

## Cuestionario de evaluación de los alumnos

### 20193901 - COCINA COLECTIVA II

<b>1. A su juicio, se han alcanzado los objetivos programados.</b>	4.23
<b>2. Los temas se han tratado con la profundidad que permitía la duración del curso.</b>	4.31
<b>3. La duración del curso se ha adecuado a los objetivos y contenidos.</b>	4.31
<b>4. La metodología se ha adecuado a los objetivos y contenidos.</b>	4.15
<b>5. La metodología ha permitido la participación activa de los/as asistentes.</b>	4.38
<b>6. Esta acción formativa me ha facilitado compartir experiencias profesionales con otros/as compañeros/as.</b>	4.62
<b>7. La Acción Formativa ha sido realista y práctica.</b>	4.54
<b>8. Los materiales didácticos entregados han sido de calidad.</b>	3.77
<b>9. Los recursos utilizados han sido adecuados para facilitar el proceso formativo.</b>	4.23
<b>10. La Acción Formativa ha sido útil para mi puesto de trabajo.</b>	4.46
<b>11. La Acción Formativa ha sido útil para mi formación personal</b>	4.54
<b>12. A su juicio, la Acción Formativa merece una valoración global de:</b>	4.46
<b>13. La persona Coordinadora ha estado disponible durante la realización del curso.</b>	4.46
<b>14. Ha llevado correctamente el control de asistencia.</b>	4.46
<b>15. Ha solucionado debidamente los imprevistos del curso.</b>	4.46

**16. Añada cualquier observación que considere significativa respecto a la formación recibida:**

- PARA MEJORAR LA CONCILIACIÓN, LA ACCIÓN PODRÍA COMBINAR HORARIOS DE MAÑANA Y TARDE, Y NO TAN SEGUIDOS Y SIEMPRE DE TARDE, YA QUE INTERFIERE EN EL DÍA A DÍA DE CUALQUIER FAMILIA EL HECHO DE TENER TODAS LAS TARDES DEDICADAS A FORMACIÓN TAN CONTINUO.
- PERSONALMENTE, EL CURSO HA ESTADO MUY INTERESANTE.

**17. Propuestas de Acciones Formativas para el próximo año:**

- CURSO DE DECORACION DE PLATOS Y MONTAJE.
- TIPOS DE ELABORACIONES QUE NOS PODAMOS ENCONTRAR A LA HORA DE ELABORAR COMIDA A UNA POBLACIÓN ESTUDIANTIL Y PERSONAS MAYORES.
- COCINA MEDITERRANEA, VEGANA.
- TIPOS DE ELABORACIONES QUE NOS PODAMOS ENCONTRAR A LA HORA DE ELABORAR COMIDA HA UNA POBLACION

ESTUDIANTIL Y PERSONAS MAYORES

- 1-ELABORACIONES PARA INTOLERANTES A LA LACTOSA, AL GLUTEN Y VEGANOS. 2-MONTAJE, ACABADO Y PRESENTACIÓN DE PLATOS. 3-TIPOS DE ELABORACIONES PARA ESTUDIANTES Y PERSONAS MAYORES. 4- ELABORACIONES EQUILIBRADAS EN LA POBLACIÓN INFANTIL Y JUVENIL.
- -DIETAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS -COCINA FRIA -DIETAS EQUILIBRADAS PARA PREVENIR LA OBESIDAD -MENUS INFANTILES -POSTRES CASEROS.
- ELABORACIONES PARA DIETAS ESPECÍFICAS CON INTOLERANCIAS VARIAS, COCINA MEDITERRANEA CON PREVALENCIA DE DIETA SALUDABLE SIN EXCESO DE GRASAS, POSTRES TRADICIONALES CASEROS EN VERSIÓN SALUDABLES.
- INTOLERANCIAS Y ALERGIAS ALIMENTARIAS.
- CURSO DE PREVENCIÓN ALIMENTARIA PARA LA OBESIDAD INFANTIL. CURSO DE INTOLERANCIA ALIMENTARIA EN NIÑOS.

## Ponente 1

18. El/la ponente domina la materia.	4.62
19. Tiene capacidad para transmitir con claridad sus ideas.	4.54
20. Las enseñanzas se adecuan a los objetivos del curso.	4.62
21. Es ameno/a en sus intervenciones.	4.62
22. Motiva y despierta el interés en los/as asistentes.	4.62
23. El/la ponente merece una valoración global de:	4.62

## Ponente 2

24. El/la ponente domina la materia.	4.54
25. Tiene capacidad para transmitir con claridad sus ideas.	4.54
26. Las enseñanzas se adecuan a los objetivos del curso.	4.62
27. Es ameno/a en sus intervenciones.	4.54
28. Motiva y despierta el interés en los/as asistentes.	4.62
29. El/la ponente merece una valoración global de:	4.62

## Otros datos de la edición

**Número de parejas de cuestionarios pre/post = 8**

**Nota media PRETEST = 7.13 (71.3 % de aciertos)**

**Nota media POSTEST = 7.25 (72.5 % de aciertos)**

**Variación PRETEST / POSTEST = 1.2 %**

**Número de alumnos/as certificados/as = 14**

**Número de alumnas certificadas = 8**

**Número de alumnos certificados = 6**