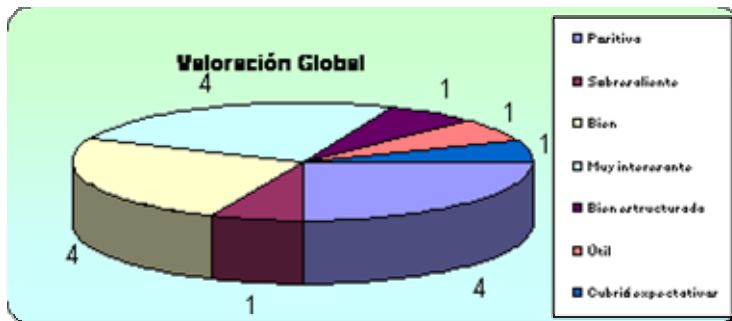


## CURSO: BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS: EL VINO

### ENCUESTA DE VALORACIÓN POR EL PROFESORADO ASISTENTE

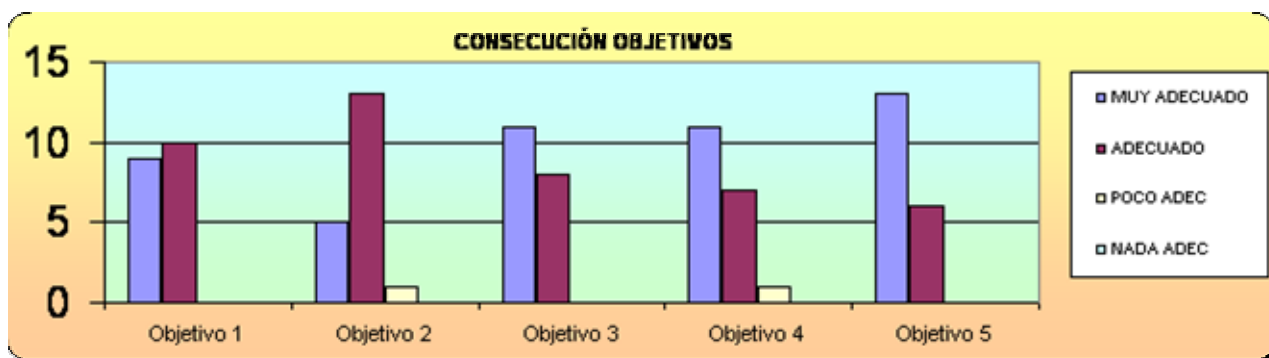
#### 0.- Valoración global de la actividad:

Positiva	4
Sobresaliente	1
Bien	4
Muy interesante	4
Bien estructurada	1
Útil	1
Cubrió expectativas	1



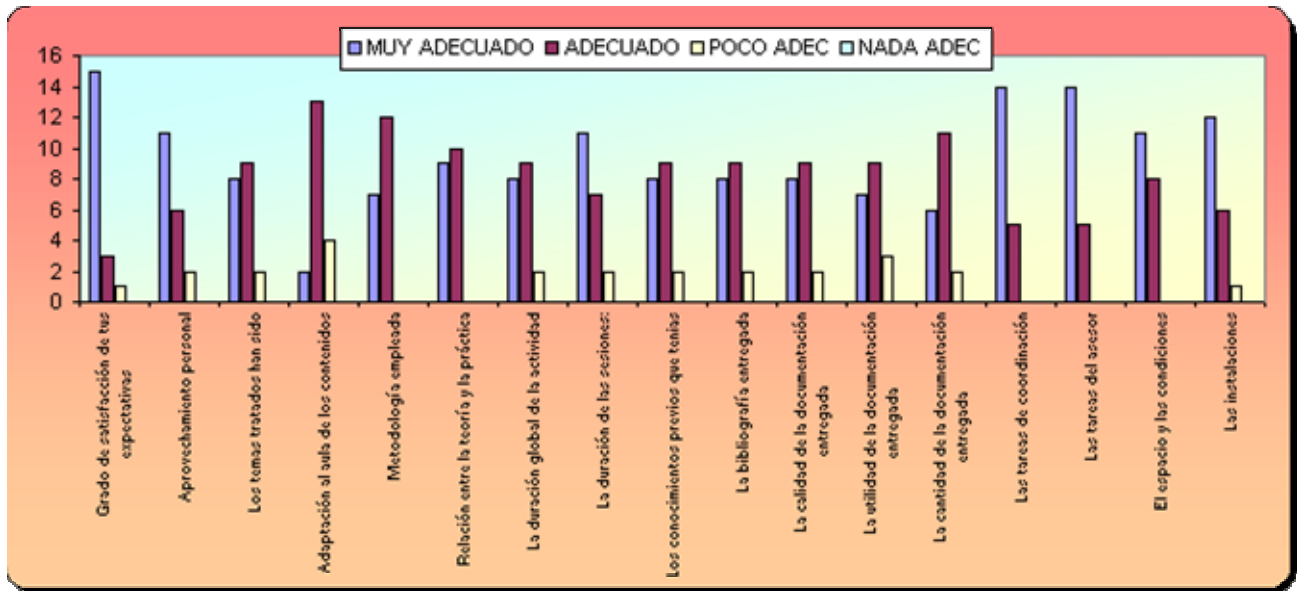
#### 1.- Consecución de los Objetivos:

	MUY ADECUADO	ADECUADO	POCO ADEC	NADA ADEC
Objetivo 1	9	10	0	0
Objetivo 2	5	13	1	0
Objetivo 3	11	8	0	0
Objetivo 4	11	7	1	0
Objetivo 5	13	6	0	0



## 2. Valoración de aspectos concretos:

	MUY ADECUADO	ADECUADO	POCO ADEC	NADA ADEC
Grado de satisfacción de tus expectativas	15	3	1	0
Aprovechamiento personal	11	6	2	0
Los temas tratados han sido	8	9	2	0
Adaptación al aula de los contenidos	2	13	4	0
Metodología empleada	7	12	0	0
Relación entre la teoría y la práctica	9	10	0	0
La duración global de la actividad	8	9	2	0
La duración de las sesiones:	11	7	2	0
Los conocimientos previos que tenias	8	9	2	0
La bibliografía entregada	8	9	2	0
La calidad de la documentación entregada	8	9	2	0
La utilidad de la documentación entregada	7	9	3	0
La cantidad de la documentación entregada	6	11	2	0
Las tareas de coordinación	14	5	0	0
Las tareas del asesor	14	5	0	0
El espacio y las condiciones	11	8	0	0
Las instalaciones	12	6	1	0

