

Característica	Pertinencia	Viabilidad	Eficacia
Eje			
Eje Teórico	"Sí. Puesto que la realización de trabajos y talleres es fundamental para el aprendizaje, sin embargo, en la parte evaluativa es importante tener en cuenta el eje teórico y práctico" (Estudiante 1).	"No. Ya que necesitamos tener mejor información teórica y estamos en la etapa donde tienen que dejarnos trabajos investigativos para adquirir conocimientos, puesto que muchos carecen de voluntad propia para la parte investigativa." (Estudiante 1).	"No. Reiterando anteriormente, lo dicho siento que es necesario mayor trabajo, teórico. Pues el campo de la gastronomía es extenso y con muchas ramas laborales, por ende es necesario aumentar e implementar mas la parte técnica en el aula de clase." (Estudiante 1).
	"Sí. De acuerdo con lo teórico y visto en el transcurso del semestre, se puede observar que el docente llevo a cabo su propuesta de evaluación de acuerdo a los requisitos y parámetros de la universidad" (Estudiante 2).	"No. En cuanto a lo viable, el docente a mi parecer, a implementado propuestas teóricas que en este momento no veo de gran interés para personas del semestre actual, ya que puede suceder que las coloquen en el semestre inferior." (Estudiante 2).	"Sí. En este caso es momento de relacionar "la practica hace al docente" es una forma en la cual describo la forma excelente en la cual me fundamento." (Estudiante 2).
	"Sí. Porque todas estas actividades didácticas nos sirvieron como bosquejo, para a la hora de hacer la práctica no estuviéramos nulos en conocimiento" (Estudiante 3).	"Sí. Porque como vimos en las practicas, todo aquello visto en el aula lo volvimos tangible en la practica." (Estudiante 3).	"Si. Es lo que esperaba porque vimos poca teoría, pero esa poca información fue muy sustanciosa y además creo que para aprender lo que nos sirve es la practica." (Estudiante 3).
	"Sí. Toma datos de rendimiento de cada estudiante y valora sus puntos fuertes y sus flaquezas, dando objetivos a corto y largo plazo que ayuda al crecimiento profesional y personal de cada estudiante y siente su progreso durante el semestre" (Estudiante 4).	"Sí, No solo evalúa su producto final, si no también su proceso de elaboración, lo que da su debida importancia a cada elemento dentro de una cocina y trabajo en equipo, generando auto critica e incentivando a sus compañeros." (Estudiante 4).	"Sí. Se identifica el gran esfuerzo por parte de los docentes por hacer crecer a sus estudiantes, no solo en la practica, "entrenarlos para seguir recetas" si no que adopta técnicas y sueltan su creatividad cognitiva y practica." (Estudiante 4).
	"Sí. Porque nos permite adquirir información sobre los temas abarcados" (Estudiante 5).	"Sí. Porque nos permite manejar un ámbito teórico, se llega a tener un concepto mas fiables para aplicaciones futuras." (Estudiante 5).	"Sí. Ya que se realiza en la parte de conocimientos." (Estudiante 5).
	"Sí. Logra completar muy bien los conceptos ya trabajados y logra que el rendimiento de cada uno sea mejor en cuento a conocimiento" (Estudiante 6).	"Sí. Porque se cumple con lo propuesto y puede funcionar como factor evolutivo para los estudiantes." (Estudiante 6).	"Sí. Porque el estudiante logra recolectar un conocimiento mas profundo sobre los temas a trabajar." (Estudiante 6).
	"Sí. Es pertinente ya que se ajusta a las propuestas de evaluación de la institución, dando a conocer o enseñando por medio de trabajos con una estructura gramatical y con el tema conveniente por la etapa que estamos cursando" (Estudiante 7).	"Sí. Es muy viable pues porque no es mucho lo teórico pero lo poco es de gran aprendizaje y conocimiento." (Estudiante 7).	"Sí. También aprendemos pautas y a organizar mejor las ideas para determinada tarea." (Estudiante 7).
	"Sí. Ya que a lo largo del semestre hemos elaborado actividades ya mencionadas para ayudarnos en nuestro trabajo investigativo" (Estudiante 8).	"Sí. Nos ayuda a formarnos profesionalmente a futuro con los aspectos responsabilidad, puntualidad, dedicación, etc." (Estudiante 8).	"Sí. Ya que se aprende el lenguaje técnico de la cocina, ya que es importante a la hora de aplicarlo en la practica." (Estudiante 8).

