



Liceo Agrícola y Enológico  
"Domingo Faustino Sarmiento"  
UNCuyo

**Resultados de Encuesta: Mi Experiencia en las Pasantías**  
**Percepción de estudiantes de 6° Año acerca de las PP**  
**2026**

**Responsable: Mgter. María Soledad Berná**  
**Referente de Sistematización de la Información Escolar**  
**Secretaría Académica de Escuela Técnica- LAE**

**Población de estudiantes y proporción de estudiantes que respondieron la encuesta por división**

	Total de estudiantes por división	Cantidad de estudiantes que respondieron	Proporción de estudiantes en relación al total por división
A	35	29	83%
B	31	29	94%
C	30	27	90%
Total	96	85	89%

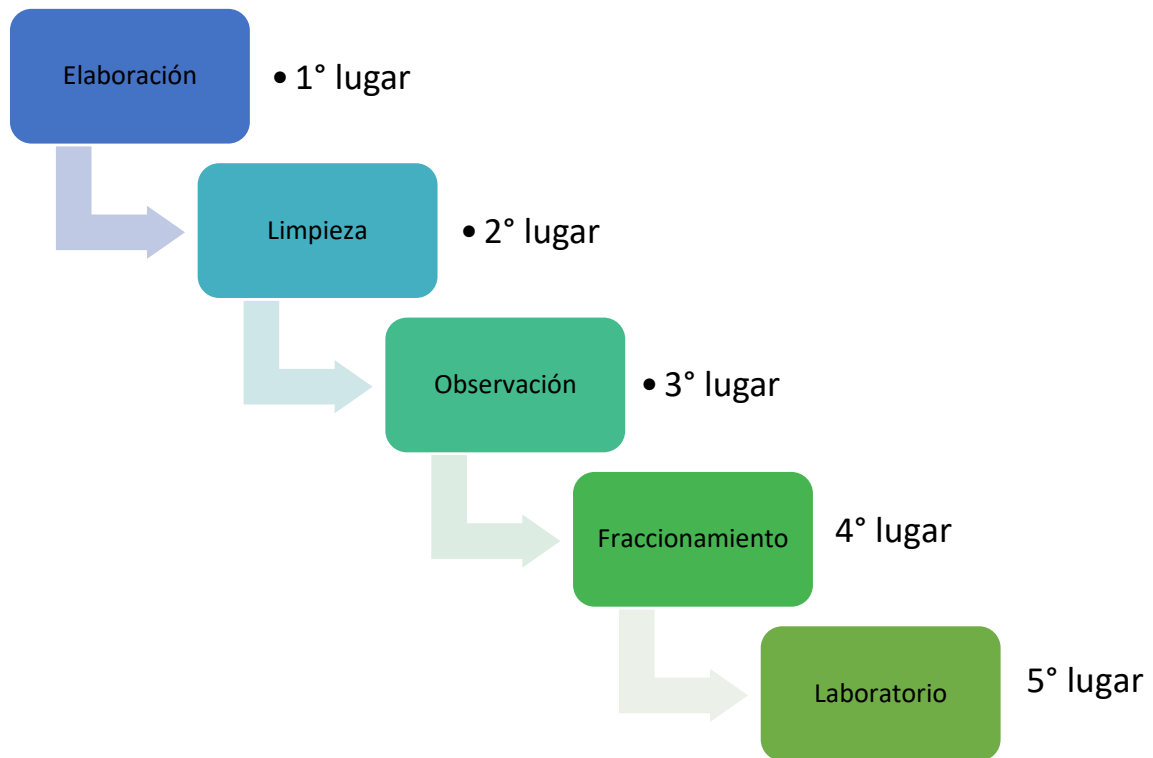
**Bodega en la que realizaron las PP**

	Estudiantes por Bodega
Bodega de La Facultad	6
Casa Tano	6
Leoncio Arizu SA	6
Bodega Sánchez Salomón	5
Familia Cassone SA	5
Pulmary	5
Atilio Avena	4
Grupo Peñaflor (Bodega Trapiche)	4
Hacienda del Plata	4
Bodega y Cavas de Weinert SA	3
Cooperativa vitivinícola de Mendoza	3
Gieco	3
Sposato	3
Terrazas de los Andes	3
Vila	3
Bodega Polo	2
Bodega Rumel	2
Chandon	2
Cooperativa Vitivinícola de Maipú	2
Ricardo Santos	2
Viñedos y Bodega Renacer	2
5 Sentidos Finca Algarve	1
Barberis Hermanos	1
Bodega Escorihuela Gascón	1
Bodega familia Canepa	1
Cosmopolitan	1
Durigutti family winemakers	1
Lagarde SA	1
Piedras	1
Tierra Altas	1
Vistandes	1
Total	85

**Bodega en la que realizaron las PP, según División**

	A	B	C	Total
5 Sentidos Finca Algarve	0	0	1	1
Atilio Avena	1	3	0	4
Barberis Hermanos	0	1	0	1
Bodega de La Facultad	6	0	0	6
Bodega Escorihuela Gascón	1	0	0	1
Bodega familia Canepa	1	0	0	1
Bodega Polo	0	2	0	2
Bodega Rumel	0	0	2	2
Bodega Sánchez Salomón	4	0	1	5
Bodega y Cavas de Weinert SA	0	0	3	3
Casa Tano	0	6	0	6
Chandon	2	0	0	2
Cooperativa Vitivinícola de Maipú	0	2	0	2
Cooperativa vitivinícola de Mendoza	0	0	3	3
Cosmopolitan	1	0	0	1
Durigutti family winemakers	0	0	1	1
Familia Cassone SA	0	2	3	5
Gieco	0	3	0	3
Grupo Peñaflor (Bodega Trapiche)	0	0	4	4
Hacienda del Plata	1	3	0	4
Lagarde SA	0	0	1	1
Leoncio Arizu SA	3	0	3	6
Piedras	1	0	0	1
Pulmary	0	3	2	5
Ricardo Santos	0	0	2	2
Sposato	0	3	0	3
Terrazas de los Andes	2	1	0	3
Tierra Altas	0	0	1	1
Vila	3	0	0	3
Viñedos y Bodega Renacer	2	0	0	2
Vistandes	1	0	0	1
Total	29	29	27	85