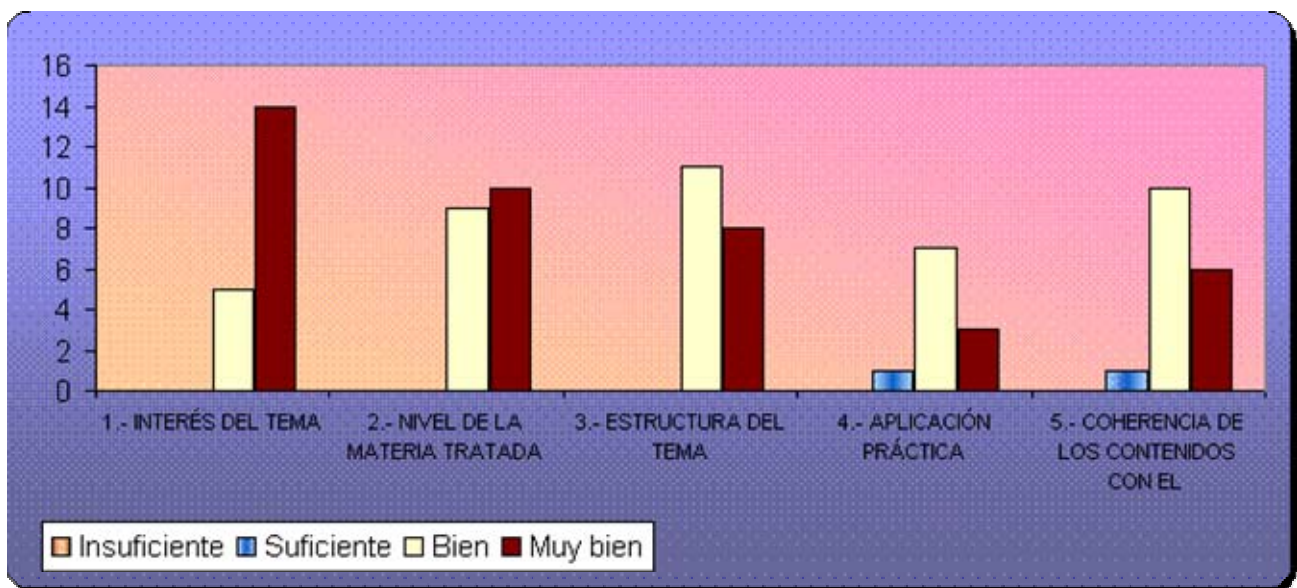


### 3.- Valoración de las ponencias

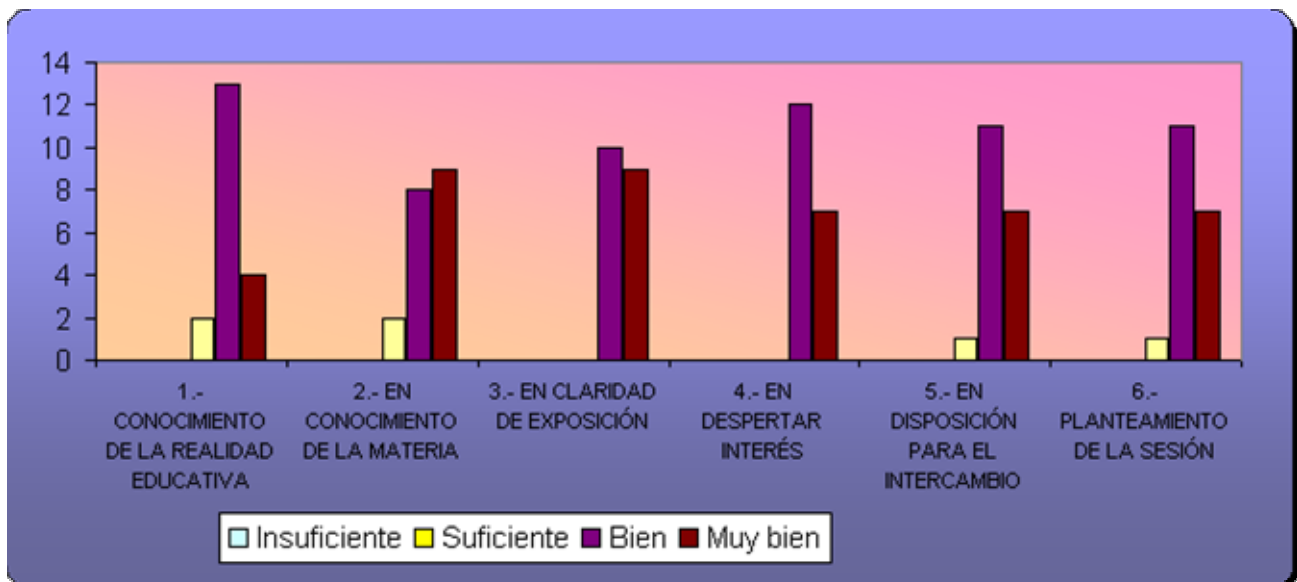
Ponencia/Experto: **"Nociones elementales de viticultura"**. Sonia García

FECHA: **14 de noviembre de 2005**

<b>A.-RESPECTO AL TEMA:</b>	<b>Insuficiente</b>	<b>Suficiente</b>	<b>Bien</b>	<b>Muy bien</b>
1.- INTERÉS DEL TEMA	0	0	5	14
2.- NIVEL DE LA MATERIA TRATADA	0	0	9	10
3.- ESTRUCTURA DEL TEMA	0	0	11	8
4.- APLICACIÓN PRÁCTICA	0	1	7	3
5.- COHERENCIA DE LOS CONTENIDOS CON EL DISEÑO DEL CURSO	0	1	10	6



