

Cuestionario de evaluación de los alumnos

20183401 - COCINA COLECTIVA

1. A su juicio, se han alcanzado los objetivos programados.	4.07
2. Los temas se han tratado con la profundidad que permitía la duración del curso.	3.86
3. La duración del curso se ha adecuado a los objetivos y contenidos.	3.86
4. La metodología se ha adecuado a los objetivos y contenidos.	4.14
5. La metodología ha permitido la participación activa de los/as asistentes.	4.43
6. Esta acción formativa me ha facilitado compartir experiencias profesionales con otros/as compañeros/as.	4.21
7. La Acción Formativa ha sido realista y práctica.	4.23
8. Los materiales didácticos entregados han sido de calidad.	4
9. Los recursos utilizados han sido adecuados para facilitar el proceso formativo.	3.93
10. La Acción Formativa ha sido útil para mi puesto de trabajo.	4.08
11. La Acción Formativa ha sido útil para mi formación personal	4.43
12. A su juicio, la Acción Formativa merece una valoración global de:	4.23
13. La persona Coordinadora ha estado disponible durante la realización del curso.	4.71
14. Ha llevado correctamente el control de asistencia.	4.43
15. Ha solucionado debidamente los imprevistos del curso.	4.23
16. Añada cualquier observación que considere significativa respecto a la formación recibida:	
<ul style="list-style-type: none"> • SE PUEDE MEJORAR. • PARA LA MEJORA DE LOS CURSOS SE DEBERIA FACILITAR AL PONENTE UN PROYECTOR • ME HA RESULTADO DIVERTIDO, AMENO, ME HA MOTIVADO A ASISTIR TODOS LOS DÍAS. • EL AULA DESTINADA PARA LA PARTE TEÓRICA NO ERA LA MAS CORRECTA, FALTA DE CLARIDAD, MUY AMPLIA Y CON MUCHO RUIDOS, NADA DE ACOGEDORA. • LA DURACIÓN DEL CURSO HA SIDO LIMITADA PARA TODO LA TEMÁTICA PRECISA. SERÍA CONVENIENTE REALIZAR MÁS EDICIONES QUE DESARROLLEN, A MODO DE SEGUNDA PARTE, MATERIAS INTERESANTES PARA PROFUNDIZAR EN LAS MISMAS. 	
17. Propuestas de Acciones Formativas para el próximo año:	
<ul style="list-style-type: none"> • CURSOS DE COCINA CURSO DE FONTANERIA 	

- HACER LA SEGUNDA PARTE ES DECIR COCINA COLECTIVA II
- COCINA COLECTIVA II .
- ADEMÁS DE CURSOS DE COCINA TAMBIÉN SERÍA INTERESANTE ALGUNO SOBRE SELF-SERVICE, MONTAJE DE MESAS, ETC.... TAMBIÉN ALGUNO QUE TRATARA SOBRE TIPOS DE DIETAS Y NUTRICIÓN EN PERSONAS MAYORES.
- CURSO DE INFORMÁTICA PARA CAZALLA YA QUE NO DISPONEMOS DE ADMINISTRATIVO Y LE TENEMOS QUE PEDIR EL FAVOR A COMPAÑEROS Y AMIGOS
- ME GUSTARÍA UN CURSO DE HIGIENE POSTURAL.
- "LA ADMINISTRACIÓN LOCAL. LA PROVINCIA: ORGANIZACIÓN Y COMPETENCIAS." "NOCIONES GENERALES DE LA NORMATIVA ESTATAL Y AUTONÓMICA EN MATERIA DE IGUALDAD Y VIOLENCIA DE GÉNERO"
- SEGUNDA EDICIÓN, CURSO DE PASTELERÍA PARA COLECTIVIDADES.
- FOMENTO DE LA COCINA MEDITERRÁNEA, CON ESPECIAL ÉNFASIS EN PRODUCTOS DE TEMPORADA Y KM CERO. CONCIENCIACIÓN SOBRE LA IMPORTANCIA DE ESTAS CUESTIONES. COCINA SALUDABLE PARA LAS FAMILIAS, COCINA PARA ELABORACIONES DIARIAS CON SUS DISTINTAS NECESIDADES COMO INTOLERANCIAS, ALERGIAS, ETC.

Ponente 1

18. El/la ponente domina la materia.	4.79
19. Tiene capacidad para transmitir con claridad sus ideas.	4.36
20. Las enseñanzas se adecuan a los objetivos del curso.	4.57
21. Es ameno/a en sus intervenciones.	4.21
22. Motiva y despierta el interés en los/as asistentes.	4.36
23. El/la ponente merece una valoración global de:	4.43

Otros datos de la edición

Número de parejas de cuestionarios pre/post = 13

Nota media PRETEST = 9.54 (95.4 % de aciertos)

Nota media POSTEST = 9.38 (93.8 % de aciertos)

Variación PRETEST / POSTEST = -1.6 %

Número de alumnos/as certificados/as = 17

Número de alumnas certificadas = 9

Número de alumnos certificados = 8