## Actividad desarrollada

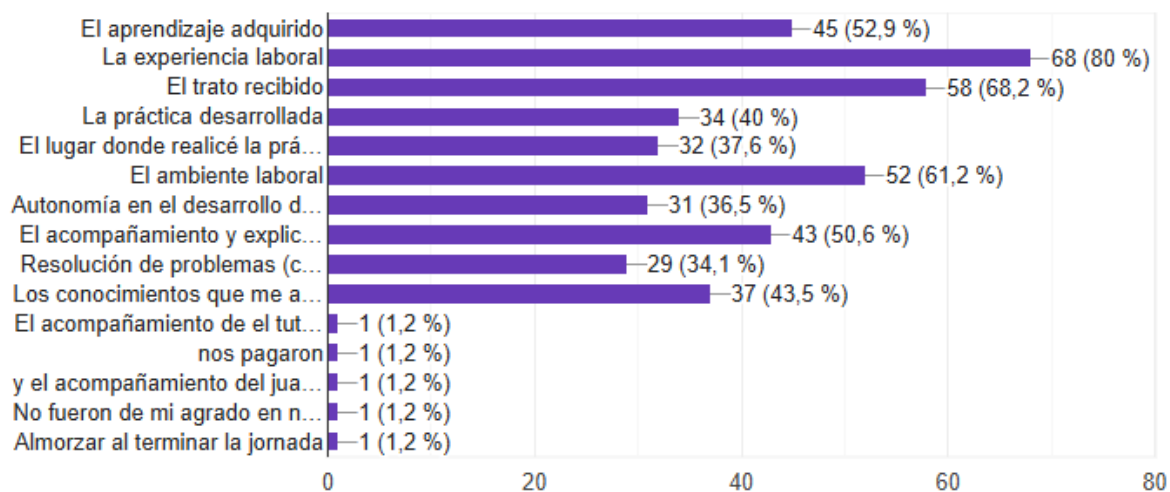


También mencionaron como actividades desarrolladas:

- Molienda y recepción
- Remontaje, prensado y descarga de materia prima
- Etiquetado
- Descube
- Control de calidad de Insumos (Cajas, Etiquetas, tapas, botellas etc)
- Etiquetado y turismo
- Muestreo
- Delestage
- Descube, despalillado, relleno de barricas
- Recepción de la uva
- Control de fermentación

## Lo que MÁS les gustó de las PP

85 respuestas



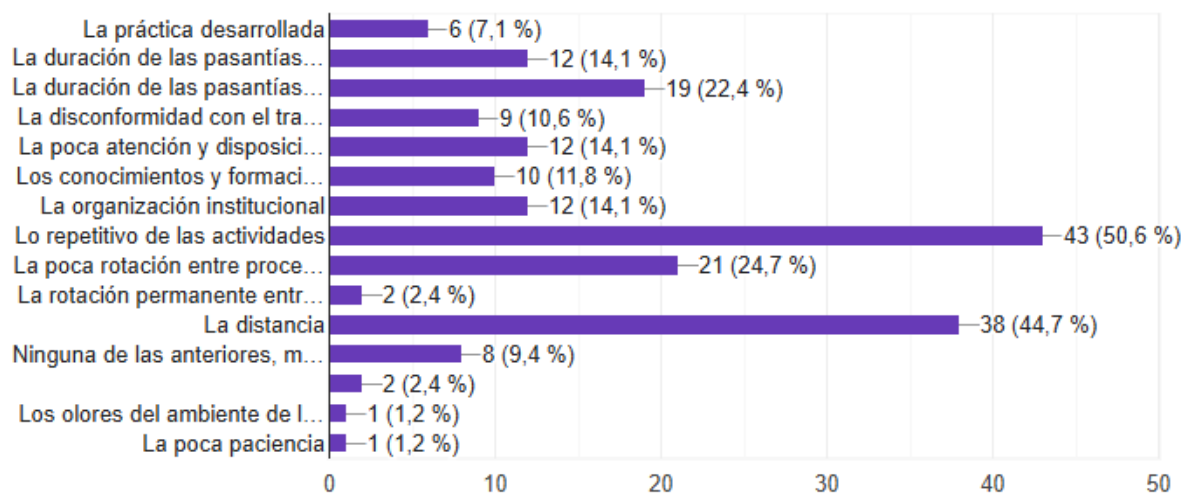
Pregunta de respuesta múltiple.

### LO QUE MÁS LES GUSTÓ DE LAS PP



## Lo que MENOS les gustó de las PP

85 respuestas

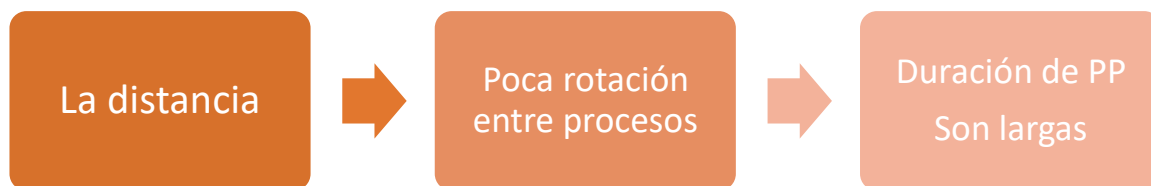


Pregunta de respuesta múltiple.

