

Cuestionario de evaluación de los alumnos

20252103 - Actualización sobre la normativa de Igualdad.

1. A su juicio, se han alcanzado los objetivos programados.	4.6
2. Los temas se han tratado con la profundidad que permitía la duración del curso.	4.6
3. La duración del curso se ha adecuado a los objetivos y contenidos.	4.4
4. La Acción Formativa ha sido realista y práctica.	4.45
5. La Acción Formativa es útil para mi puesto de trabajo.	4.5
6. La Acción Formativa es útil para mi formación personal	4.55
7. La accesibilidad y funcionamiento de la plataforma tecnológica ha sido adecuada.	4.55
8. El nivel de utilización del correo interno, foro, noticias, Chat u otros ha sido amplio.	4.45
9. Los enlaces a páginas web, demostraciones, videos, han sido suficientes.	4.6
10. La presentación y organización de los contenidos han sido claros y adaptados.	4.55
11. Los casos prácticos han sido variados.	4.45
12. El profesor domina la materia.	4.6
13. El profesor ha respondido con rapidez y capacidad a las preguntas surgidas.	4.6
14. A su juicio, la Acción Formativa merece una valoración global de:	4.6
15. El profesor merece una valoración óptima.	4.7
16. Añada cualquier observación que considere significativa respecto a la formación recibida:	
<ul style="list-style-type: none">• TODO BIEN• TODO MUY INTERESANTE• LA FORMACIÓN ONLINE QUE TUVO LUGAR DURANTE DOS HORAS, FUE MUY ENRIQUECEDORA Y CREO QUE DEBERÍA ADOPTARSE EN FUTUROS CURSOS, YA QUE PERMITE QUE EL DOCENTE EXPONGA LOS TEMAS Y CORRIJA DUDAS EN EL MOMENTO.• LA DOCUMENTACIÓN RECIBIDA ES DE GRAN INTERÉS PERO LOS TIEMPOS PARA SU ESTUDIO ME HAN PARECIDO INSUFICIENTES, TENIENDO EN CUENTA QUE TODOS TRABAJAMOS Y DISPONEMOS DE TIEMPO LIMITADO PARA EL DESARROLLO DE ESTAS FORMACIONES.• MARÍA SÁNCHEZ RAMOS ES UNA FUERA DE SERIE. MAGNÍFICA DOCENTE HA ORGANIZADO EL CURSO DE MANERA CONCIENZUDA	

17. Propuestas de Acciones Formativas para el próximo año:

- ACCIONES FORMATIVAS EN MATERIA DE DIVERSIDAD FUNCIONAL.
- MÁS CURSOS DE ÉSTE TIPO
- ALGUNA CLASE ONLINE EN DIRECTO PARA ABORDAR DUDAS RELACIONADAS CON EL TEMARIO, DE ESTE MODO EL DOCENTE PUEDE EXPONER EL TEMARIO.
- FORMACIÓN EN MATERIA DE COCINA Y ALIMENTACIÓN COMO BASE PARA MANTENER Y MEJORAR LA SALUD.

Ponente 1

18. El/la ponente domina la materia.	4.75
19. Tiene capacidad para transmitir con claridad sus ideas.	4.75
20. Las enseñanzas se adecuan a los objetivos del curso.	4.75
21. Es ameno/a en sus intervenciones.	4.7
22. Motiva y despierta el interés en los/as asistentes.	4.75
23. El/la ponente merece una valoración global de:	4.75

Otros datos de la edición

Número de parejas de cuestionarios pre/post = 24

Nota media PRETEST = 8.08 (80.8 % de aciertos)

Nota media POSTEST = 8.96 (89.6 % de aciertos)

Variación PRETEST / POSTEST = 8.8 %

Número de alumnos/as certificados/as = 29

Número de alumnas certificadas = 21

Número de alumnos certificados = 8