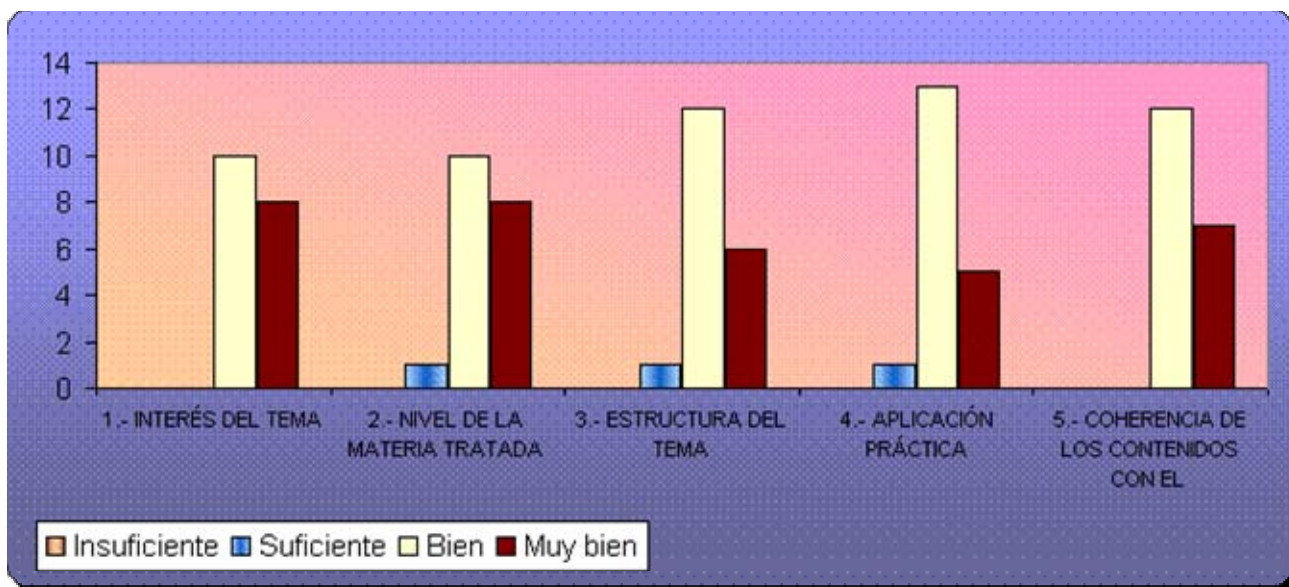
<b>B.-RESPECTO AL PONENTE:</b>	<b>Insuficiente</b>	<b>Suficiente</b>	<b>Bien</b>	<b>Muy bien</b>
1.- CONOCIMIENTO DE LA REALIDAD EDUCATIVA	0	2	13	4
2.- EN CONOCIMIENTO DE LA MATERIA	0	2	8	9
3.- EN CLARIDAD DE EXPOSICIÓN	0	0	10	9
4.- EN DESPERTAR INTERÉS	0	0	12	7
5.- EN DISPOSICIÓN PARA EL INTERCAMBIO	0	1	11	7
6.- PLANTEAMIENTO DE LA SESIÓN	0	1	11	7



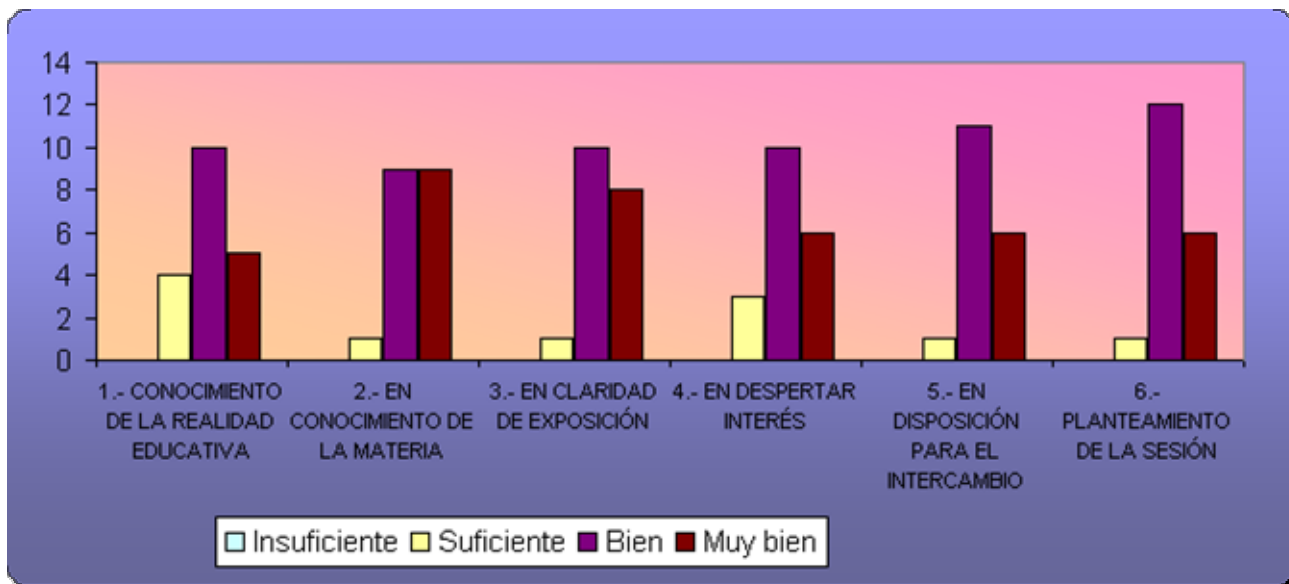
Ponencia/Experto: **“Bioquímica y microbiología del vino”**. Encarnación Fernández

FECHA: **16 de noviembre de 2005**

<b>A.-RESPECTO AL TEMA:</b>	Insuficiente	Suficiente	Bien	Muy bien
1.- INTERÉS DEL TEMA	0	0	10	8
2.- NIVEL DE LA MATERIA TRATADA	0	1	10	8
3.- ESTRUCTURA DEL TEMA	0	1	12	6
4.- APLICACIÓN PRÁCTICA	0	1	13	5
5.- COHERENCIA DE LOS CONTENIDOS CON EL DISEÑO DEL CURSO	0	0	12	7