### LO QUE MENOS LES GUSTÓ DE LAS PP

En 1er lugar y ampliamente elegida por los estudiantes resultó: **LO REPETITIVO DE LAS TAREAS**

Luego, destacaron otros aspectos como:



### Razones o motivos de lo que MENOS les gustó de las PP

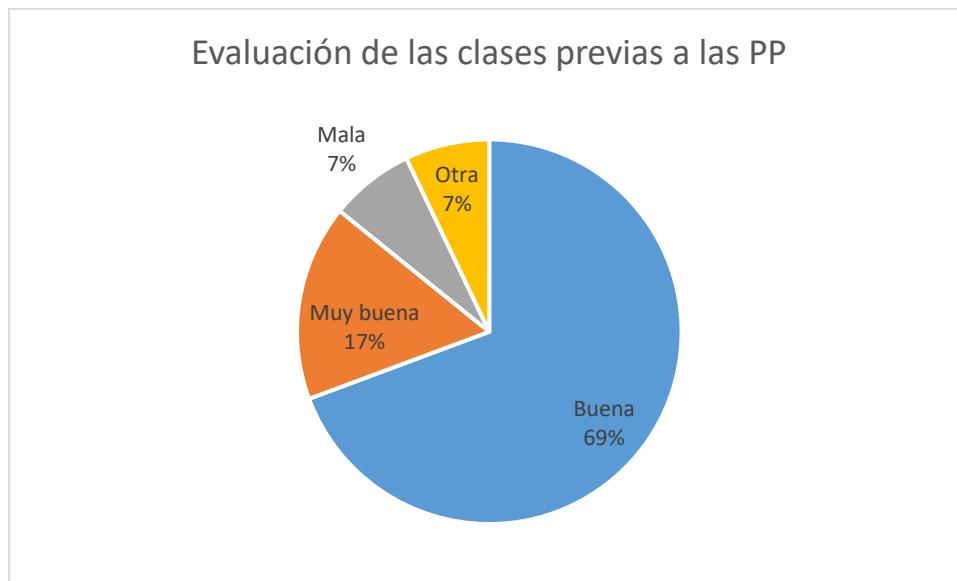
Distancia	<i>Distancia: Tenía 50 min en auto hasta la bodega. Lo repetitivo: Tanto en Lab y Bodega era casi siempre las mismas actividades. Duración: Son largas nada más.</i>
	<i>La bodega me queda a una hora y cuarenta en micro. En total tenía alrededor de 3 horas</i>
	<i>Las bodegas quedan en zonas muy lejos de donde vive la mayoría.</i>
	<i>Me era un poco lejos el lugar aunque logré tener un medio de transporte para llegar</i>
	<i>Me quedaba muy lejos</i>
	<i>Vivo en Las Heras y la bodega quedaba en Agrelo, Lujan de Cuyo</i>
	<i>Era muy lejos</i>
Actividades repetitivas	<i>Estaba a 2 hs en micro</i>
	<i>Hemos hecho mucho de lo mismo y no terminamos viendo muy a fondo todos los temas a la hora de la elaboración del vino (como por ejemplo el agregado de nutrientes o levaduras)</i>
	<i>A veces era todo el tiempo hacer lo mismo</i>
	<i>Estuvimos haciendo solo una tarea en el día y se volvió repetitivo</i>
	<i>Hubo días en los que solo hicimos una tarea en todo el día</i>
	<i>El traslado era muy largo y las actividades un tanto repetitivas</i>
Duración	<i>No me imaginé que todos los días íbamos a hacer remontajes, eso fue lo más repetitivo</i>
	<i>Fueron muy largas e interrumpían mis actividades</i>
	<i>Se me hizo muy larga la práctica</i>
	<i>Muy largas las pasantías</i>
	<i>Me gustaría que duraran un mes más</i>
Trato recibido	<i>Me hubiese gustado estar más tiempo para poder ver el final de la producción</i>
	<i>Con respecto al trato recibido, la enóloga de la bodega que también actuaba como nuestra instructora aparte del indicado en los papeles tenía un trato bastante hostil hacia nosotras, sobre todo hacia mí. Cuando quise comunicarle un problema con el tema de las horas me habló muy mal, tratándome de manera denigrante como si yo fuera menos o si le estuviera diciendo estupideces. Además, en esa bodega sentí que no te clasifican en base a que tan bien trabajes, sino a que tan bien le caes a los instructores y trabajadores de ahí, siendo que las primeras dos semanas estaba todo bien y las últimas dos de repente sentía que me odiaban, había veces en las que me sentía desplazada porque era a la última a la que le daban tareas "útiles" o importantes. Además, con respecto a las horas, en el convenio firmamos 100 HORAS MÁXIMO e hicimos más de 100h (revisar)</i>
	<i>La enóloga de la bodega (instructora), tenía una forma agresiva y despectiva cuando se dirigía a nosotros. No hubo buena comunicación ya que ella no cedía de ninguna forma. Es una pena que en la bodega depende de que si le caes bien o mal a la enóloga, ese va a ser el trato que se va a recibir. También hubo complicaciones con el contrato, ya que lo pactado era 100 horas máximo, pero estaba mal redactado. Debería chequearse eso.</i>
Formación previa	<i>Trato desinteresado, poca comprensión, poca paciencia, etc</i>
	<i>No tenemos mucho conocimiento del manejo de maquinaria o práctica previa a las pasantías</i>
Otras	<i>No tuvimos ninguna materia en los años anteriores relacionadas específicamente con la enología</i>
	<i>Hubo problemas por chismes y/o rumores que no eran ciertos de unas alumnas y esto podía perjudicar a un empleado</i>
	<i>Éramos muchos pasantes en una bodega tan pequeña por lo que había poca rotación de tareas al ser pocas las actividades a realizar. Además la lejanía de la bodega complejizaba mucho el tema del transporte</i>

**Evaluación de las clases previas recibidas en el LAE en relación a la práctica concreta desarrollada**

	Frecuencia	Porcentaje
Buena	59	69,4
Muy buena	14	16,5
Mala	6	7,1
Otra	6	7,1
Total	85	100

**B y MB  
86%**

\* Otra: No estuve esos días antes de la pasantía/ Promedio/ Neutral/ Poco concretas/ Medio/ Muy cortas



