

Cuestionario de evaluación de los alumnos

20193901 - COCINA COLECTIVA II

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