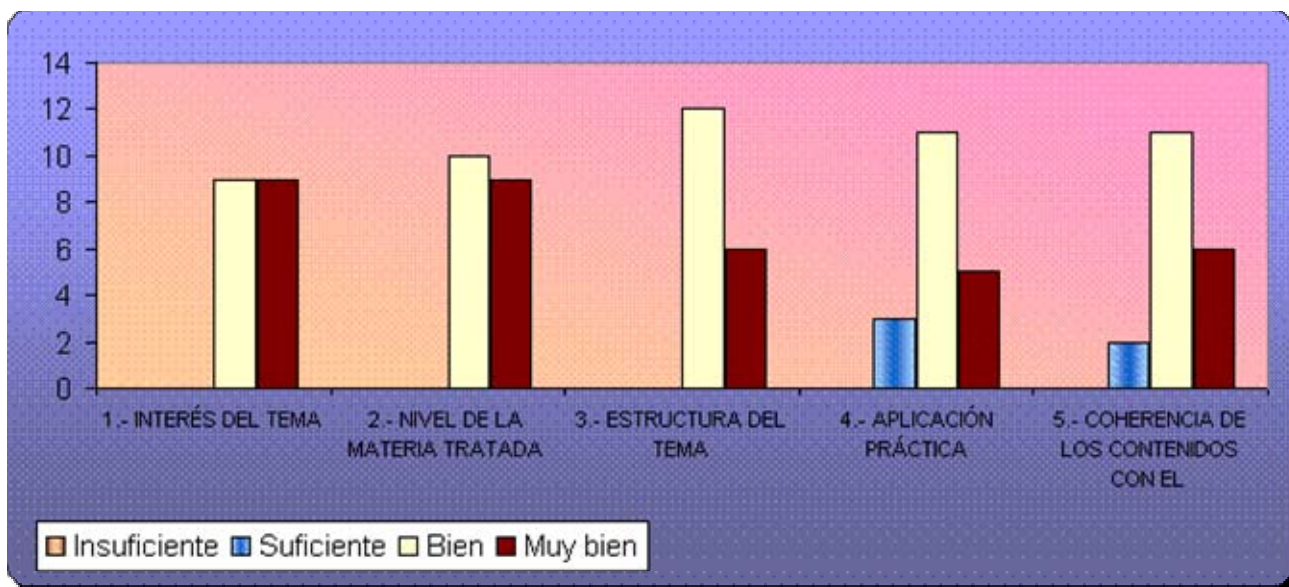
<b>B.-RESPECTO AL PONENTE:</b>	Insuficiente	Suficiente	Bien	Muy bien
1.- CONOCIMIENTO DE LA REALIDAD EDUCATIVA	0	4	10	5
2.- EN CONOCIMIENTO DE LA MATERIA	0	1	9	9
3.- EN CLARIDAD DE EXPOSICIÓN	0	1	10	8
4.- EN DESPERTAR INTERÉS	0	3	10	6
5.- EN DISPOSICIÓN PARA EL INTERCAMBIO	0	1	11	6
6.- PLANTEAMIENTO DE LA SESIÓN	0	1	12	6



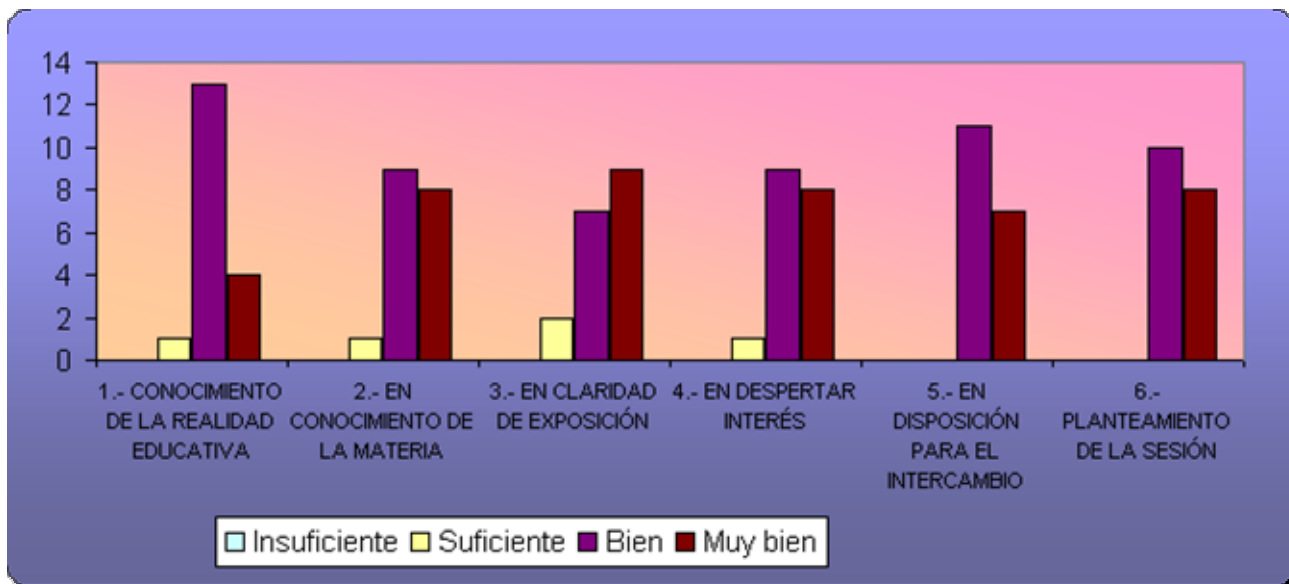
Ponencia/Experto: **“Transformación de la uva en vino”. Encarnación Fernández**

FECHA: **21 de noviembre de 2005**

<b>A.-RESPECTO AL TEMA:</b>	<b>Insuficiente</b>	<b>Suficiente</b>	<b>Bien</b>	<b>Muy bien</b>
1.- INTERÉS DEL TEMA	0	0	9	9
2.- NIVEL DE LA MATERIA TRATADA	0	0	10	9
3.- ESTRUCTURA DEL TEMA	0	0	12	6
4.- APLICACIÓN PRÁCTICA	0	3	11	5
5.- COHERENCIA DE LOS CONTENIDOS CON EL DISEÑO DEL CURSO	0	2	11	6



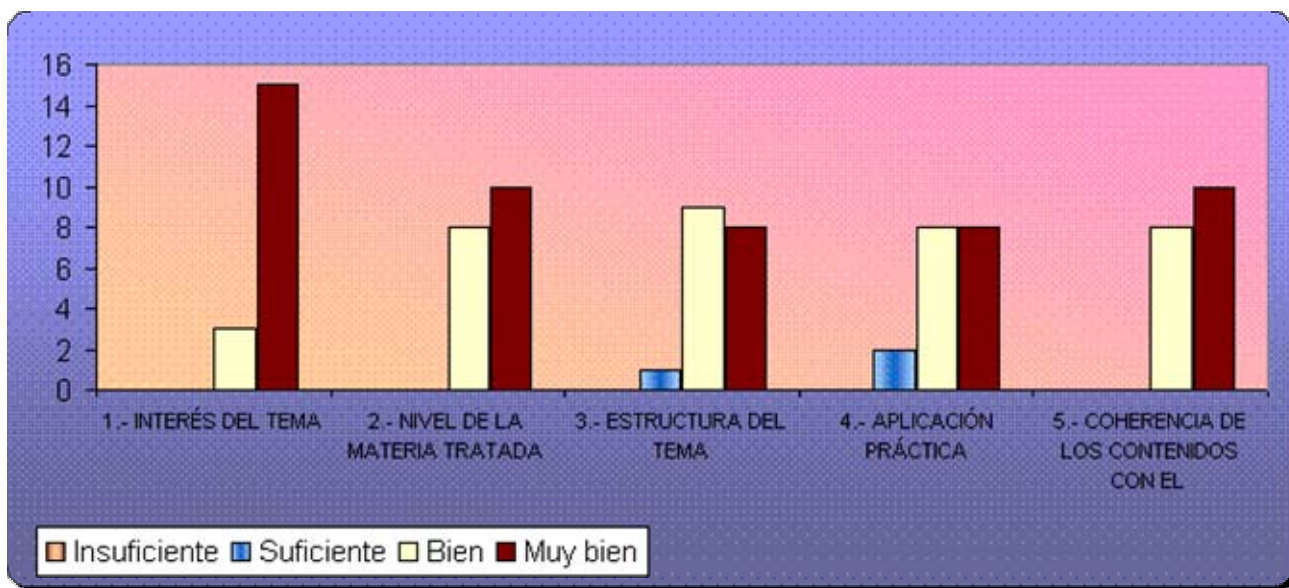
<b>B.-RESPECTO AL PONENTE:</b>	<b>Insuficiente</b>	<b>Suficiente</b>	<b>Bien</b>	<b>Muy bien</b>
1.- CONOCIMIENTO DE LA REALIDAD EDUCATIVA	0	1	13	4
2.- EN CONOCIMIENTO DE LA MATERIA	0	1	9	8
3.- EN CLARIDAD DE EXPOSICIÓN	0	2	7	9
4.- EN DESPERTAR INTERÉS	0	1	9	8
5.- EN DISPOSICIÓN PARA EL INTERCAMBIO	0	0	11	7
6.- PLANTEAMIENTO DE LA SESIÓN	0	0	10	8