**Evaluación de las clases previas recibidas en el LAE en relación a la práctica concreta desarrollada, según División**

	A	B	C	Total
Buena	18	20	21	59
	62,1%	69,0%	77,8%	69,4%
Muy buena	7	6	1	14
	24,1%	20,7%	3,7%	16,5%
Mala	1	3	2	6
	3,4%	10,3%	7,4%	7,1%
Otra	3	0	3	6
	10,3%	0,0%	11,1%	7,1%
Total	29	29	27	85
	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%

### **Motivos de la evaluación MUY BUENA**

- Muy completas las clases/charlas,*
- Muy atinado a lo visto en la bodega*
- Fue muy completa, necesaria y enriquecedora y nos sirvió posteriormente en las pasantías*

### **Motivos de la evaluación BUENA**

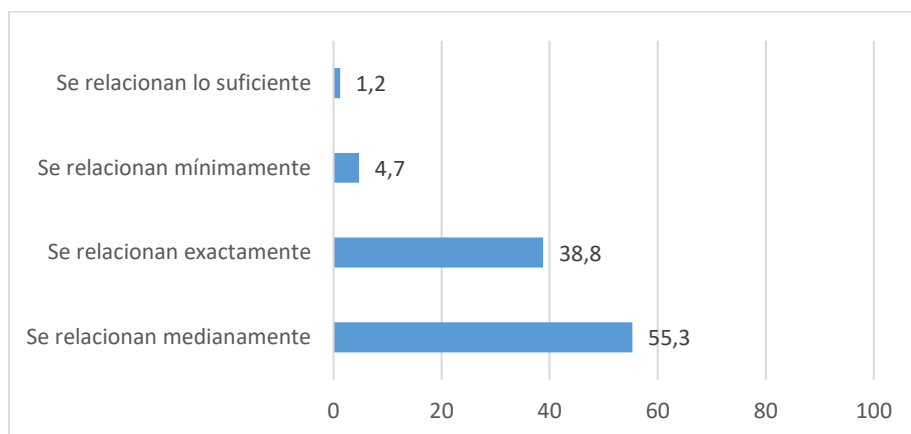
- Me gustó como indicaron cómo serían nuestras actividades*
- Porque si bien tuvimos algunas clases antes para aprender un poco del proceso y aprendimos algo, pudieron haber sido más*
- Había conceptos que quizás los habíamos visto pero no reforzados y no nos lo acordábamos tanto*
- El tiempo de adaptación fue relativamente corto y no tuvimos mucho tiempo en ver los temas previos en su totalidad*
- Fue muy por encima*
- Recordaba algunas cosas del laboratorio, y aprendí rápido con un repaso. A la segunda semana ya estaba haciendo las actividades sola.*
- Me hubiera gustado ir con un poco más de experiencia*
- Sentí que faltó que explicarán muchas cosas más*
- Quizás faltó más la parte practica*
- Si bien fue buena y alcanzo, fue corta.*
- Ya que lograron aportarnos casi todo el conocimiento para realizar las pasantías*

### **Motivos de la evaluación Mala**

- Itinerario poco organizado*
- Porque es muy por arriba y no nos ayudaron en la práctica real*
- Faltó más a comparación de pasantías anteriores*
- Fue muy por encima y me hubiera gustado saber cómo manejarme mejor de entrada en la bodega*
- Faltó más info de la práctica*
- En conocimientos teóricos se veía la falta de clases*

### Relación entre los conocimientos adquiridos en el LAE y la práctica desarrollada en las pasantías

	Frecuencia	Porcentaje
Se relacionan medianamente	47	55,3
Se relacionan exactamente	33	38,8
Se relacionan mínimamente	4	4,7
Se relacionan lo suficiente	1	1,2
Total	85	100

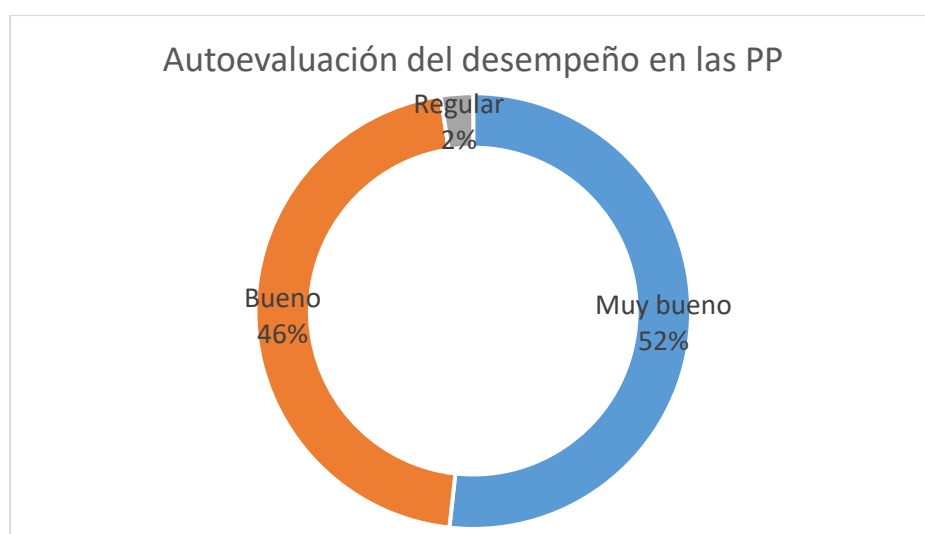


### Relación entre los conocimientos adquiridos en el LAE y la práctica desarrollada en las pasantías, según División

	A	B	C	Total
Se relacionan medianamente	18 62,1%	13 44,8%	16 59,3%	47 55,3%
Se relacionan exactamente	8 27,6%	15 51,7%	10 37,0%	33 38,8%
Se relacionan mínimamente	3 10,3%	1 3,4%	0 0,0%	4 4,7%
Se relacionan lo suficiente	0 0,0%	0 0,0%	1 3,7%	1 1,2%
Total	29 100,0%	29 100,0%	27 100,0%	85 100,0%