	<p>"Sí. Nos hace retroalimentación por medio de actividades de emprendimiento como libros, mapas mentales, resúmenes y textos, etc." (Estudiante 9).</p>	<p>"Sí. Fundamenta el ámbito investigativo, narrativo y argumentativo de clase." (Estudiante 9).</p>	<p>"Sí. Nos hace investigar y por medio de esto estimula el ámbito de emprendimiento e innovación." (Estudiante 9).</p>
	<p>"Sí. Lo es porque con él, ejercemos la capacidad analítica y crítica" (Estudiante 10).</p>	<p>"Sí. Lo es porque con ellos podemos plantear una metodología a desarrollar." (Estudiante 10).</p>	<p>"Sí. Lo es porque logramos conceptualizar y entender el tema a desarrollar en cada espacio." (Estudiante 10).</p>
	<p>"Sí. Porque se enfatiza en la materia y la información queda clara, además se aprende de una manera diferente y los temas que a veces pueda ser aburridos entran de manera diferente" (Estudiante 11).</p>	<p>"Sí. En cada practica se sustenta y el estudiante se prepara antes de presentar el plato y de prepararlo, así que tiene una información que si puede implementarse en el eje teórico." (Estudiante 11).</p>	<p>"Sí. Porque se ve lo necesario, lo que el estudiante debe aprender y se aprende de una manera didáctica." (Estudiante 11).</p>
Eje Investigativo	<p>"Sí. La parte investigativa es fundamental para poder adquirir conocimientos y de esta manera poder tener mejor desempeño en la parte practica. Es de suma importancia la investigación, y de esa manera fluirá la practica." (Estudiante 1).</p>	<p>"No. Es importante tener en cuenta que la investigación de un plato es extenso, ya que abarca muchas pautas, orígenes, técnicas, valores nutricionales y demás, por ende el profesor debería orientarnos a que puntos investigativos debemos apoyarnos." (Estudiante 1).</p>	<p>"Sí. En cierto punto es eficaz pues incentiva al estudiante a despertar su iniciativa para, investigar y saber comportarse en el aula de clases. Aumenta la posibilidad de saber solucionar un problema y mejora un 100% el desempeño personal en una cocina." (Estudiante 1).</p>
	<p>"Sí. Ya que este se basa en las formas en la que el estudiante se informa y sabe lo que hace y realiza a la hora de entrar a la practica." (Estudiante 2).</p>	<p>"No. Ya que en el momento de realizar esta, el docente no tiene como es la forma en la cual basarse, me parece que en este momento es algo mas de uno, el gusto por informarse y conocer mas sobre el estudiar cocina y todo lo relacionado con la alimentación." (Estudiante 2).</p>	<p>"Sí. Ya que le deja a uno esa forma de llevar a cabo el ser una persona integra." (Estudiante 2).</p>
	<p>"Sí. Porque además de aprender técnicas culinarias, estamos aprendiendo sobre la historia de estas técnicas (como se formaron, por que) he infinidad de cosas que nos ayudan a saber mas sobre el producto." (Estudiante 3).</p>	<p>"Sí. Porque no solo en el ámbito académico nos sirve saber sobre el producto. En el ámbito profesional también nos servirá para ser mas fuertes a la hora de querer mejorar platos y un sin fin de posibilidades. Además en nuestra profesión como cultura general es muy importante." (Estudiante 3).</p>	<p>"Sí. Es lo que esperaba porque esta información me ha enseñado cosas muy interesantes sobre los alimentos y además esta me ha servido a la hora de querer mejorar un plato ya que tengo bases sobre como combinarlo, etc." (Estudiante 3).</p>
	<p>"Sí. Opta el estudiante a investigar sus futuras preparaciones para que se queden presentes en un futuro, e incentiva a profundizar su cocina dándole valor a cada platillo como desarrollando una cocina critica." (Estudiante 4).</p>	<p>"No. Crea mas independencia en el estudiante, conoce lo que esta haciendo y tiene una buena base para que se aprenda a explicar un plato, técnica o ingrediente." (Estudiante 4).</p>	<p>"Sí. Crea estudiantes que cuestionan técnicas y procedimientos, pero con investigación y personalidad." (Estudiante 4).</p>
	<p>"Sí. Porque nos permite reconocer y mejorar la información de las practicas manejadas." (Estudiante 5).</p>	<p>"No. Porque este no siempre será realizado por parte nuestra." (Estudiante 5).</p>	<p>"Sí. Ya que nos permite conocer los métodos a aplicar en cada preparación." (Estudiante 5).</p>

	<p>"Sí. Es un factor viable ya que a largo plazo es una rubrica que se puede trabajar de una manera muy buena y se conoce mas a fondo el tema a trabajar." (Estudiante 6).</p>	<p>"Sí. Puede llegar a complicar un poco el estudiante la revisión de muchos temas al tiempo y esto conlleva a no comprenderlos muy bien." (Estudiante 6).</p>	<p>"Sí. Porque se fortalece el conocimiento de la practica a realizar y esto nos da mas seguridad y autonomía para trabajar las practicas." (Estudiante 6).</p>