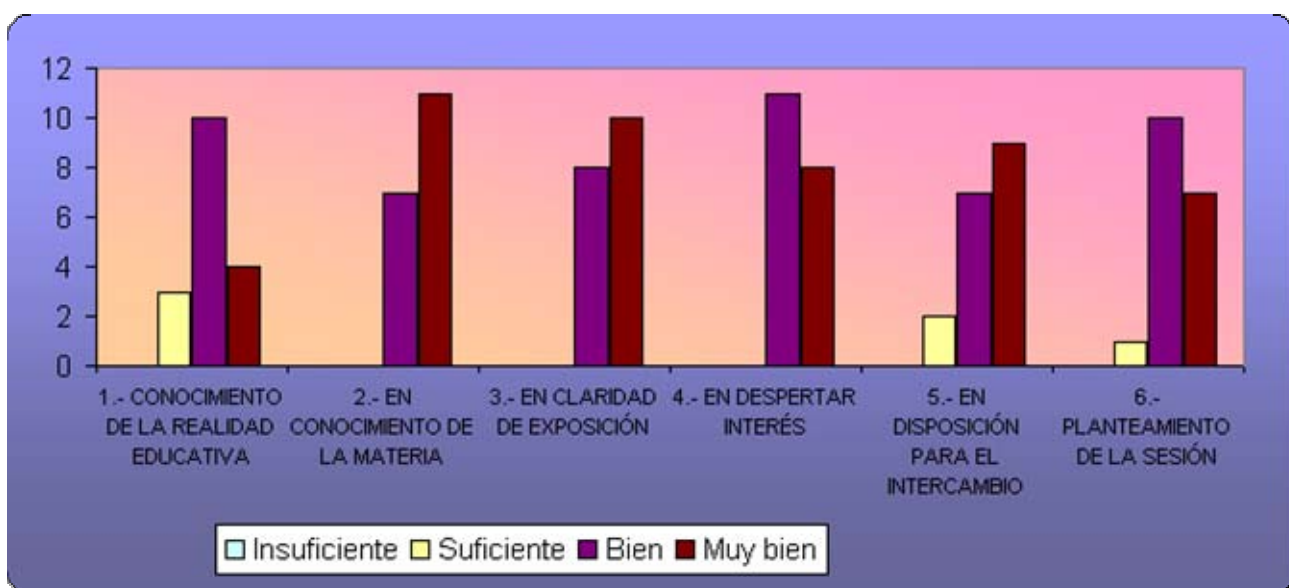
Ponencia/Experto: **“Crianza y envejecimiento de los vinos”**. Begoña Jovellar

FECHA: **24 de noviembre de 2005**

<b>A.-RESPECTO AL TEMA:</b>	<b>Insuficiente</b>	<b>Suficiente</b>	<b>Bien</b>	<b>Muy bien</b>
1.- INTERÉS DEL TEMA	0	0	3	15
2.- NIVEL DE LA MATERIA TRATADA	0	0	8	10
3.- ESTRUCTURA DEL TEMA	0	1	9	8
4.- APLICACIÓN PRÁCTICA	0	2	8	8
5.- COHERENCIA DE LOS CONTENIDOS CON EL DISEÑO DEL CURSO	0	0	8	10



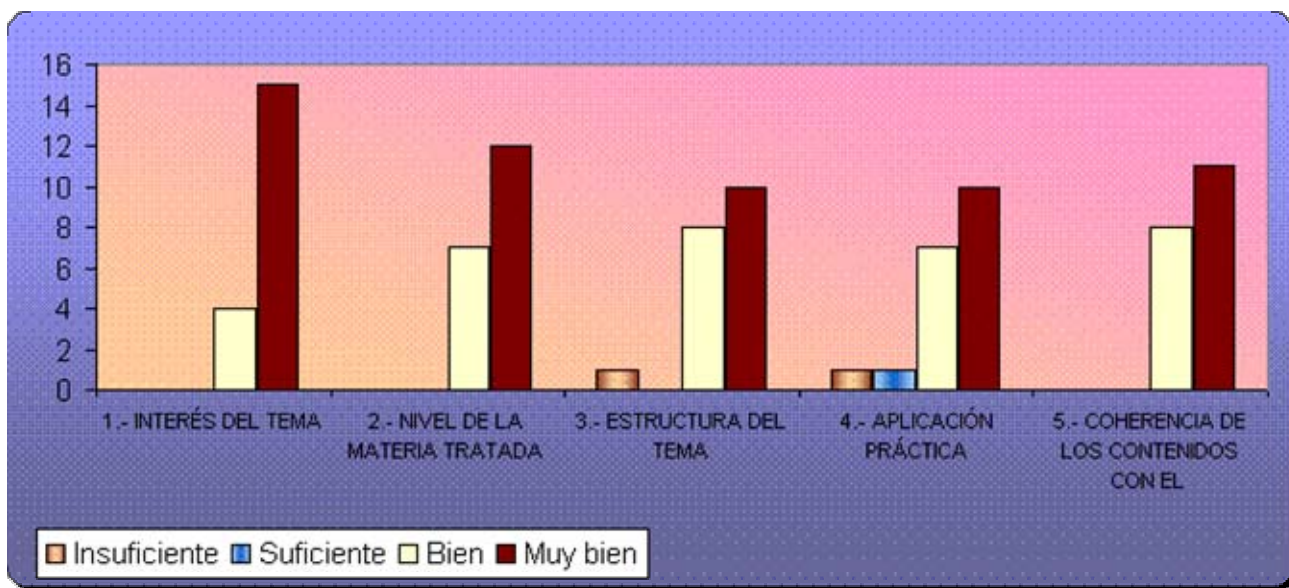
<b>B.-RESPECTO AL PONENTE:</b>	<b>Insuficiente</b>	<b>Suficiente</b>	<b>Bien</b>	<b>Muy bien</b>
1.- CONOCIMIENTO DE LA REALIDAD EDUCATIVA	0	3	10	4
2.- EN CONOCIMIENTO DE LA MATERIA	0	0	7	11
3.- EN CLARIDAD DE EXPOSICIÓN	0	0	8	10
4.- EN DESPERTAR INTERÉS	0	0	11	8
5.- EN DISPOSICIÓN PARA EL INTERCAMBIO	0	2	7	9
6.- PLANTEAMIENTO DE LA SESIÓN	0	1	10	7