**Conocimientos que las/os estudiantes creen que deberían ser fortalecidos desde la escuela:**

Procesos enológicos y químicos, laboratorio	<i>El manejo general dentro de la bodega</i>
	<i>El proceso de elaboración</i>
	<i>Más enfoque en los procesos</i>
	<i>Los tipos de vinos y sus diferencias.</i>
	<i>Todo el proceso</i>
	<i>Enológicos, sobre los análisis, las consecuencias de químicos, agregados, fermentación</i>
	<i>Profundizar más en la materia de procesos enológicos</i>
	<i>se debería reforzar el aprendizaje de la crianza del vino</i>
	<i>Mayor profundización en prácticas de laboratorios</i>
Maquinarias	<i>Sobre siembra de levaduras</i>
	<i>Creo que se deberían ver más procesos y las maquinarias.</i>
	<i>El funcionamiento de bombas hidráulicas o algo más relacionado con la logística y no los procesos como tal</i>
	<i>El reconocimiento de la maquinaria y la parte teórica del proceso</i>
	<i>Las semanas anteriores a la práctica explicar mejor funcionamiento en bodegas, maquinarias sobre todo</i>
Refuerzo conocimientos previos	<i>Los conocimientos en maquinarias y tecnología</i>
	<i>Más conocimientos previos para ir con base firme a la bodega</i>
	<i>Más tiempo de clases previas</i>
	<i>Hubo conocimientos relacionados a la crianza del vino que no sabíamos</i>
	<i>Más tiempo de clases previas o realizar más clases de enología en años anteriores</i>
Trabajo en bodega/ campo laboral	<i>Sería más el tiempo de enseñanza</i>
	<i>Como es el trabajo y experiencias en la bodega</i>
	<i>Conocimientos de trabajo de los operarios</i>
	<i>Conocimiento industrial, más sobre la parte de elaboración</i>
Procesos específicos	<i>Mayor profundización en lo que es el campo laboral de la bodega</i>
	<i>Explicar procesos como desborre, descube etc.</i>
	<i>La parte más técnica de los procesos, como una demostración de cómo remontar</i>



### Autoevaluación del desempeño en las pasantías, según División

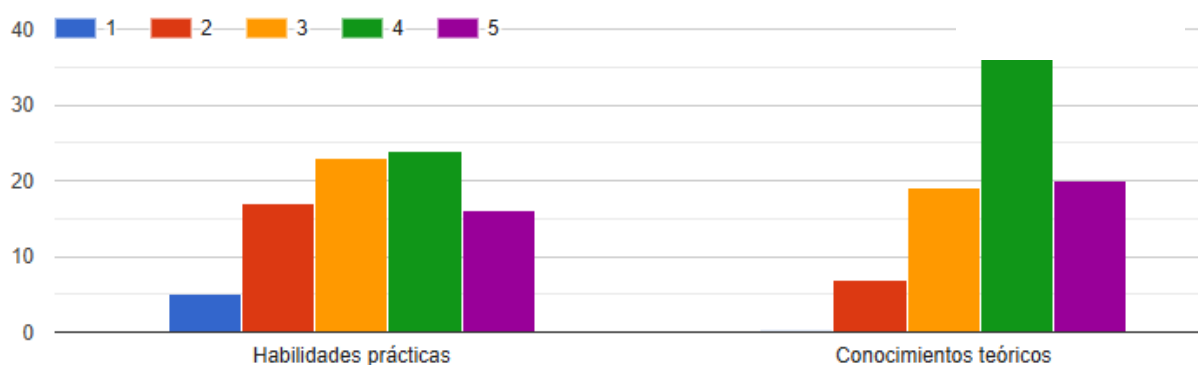
	A	B	C	Total
Bueno	8	15	16	39
	27,6%	51,7%	59,3%	45,9%
Muy bueno	19	14	11	44
	65,5%	48,3%	40,7%	51,8%
Regular	2	0	0	2
	6,9%	0,0%	0,0%	2,4%
Total	29	29	27	85
	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%

### Promedio de calificaciones en relación a los siguientes aspectos

	Total de estudiantes que emitieron calificación	Calificación Mínima	Calificación Máxima	Promedio
Habilidades prácticas	85	1	5	<b>3,3</b>
Conocimientos Teóricos	85	2	5	<b>3,8</b>

Nota: promedio de calificaciones donde 1 es el puntaje más bajo y 5 el más alto.

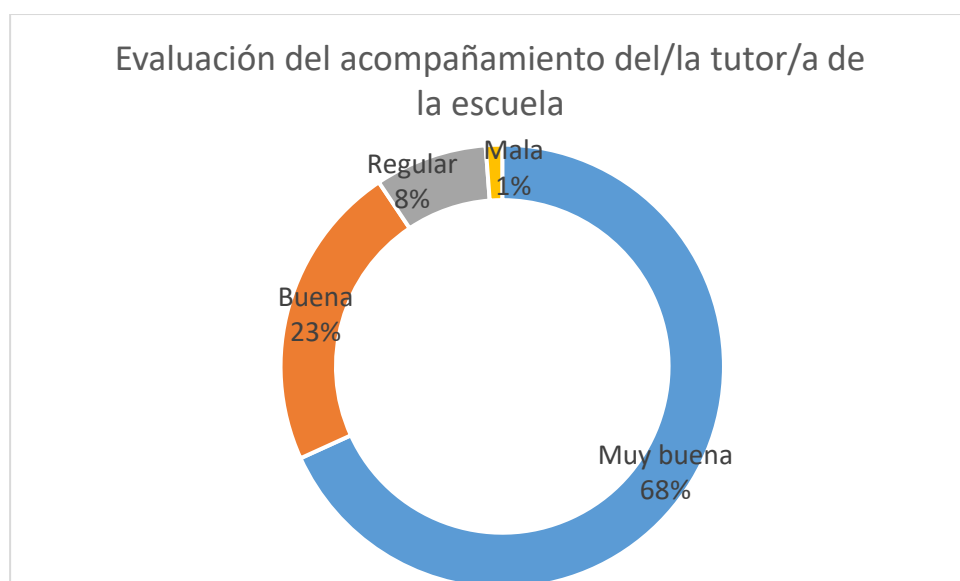
### Promedio de calificaciones



### Evaluación del acompañamiento del tutor/a de la escuela en las PP

	Frecuencia	Porcentaje
Muy buena	58	68,2
Buena	19	22,4
Regular	7	8,2
Mala	1	1,2
Total	85	100

