

### CASO 1: DOCENTE COMÚN

INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA COLEGIO MAYOR DE ANTIOQUIA

EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO PARA EL PERIODO: 2022-02

NOMBRE DEL DOCENTE: GUSTAVO ADOLFO MAZO QUINTERO

CARGO: Docente Catedra PREGRADO

IDENTIFICACIÓN: 71739337

### EVALUACIÓN POR PARTE DEL DECANO (40%)

EVALUADOR: WILMAR MAURICIO SEPULVEDA

DEP. DEL EVALUADOR: Facultad de Administración

DOCENTE: GUSTAVO ADOLFO MAZO QUINTERO

DEP. DEL DOCENTE: Facultad de Administración

TIPO DOCENTE: Docente Catedra PREGRADO

TOTAL: 4.75

VALOR: 1.9

FECHA: 11/16/22 15:13

VALOR FINAL: 4.75 (1.9)

### AUTOEVALUACIÓN DEL DOCENTE (20%)

| Encuesta   | Dominio de la disciplina | Gestión de la Asignatura | Ambientes y Estrategias de Aprendizaje | Motivación | Evaluación | Comunicación y Relación con los estudiantes | TOTAL | VALOR |
|--|--------------------------|--------------------------|--|------------|------------|---|-------|-------|
| A.D-2022-02-CON<br>CATEDRA-71739337-GUS<br>TAVO MAZO | 5                        | 5                        | 5                                      | 5          | 5          | 4.6   | 4.93  | 0.986 |

### EVALUACIÓN POR PARTE DE ESTUDIANTES (40%)

| Grupo  | Encuesta    | Encuestas diligenciadas | Dominio de la disciplina | Gestión de la Asignatura | Ambientes y Estrategias de Aprendizaje | Motivación | Evaluación | Comunicación y Relación con los estudiantes | TOTAL | VALOR |
|--|-------------|-------------------------|--------------------------|--------------------------|--|------------|------------|---|-------|-------|
| 6110D<br>-COCINA<br>BÁSICA(611<br>0D)-GUSTA<br>VO<br>MAZO(3714<br>4) | E.E-2022/02 | 16                      | 3.3                      | 3.3                      | 5.0                                    | 5.0        | 5.0        | 5.0   | 4.66  | 1.86  |

|       |   |    |     |     |     |     |     |     |      |      |
|-------|---|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|
| 6132A | E.E-2022/02<br>-GESTIÓN<br>SERVICIOS<br>GASTRON<br>ÓMICOS(61<br>32A)-GUST<br>AVO<br>MAZO(3642<br>0) | 14 | 3.3 | 3.3 | 5.0 | 5.0 | 4.8 | 5.0 | 4.62 | 1.85 |
| 6141A | E.E-2022/02<br>-COCINA<br>REGIONAL(<br>6141A)-GU<br>STAVO<br>MAZO(3641<br>9)                        | 23 | 3.3 | 3.3 | 5.0 | 4.8 | 4.8 | 4.9 | 4.56 | 1.82 |
|       | PROMEDIO  | 53 | 3.1 | 3.1 | 4.7 | 4.6 | 4.6 | 4.6 | 4.32 | 1.73 |

### RESULTADOS CONSOLIDADOS

|  |             |
|--|-------------|
| EVALUACION POR PARTE DEL DECANO (40%)          | 4.75 (1.9)  |
| AUTOEVALUACION (20%)                           | 4.93 (0.99) |
| EVALUACION POR PARTE DE LOS ESTUDAIANTES (40%) | 4.32 (1.73) |
| TOTAL PUNTOS                                   | 4.62        |

### OBSERVACIONES

#### OBSERVACIONES POR PARTE DEL DECANO

No Hay Observaciones

#### OBSERVACIONES AUTOEVALUACION DOCENTE

No Hay Observaciones

#### OBSERVACIONES EVALUACION DOCENTE POR PARTE DEL ESTUDIANTES

#### OBSERVACIONES

Grupo:6110D

- Aunque en esta clase se necesita de mucha exigencia, para aprender en su totalidad lo requerido, es un profesor exigente, que forja la disciplina y los conocimientos de sus estudiantes, pero también busca que sus clases sean amenas.
- El mejor chef que he conocido en mi vida, una persona honesta y carismática que se nota que la enseñanza es su pasión
- Es un excelente profesor que siempre está muy pendiente a nosotros como estudiantes, y la pasión que tiene al dar clases lo hace en un increíble maestro
- Es un maestro en todo el sentido de la palabra, excelente docente
- Es uno de los mejores, en todos los aspectos
- Excelente docente, con gran dominio del tema, respetuoso, empático, ¡gracias profe, aprendí mucho de usted, Dios la bendiga!
- Excelente maestro, se nota la experiencia y tiene una forma de enseñar muy pedagoga, hace que todos los alumnos se esfuercen más y salgan de la zona de confort con las preparaciones. Agradecido con el profesor por tanta enseñanza y aprendizaje.
- Explica muy bien
- La buena
- 
- Nada
- Se preocupa mucho porque uno aprenda a realizar bien los platos y corregir los errores que uno comete, fomenta el trabajo en equipo y la innovación, muy buen profesor

- son de las mejores materias que he visto hasta el momento, explica de lo mejor.
- super buen profesor, he aprendido mucho
- un docente con muchísima experiencia en el campo de la gastronomía y siempre dispuesto a compartir ese conocimiento. apasionado por lo que hace y un gran interés por hacer de las clases un espacio de aprendizaje, pero con una gran particularidad y es que transmite ese amor e interés por la gastronomía. es una gran persona de admirar por su gran desempeño y el conocimiento que imparte.
- Un excelente docente con mucha experiencia que se esfuerza por que sus estudiantes desarrollen buenas excelentes habilidades

**FECHA DE LA EVALUACION**

Grupo:6132A

- .
- Buen docente.
- Es un buen docente, expresa continuamente sus conocimientos en el área gastronómica, pero reiteradamente sus clases no son dinámicas y se nota algo de desmotivación por parte del docente
- Es un buen docente.
- Explica los temas de manera muy clara
- Gran maestro
- La clase es buena, pero le falta dinamismo a las clases teóricas y un poco de metodología
- Muy buen docente y comprensivo
- Nada
- Ninguna
- Súper interesante las clases
- Sus formas de explicar siempre entendibles, invita al avance y crecimiento personal conforme nos rige la ley

Grupo:6141A

- :)
- .
- Agradecimiento
- Es un buen profesor
- Excelente docente
- Excelente profesor
- Explica muy bien las cosas muy dinámicas
- Gran profe
- Muy buena la materia y el docente, siempre buscaba ir más allá, todo lo explicaba excelente y buscaba que los interesáramos en la materia, hacía sus clases muy didácticas y amenas, lo recomendaría siempre
- Ninguna
- nn
- Re tesó el profe
- todo bien
- Todo bien, clases dinámicas y divertidas, parchado
- Todo muy bien
- un gran profesor, lo recomiendo mucho