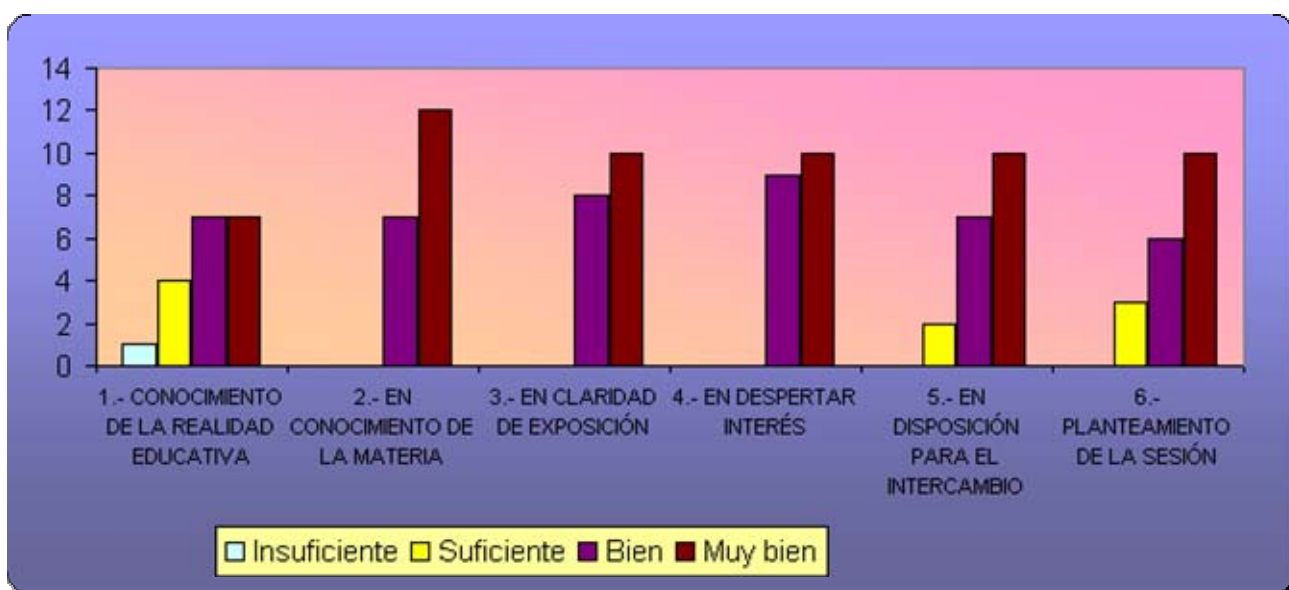
Ponencia/Experto: **“Filosofía de la cata de vinos”**. Pascual Herrera

FECHA: **28 de noviembre de 2005**

<b>A.-RESPECTO AL TEMA:</b>	<b>Insuficiente</b>	<b>Suficiente</b>	<b>Bien</b>	<b>Muy bien</b>
1.- INTERÉS DEL TEMA	0	0	4	15
2.- NIVEL DE LA MATERIA TRATADA	0	0	7	12
3.- ESTRUCTURA DEL TEMA	1	0	8	10
4.- APLICACIÓN PRÁCTICA	1	1	7	10
5.- COHERENCIA DE LOS CONTENIDOS CON EL DISEÑO DEL CURSO	0	0	8	11



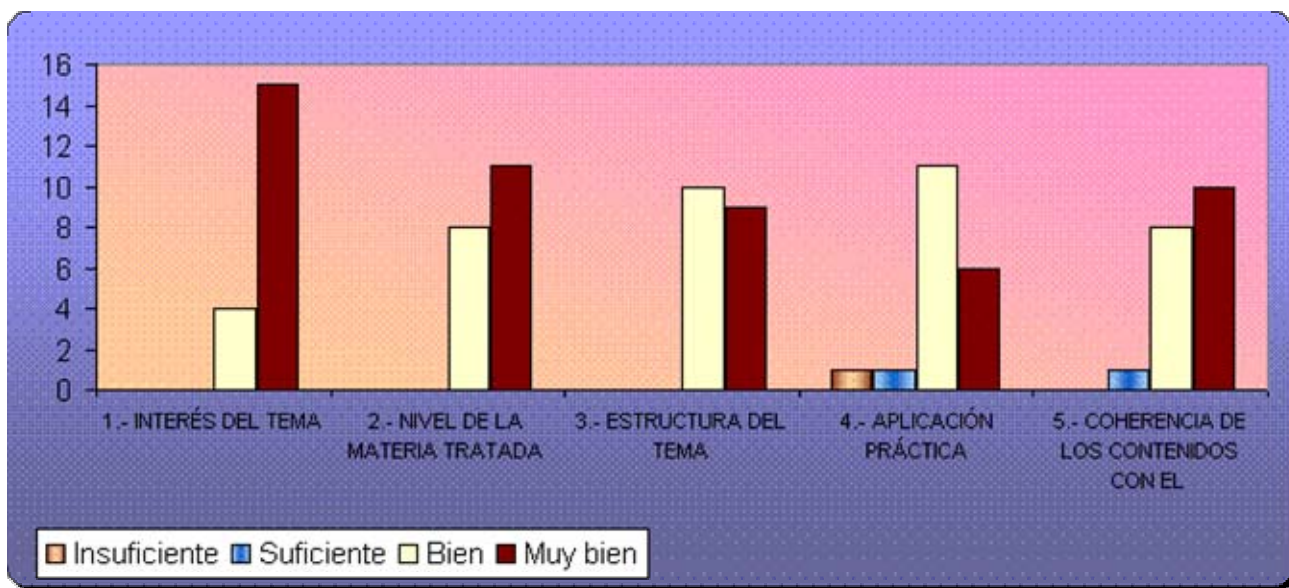
<b>B.-RESPECTO AL PONENTE:</b>	<b>Insuficiente</b>	<b>Suficiente</b>	<b>Bien</b>	<b>Muy bien</b>
1.- CONOCIMIENTO DE LA REALIDAD EDUCATIVA	1	4	7	7
2.- EN CONOCIMIENTO DE LA MATERIA	0	0	7	12
3.- EN CLARIDAD DE EXPOSICIÓN	0	0	8	10
4.- EN DESPERTAR INTERÉS	0	0	9	10
5.- EN DISPOSICIÓN PARA EL INTERCAMBIO	0	2	7	10
6.- PLANTEAMIENTO DE LA SESIÓN	0	3	6	10