**MB y B  
91%**



### Evaluación del acompañamiento por parte de tutores/as, según división

	A	B	C	Total
Buena	6	7	6	19
	20,7%	24,1%	22,2%	22,4%
Muy buena	20	20	18	58
	69,0%	69,0%	66,7%	68,2%
Regular	2	2	3	7
	6,9%	6,9%	11,1%	8,2%
Mala	1	0	0	1
	3,4%	0,0%	0,0%	1,2%
Total	29	29	27	85
	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%

## Motivos de la evaluación MUY BUENA

- Siempre nos sentimos acompañados gracias al correcto comportamiento de la instructora y a sus visitas más amistosas que serias
- Fue muy atenta y amable
- La profe, nos acompañó, preguntó, se preocupó.
- La profe estuvo muy presente, fue cariñosa y comprensiva
- Estuvo atenta en todo momento sobre lo que hacíamos, si teníamos duda ella respondía y nos ayudaba en un instante. Se preocupó por las horas y por ir a vernos.
- Estaban muy presentes
- Siempre nos preguntó cómo estábamos y nos respondía rápido nuestras dudas
- Fue muy atento, siempre dispuesto a responder los mensajes, era considerado con nuestro tiempo y siempre avisaba cuando nos iba a visitar
- El (...) un capo
- Estuvo pendiente a las actividades que realizaba y tuvo una asistencia y comunicación constante durante las prácticas.
- ¡Muy atenta!
- Muy buena profesora
- Porque la (...) es una tipaza, muy buena profesora y se preocupa por los estudiantes.
- Porque nos acompañó en cada situación y resolvió de buena manera
- La profe siempre estuvo atenta a nosotros, me sentí acompañada
- Nos ayudó mucho y se preocupó
- La profe nos escribió diariamente preguntando como estábamos, se mostró interesada en sus visitas.
- Buena comunicación, buen trato
- La (...) la mejor
- Mensajes constantes y atención a lo q necesitamos
- Demasiado atenta, predispuesta y empática.
- Muy buena onda y atenta.
- Buena atención y disposición
- Estuvo presente toda la pasantía
- Preguntaba, siempre presente, quería saber cómo iba todo, etc.
- Muy atenta la profe, iba seguido a vernos y acompañarnos durante las practicas
- Siempre presente y al pendiente de nosotros
- Nos acompañó todas las semanas mandando algún mensaje y nos visitó todas las semanas una vez
- Muy presente
- Ya que estuvo disponible en todo momento y que realizaba las visitas adecuadamente
- Fue siempre
- Nos escribía todos los días
- Estaba al pendiente de nosotros
- Fue varias veces, nos aconsejaba y nos preguntaba todo el tiempo como íbamos

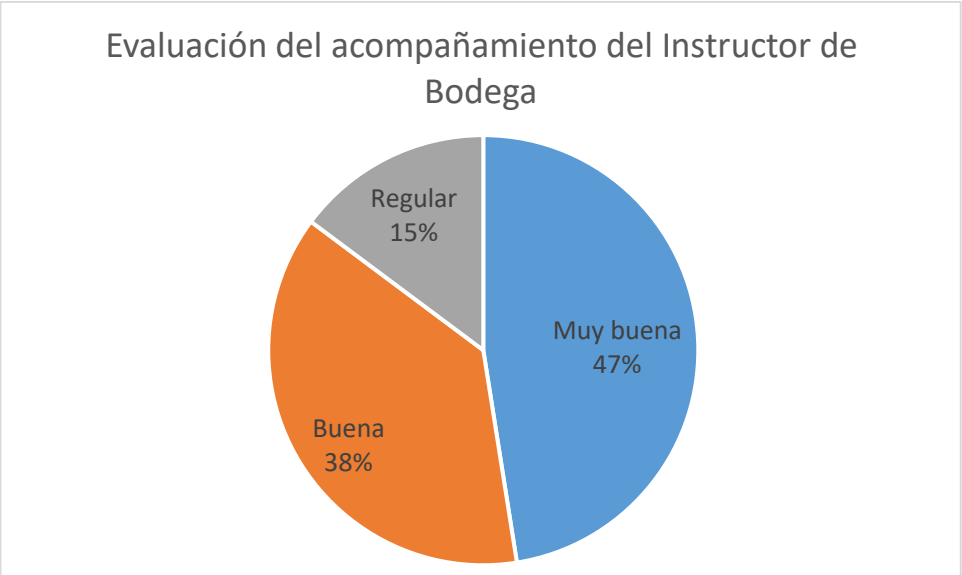
## Motivos de la evaluación BUENA

- Estaba bien, cuando iba preguntaba si todo estaba bien y cómo andábamos y el acompañamiento dentro de la bodega.
- Era buena onda y nos preguntaba como la estábamos pasando
- Un día la visita del tutor no coincidió con nuestros horarios por falta de comunicación de ambas partes
- Muy amable y comprensivo
- Porque nos visitó seguido
- Siempre estuvo preguntándonos donde estábamos, a qué hora entrábamos etc.