	<p>"Sí. Porque siempre nos mantiene o nos aconseja que estemos investigando a base de fuentes, información, etc. Para un mejor aprendizaje y mayor crecimiento." (Estudiante 7).</p>	<p>"Sí. Es muy viable porque nos ayuda mucho a nuestros objetivos que es aprender y así mismo saber, para estar mas seguros y confiados." (Estudiante 7).</p>	<p>"Sí. Porque he conocido mas a profundidad algunas cosas como platos, alimentos, etc. Y esto me permite crecer como cocinero y como persona de aprendizaje y de saber." (Estudiante 7).</p>
	<p>"Sí. Para ayudarnos a retener mucho mas información para plasmarla en nuestras practicas con los conocimientos ya aprendidos." (Estudiante 8).</p>	<p>"Sí. Buscar información, indagar sobre nuevas habilidades o técnicas para aplicarlas en practica." (Estudiante 8).</p>	<p>"Sí. Ya que amplia nuestros conocimientos a la hora de sustentar no solo aprendiendo recetas si no historia." (Estudiante 8).</p>
	<p>"Sí. Al momento de terminar la practica de cocina la metodología del docente es hacer una retroalimentación a manera de investigación de los platos, ingredientes y su historia." (Estudiante 9).</p>	<p>"Sí. Nos brinda idea y puntos clave al momento de abordar nuevos temas y preparaciones en cocina." (Estudiante 9).</p>	<p>"Sí. Se enfoca básicamente en nuestros conocimientos y evalúa según lo aprendido." (Estudiante 9).</p>
	<p>"Sí. Lo es por que adoptamos con anticipación un concepto a ejercer." (Estudiante 10).</p>	<p>"Sí. Lo es porque al hacer una investigación previa tenemos la capacidad de desarrollarla." (Estudiante 10).</p>	<p>"Sí. Lo es porque con la investigación comprendemos el tema y desarrollamos nuestra capacidad mental." (Estudiante 10).</p>
	<p>"Sí. Porque se estudia lo básico y se aprenden las cosas de manera completa, no solo por la preparación de un plato, si no que uno se aprecia como un gastrónomo profesional, una persona que tiene que sacar lo que hace." (Estudiante 11).</p>	<p>"Sí. Cuando el estudiante presenta su preparación, también investiga sobre lo que hizo, porque un estudiante que va ha ser gastrónomo mas que saber como preparar un plato debe tener en claro su origen o parte de su historia." (Estudiante 11).</p>	<p>"Sí. Se evidencia en cada practica (valga la redundancia) lo investigado y no entra de forma tediosa la información." (Estudiante 11).</p>
	<p>"Sí. El docente realiza los mandatos necesarios y pertinentes para que nosotros como estudiantes tengamos fluidez en nuestra practica, llamando la atención y recordando pautas claves para la manipulación del alimento." (Estudiante 1).</p>	<p>"Sí. Es totalmente viable, pues el docente en la practica nos hace vivenciar el trabajo de una cocina real, en el mundo exterior, haciendo manejar, tiempos y tomando decisiones en el caso de estropear alguna preparación." (Estudiante 1).</p>	<p>"No. Ya que en algunas ocasiones la verificación de implementos básicos son solicitados para el ingreso a la cocina no fueron debidamente revisados. Lo cual motiva al estudiante a comportarse mal y seguir incumpliendo con las normas de la universidad agustiniana "uniagustiniana". (Estudiante 1).</p>
	<p>"Sí. En base a su forma de enseñar, el docente cumple con todo lo relacionado con las normas técnicas de las cuales se basa la carrera, es una parte prácticamente fuerte e incapaz de tener cambio, ya que es algo que le serviría para toda la vida." (Estudiante 2).</p>	<p>"Sí. Este momento es en el cual debemos destacar al docente, ya que en este sentido, este es una persona muy profesional y soluciona problemas." (Estudiante 2).</p>	<p>"Sí. Es una forma buena, aunque de igual forma rara, ya que es algo en la cual lo deja a uno solo, pero es algo que le sirve para poder ser un gran gourmet." (Estudiante 2).</p>

Eje Práctico

"Sí. Porque esta muy bien desglosado durante el semestre y las practicas los diferentes tiempos a trabajar." (Estudiante 3).	"Sí. Porque estamos aprendiendo varias técnicas importantes en el mundo laboral, lo único que ves perjudicial es que el tiempo que manejamos no es suficiente para apreciar todo lo visto en practica y en algunos casos quedamos con información incompleta." (Estudiante 3).	"Sí. Porque en la practica somos autónomos y esto nos ayuda a tener seguridad y ganar liderazgo. Sabiendo también que si tenemos dudas, el maestro nos las soluciona." (Estudiante 3).