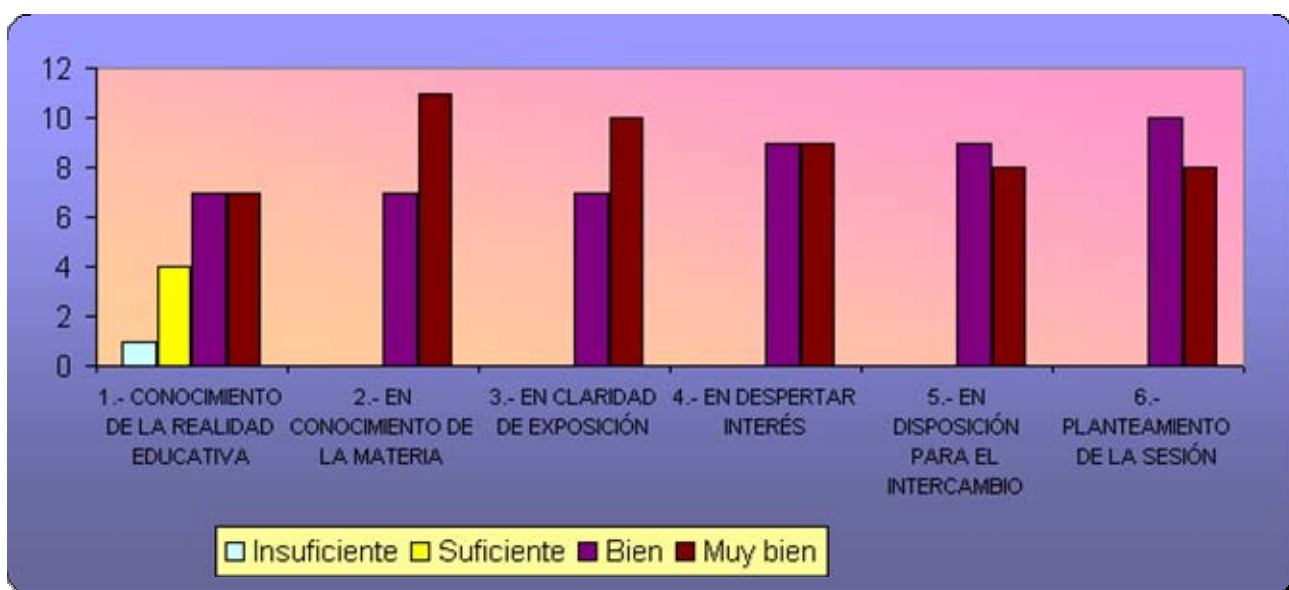
Ponencia/Experto: "Técnicas de cata de vinos". Jose A. Fernández Escudero

FECHA: 29 de noviembre de 2005

A.-RESPECTO AL TEMA:	Insuficiente	Suficiente	Bien	Muy bien
1.- INTERÉS DEL TEMA	0	0	4	15
2.- NIVEL DE LA MATERIA TRATADA	0	0	8	11
3.- ESTRUCTURA DEL TEMA	0	0	10	9
4.- APLICACIÓN PRÁCTICA	1	1	11	6
5.- COHERENCIA DE LOS CONTENIDOS CON EL DISEÑO DEL CURSO	0	1	8	10



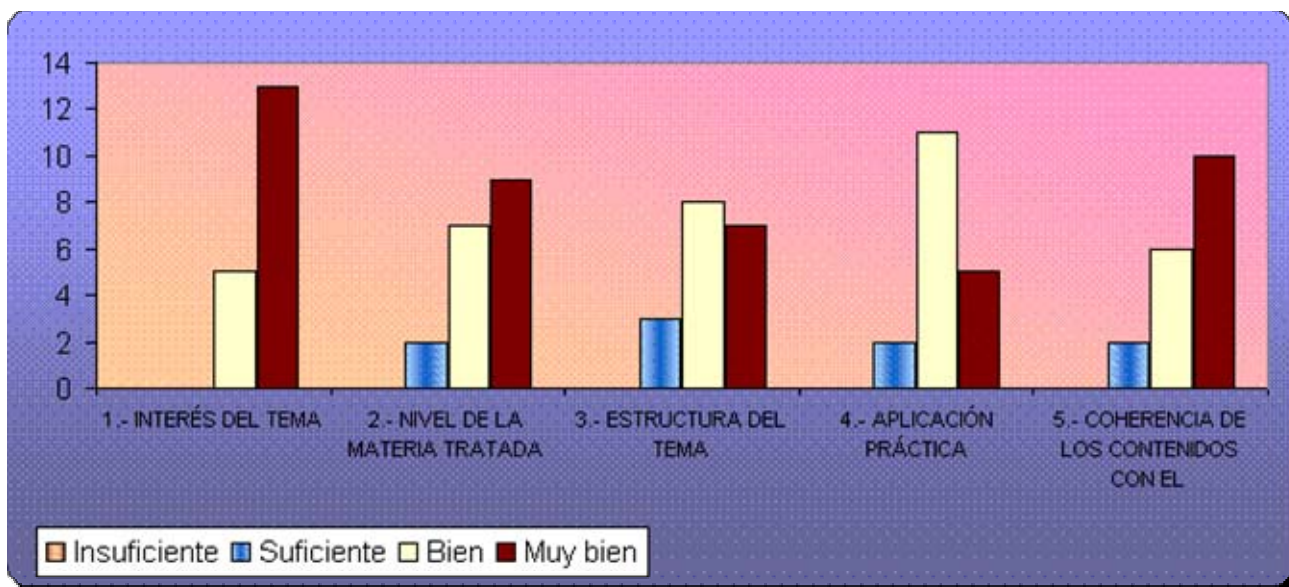
B.-RESPECTO AL PONENTE:	Insuficiente	Suficiente	Bien	Muy bien
1.- CONOCIMIENTO DE LA REALIDAD EDUCATIVA	1	4	7	7
2.- EN CONOCIMIENTO DE LA MATERIA	0	0	7	11
3.- EN CLARIDAD DE EXPOSICIÓN	0	0	7	10
4.- EN DESPERTAR INTERÉS	0	0	9	9
5.- EN DISPOSICIÓN PARA EL INTERCAMBIO	0	0	9	8
6.- PLANTEAMIENTO DE LA SESIÓN	0	0	10	8