**Evaluación del acompañamiento por parte del/la Instructor/a de Bodega**

	Frecuencia	Porcentaje
Muy buena	41	48,2
Buena	23	27,1
Regular	10	11,8
Mala	7	8,2
Otra	3	3,5
Ns/Nc	1	1,2
Total	85	100

MB y B  
75%



### Evaluación del acompañamiento por parte del/la Instructor/a de Bodega

	A	B	C	Total
Muy buena	14	14	13	41
	48,3%	48,3%	48,1%	48,2%
Buena	7	9	7	23
	24,1%	31,0%	25,9%	27,1%
Regular	2	6	2	10
	6,9%	20,7%	7,4%	11,8%
Mala	5	0	2	7
	17,2%	0,0%	7,4%	8,2%
Otra*	0	0	3	3
	0,0%	0,0%	11,1%	3,5%
Ns/Nc	1	0	0	1
	3,4%	0,0%	0,0%	1,2%
Total	29	29	27	85
	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%

**\*Otra:** Tuvimos dos instructores, uno fue muy atento y la otra no/ Tuvimos dos instructores, uno estaba muy pendiente a nosotros y otro no/ Había dos personas de instructores. A una la califico como muy buena y otra como regular

### Motivos de la evaluación MUY BUENA

Nos respondió todas las preguntas y nos acompañó mucho  
 Ya que me enseñó absolutamente todo de como realizan las cosas en la bodega y estuvo a disposición todo el tiempo  
 Porque nos daba tareas distintas cada día y nos dejaba descansar  
 Buena comunicación y buen trato  
 Fue demasiado acompañante, predispuesta, atenta y firme al momento de guiarnos en todos los procesos o tareas  
 Mucha predisposición para enseñar  
 Nos explicaba y estaba dispuesto a enseñar  
 Cualquier duda que teníamos o cosa que preguntábamos nos la respondía sin problema o nos explicaba.  
 Todos en la bodega hicieron la función de instructores así que estuvimos siempre acompañadas y orientadas  
 El instructor estaba en todo momento cerca de nosotros pendiente a nuestro trabajo y necesidades  
 Siempre estuvo con nosotros, era muy buena  
 Nos trató muy bien  
 Muy estricto, pero enseñaba muy bien  
 Resumido, un capo el instructor  
 Muy bien, nos daban varias tareas y no querían que hiciéramos cosas muy repetitivas  
 Se notó que no era la primera vez que recibía pasantes  
 Un hombre predispuesto, gracioso y amable, nos enseñó de la mejor manera posible y siempre con una sonrisa  
 Cualquier duda nos respondía y tenía muy buen humor  
 Nos respondía cualquier duda y era muy amable  
 Explicaba siempre, mostraba la actividad antes de dármela, y contestaba dudas  
 Siempre nos ayudó y nos enseñó tofo lo que estaba a su alcance  
 Excelentes personas todas

## Motivos de la evaluación BUENA

*Siempre nos dejaba tareas y eran interesantes*  
*Nos explicaban por encima pero siempre que teníamos una duda nos explicaban con paciencia.*  
*A veces se iba y no la encontrábamos*  
*No estuvo presente en la mayor parte del tiempo*  
*El acompañamiento fue bueno sin embargo podrían distribuir mejor las tareas*  
*Los empleados que eran más antiguos acompañaban muy bien, los más jóvenes quizás muy poco o no estaban tan pendientes*  
*Buena onda, agradables y te ayuda a ser autónomo y manejarte con confianza*  
*No estuvimos mucho con ella pero si teníamos alguna duda o inquietud estaba para ayudar*  
*Fue un gran apoyo durante la primera semana, pero mayormente estaba ocupada.*

## Motivos de la evaluación Regular

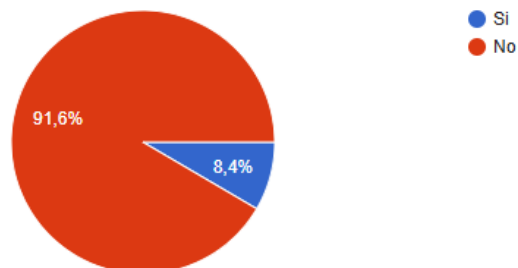
*Porque el encargado estuvo más tiempo con nosotros que el instructor*  
*Nos recibió bien y fue amable, lo único que no nos acompañó mucho y los que nos explicaban todo y daban cosas interesantes para hacer, eran los otros trabajadores*  
*Cómo no estaba muy presente en la bodega nos relacionamos más con otras personas de la bodega. Y cuando estaba no nos relacionamos mucho*

## Motivos de la evaluación Mala

*Poca comunicación, no el mejor trato y poca paciencia, no explicaba y nos dejaba solos*  
*Poca atención*  
*Nuestro instructor varios días ni lo veíamos y nunca nos preguntó cómo nos estaba yendo, la que nos acompañó más fue su compañera, otra enóloga*  
*Fue de las personas q menos nos acompañó, porque estaba ocupada.*  
*No recibimos aprendizajes de su parte, ya que ella estaba en laboratorio y en esa área, estuvimos 1 o 2 veces, todo el trabajo realizado fue enseñado por el encargado y trabajadores de la bodega.*

Durante el desarrollo de las PP ¿ocurrió algún imprevisto/ inconveniente/ discriminación/ maltrato/ acoso o cualquier situación en la que te hayas sentido vulnerado/a de algún modo?