"Sí. Da objetivo en cada clase, generando rendimiento y confianza en el grupo y dando una prueba pequeña del ambiente de trabajo en una cocina profesional que enriquece su control en los tiempos, técnicas y procesos en cada alimento." (Estudiante 4).	"Sí. Se ejecuta bastante bien, tiene aceptación y se ve bastante prometedor." (Estudiante 4).	"Sí. Se nota el crecimiento individual con gran interés." (Estudiante 4).
"Sí. Porque nos permite adecuarnos a los movimientos y ritmos trabajados en las cocinas." (Estudiante 5).	"Sí. Porque se da un cumplimiento de lo estipulado." (Estudiante 5).	"Sí. Ya que nos permite fortalecer las técnicas manejadas en cada preparación." (Estudiante 5).
"Sí. Bastante ya que nos ayuda a adaptarnos muy bien a las temáticas." (Estudiante 6).	"No. Algunos estudiantes tienen un rendimiento un poco mas bajo así que para algunos es complicado." (Estudiante 6).	"Sí. Bastante el estudiante aprende a ser cada vez mejor y logra cumplir y tiene un impacto positivo durante el proceso." (Estudiante 6).
"Sí. Nos permite ser muy autónomos y así mismo esto nos permite aprender mas." (Estudiante 7).	"Sí. Uno aprende mucho con esta propuesta ya que es en el campo de donde mas nos desempeñamos y es muy viable por los conocimientos que uno adquiere al realizar cualquier cosa." (Estudiante 7).	"Sí. Es eficaz porque siento que he mejorado y he aprendido a realizar muchas cosas y saber como se realizan." (Estudiante 7).
"Sí. Estimula el trabajo en equipo, cumple con las pautas de cumplimiento a la hora de ingresos, nos ayuda en nuestro tiempo de taller aclarando dudas de acuerdo a la practica." (Estudiante 8).	"Sí. Mejorar cada día la habilidad de las técnicas desarrolladas en los talleres para aplicarlas al futuro ya profesional." (Estudiante 8).	"Sí. Nuevamente por medio de lo investigativo aplicarlo en lo practico, mejorando nuestras habilidades culinarias." (Estudiante 8).
"Sí. Al momento de la clase da la motivación y las pautas claras de metodología y los puntos claros que se deben abordar para tener un rendimiento como brigada." (Estudiante 9).	"Sí. Nos brinda ideas y conocimientos basados en la experiencia." (Estudiante 9).	"Sí. La forma de evaluación es eficaz ya que implementa la autonomía en cocina y la elaboración de cada punto de lo que se hace." (Estudiante 9).
"Sí. Lo es por que podemos desarrollar todas las capacidades y los conocimientos previos." (Estudiante 10).	"Sí. Lo es porque con la practica podemos empezar nuestra vida profesional." (Estudiante 10).	"Sí. Lo es porque logramos desarrollar prácticamente la metodología planteada para cada espacio." (Estudiante 10).
"Sí. Se explica lo que se debe hacer en la práctica desde el principio y se basa en todos los temas a evaluar en el semestre." (Estudiante 11).	"Sí. Depende mas también del estudiante y de su disponibilidad y actitud, hay estudiantes aptos pero a veces la actividad es la que los hace decaer, pero si es algo que se puede llegar a cumplir." (Estudiante 11).	"Sí. Se ven todas las bases de un gastrónomo y se prepara como una persona profesional en su profesión teniendo bases claras." (Estudiante 11).