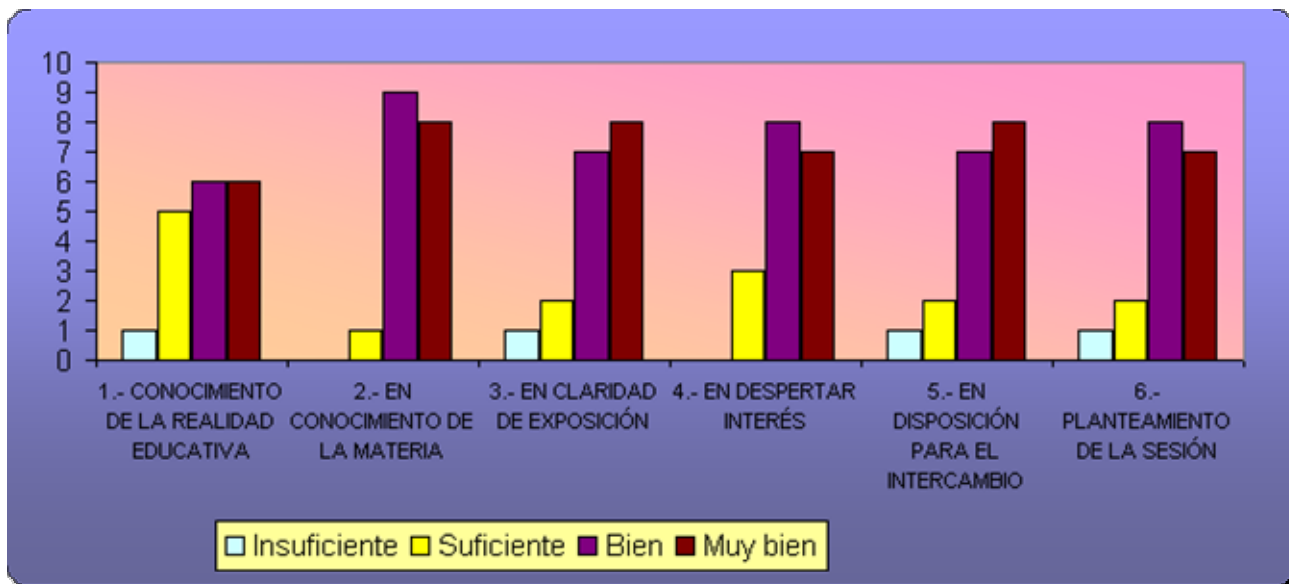
Ponencia/Experto: **“Cata ciega de tintos crianza y reserva”**. Carlos González Huerta

FECHA: **30 de noviembre de 2005**

<b>A.-RESPECTO AL TEMA:</b>	Insuficiente	Suficiente	Bien	Muy bien
1.- INTERÉS DEL TEMA	0	0	5	13
2.- NIVEL DE LA MATERIA TRATADA	0	2	7	9
3.- ESTRUCTURA DEL TEMA	0	3	8	7
4.- APLICACIÓN PRÁCTICA	0	2	11	5
5.- COHERENCIA DE LOS CONTENIDOS CON EL DISEÑO DEL CURSO	0	2	6	10



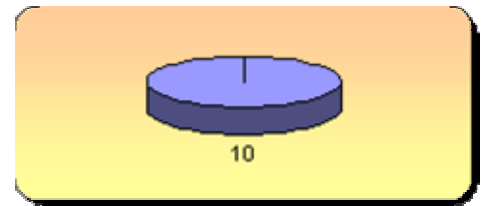
<b>B.-RESPECTO AL PONENTE:</b>	Insuficiente	Suficiente	Bien	Muy bien
1.- CONOCIMIENTO DE LA REALIDAD EDUCATIVA	1	5	6	6
2.- EN CONOCIMIENTO DE LA MATERIA	0	1	9	8
3.- EN CLARIDAD DE EXPOSICIÓN	1	2	7	8
4.- EN DESPERTAR INTERÉS	0	3	8	7
5.- EN DISPOSICIÓN PARA EL INTERCAMBIO	1	2	7	8
6.- PLANTEAMIENTO DE LA SESIÓN	1	2	8	7



#### 4.- Otros aspectos

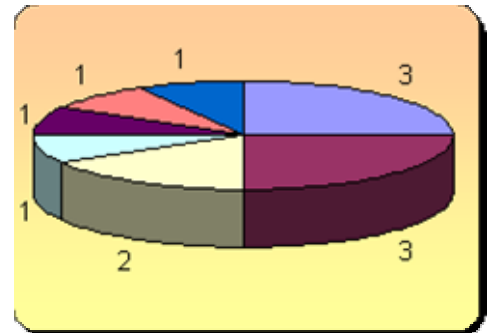
##### TEMAS QUE SUPRIMIRÍAS

NINGUNO 10



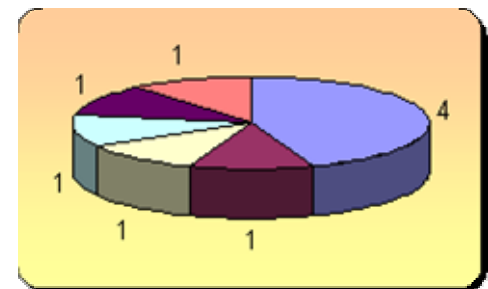
##### QUÉ TEMAS SE DEBERÍAN HABER TRATADO

	TOTAL
Prácticas	3
Espumosos	3
Ninguno	2
Más Química	1
Características de las DO	1
Viña in situ	1
Edad de los vinos	1



##### SUGERENCIAS

	TOTAL
Más aplicación práctica	4
Coincidir con la vendimia	1
Poda práctica	1
Bioquímica 2º Bachillerato	1
Hacer un curso de quesos	1
Más Química	1



##### TEMAS QUE TE GUSTARÍA QUE SE TRATARAN POSTERIORMENTE

	TOTAL
Llevar la Enología al aula	3
Catas	3
Más Química	1
Prácticas de laboratorio	1
Conservantes y aditivos	1
Reacciones químicas en las fermentaciones	1