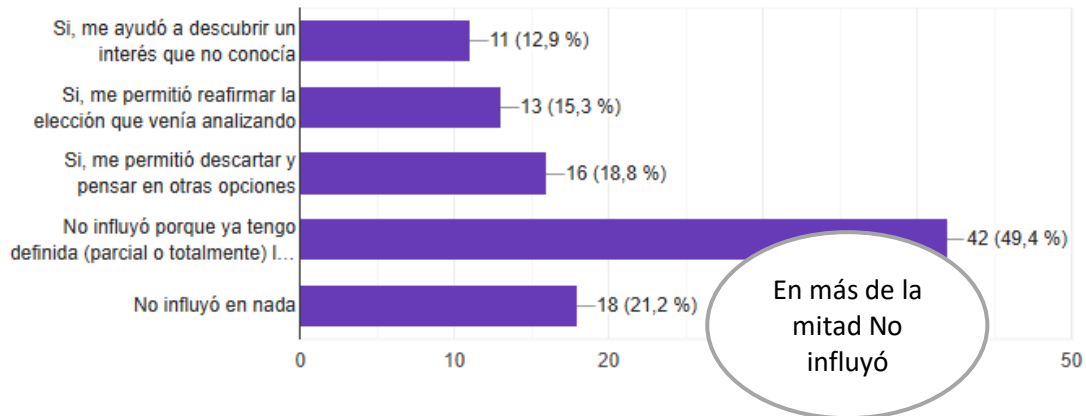
83 respuestas



### PARA LOS QUE RESPONDIERON SI (76 casos)

*Tuvimos que cambiar de bodega*  
*Me frustré porque sentía q no era suficiente y lloré*  
*Había tendencias machistas, el enólogo hacía diferencias entre los pasantes y hacía comentarios con esas tendencias también, aunque no tan constante.*  
*Tuvimos situaciones en las cuáles se contradecían o los mismos instructores daban indicaciones erróneas. Otro inconveniente donde hubo un malentendido con un detalle de limpieza.*

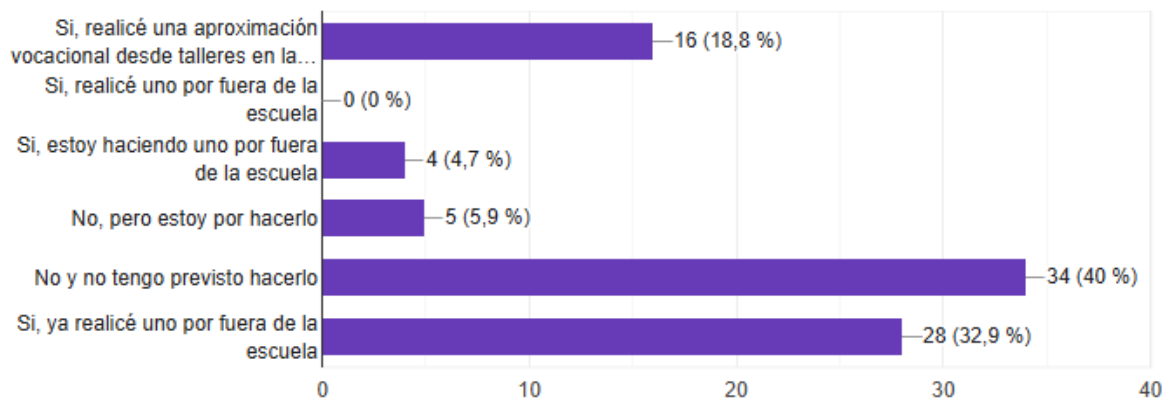
## Influencia de las PP en la orientación/ elección de la carrera a seguir



Nota: pregunta de respuesta múltiple

## ¿Has hecho algún taller de orientación vocacional?

85 respuestas



Nota: pregunta de respuesta múltiple

## Para los que respondieron que SI en la pregunta anterior ¿Cómo lo evaluarías en relación a la elección de la carrera?

1° Me orientó de manera clara en la elección

2° Me ayudó a conocer opciones que desconcía

3° Pude identificar hacia donde se dirigen mis intereses, habilidades, fortalezas, etc

4° Me ayudó a conocerme más a mí misma/o

5° Me ayudó a descartar opciones

## Carrera

	Frecuencia	Porcentaje
Otra	12	14,1
Medicina	10	11,8
Todavía no me decido/ aun no lo sé	9	10,6
Ingeniería Industrial	8	9,4
Enología	6	7,1
Ingeniería Agronómica	6	7,1
Ingeniería en Sistemas	4	4,7
Veterinaria	4	4,7
Ingeniería Civil	3	3,5
Ingeniería Química	3	3,5
Psicología	3	3,5
Arquitectura	2	2,4
Bioingeniería	2	2,4
Carrera relacionada con la formación artística (Teatro-Música)	2	2,4
Gastronomía	2	2,4
Abogacía	1	1,2
Contador Público	1	1,2
Ingeniería en Mecatrónica	1	1,2
Ingeniería en Petróleos	1	1,2
Ingeniería en Recursos Naturales Renovables	1	1,2
Lic. en Diseño Gráfico	1	1,2
Lic. en Kinesiología	1	1,2
Licenciatura en Ciencias Básicas con Orientación en Química	1	1,2
Odontología	1	1,2
Total	85	100

### Otra carrera:

Administración de empresas  
Ingeniería automotriz  
Ingeniería nuclear (en lo posible)  
Ingeniería Aeroespacial y Astrofísica  
Piloto de avión comercial  
Biotecnología  
Lic. en Farmacia  
Ingeniería en Telecomunicaciones (UTN)  
Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los alimentos  
Criminalística  
Cine

## Sugerencias, comentarios

- Dar una lista de bodegas a las cuales si recomiendan ir, donde hayan tenido buenas experiencias*
- Háganlas más cortas*
- Que los instructores estén dispuestos a enseñar y mejor formación en el liceo*
- Optimizar las distancias de cada uno de los estudiantes en cuanto a las ubicaciones de las bodegas.*
- Que vayan a Vistandes, excelente bodega*
- Que duren otra semana, que los profes no nos llenen mucho con pruebas de resultado, parciales y demás.*
- Excelente desarrollo*
- Estaría bueno que si la bodega accedía pudieras recibir algún tipo de pago por poco que sea, porque nos ponían a hacer las tareas más duras todos los días sin recibir nada a cambio jajaja*
- Que las horas totales sean menos de 100*
- Menos horas*
- Que se busquen alternativas para poder facilitar el transporte ya que los micros larga distancia son más caros y terminábamos gastando 5mil pesos todos los días para poder ir y volver de la bodega, prácticamente pagamos para pasar la materia*
- Dejarnos tareas o preguntas claras que podamos hacer durante las pasantías, ahora que las termine y hable con más compañeros descubrí varias tareas que no alcanzamos a hacer*
- Que se tengan en cuenta los días feriados por el tema de los micros (no pasan o pasan con muy poca frecuencia)*