



**LAE**

Liceo Agrícola y Enológico  
"Domingo Faustino Sarmiento"

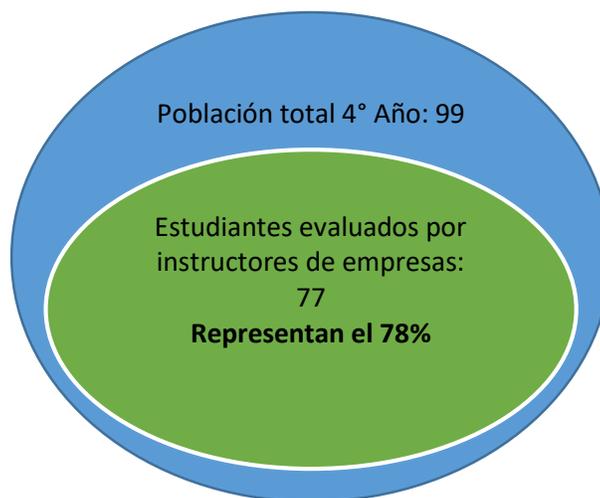
## **Evaluación de Prácticas Profesionalizantes de 4° Año por parte de Instructores**

**Año 2024**

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

### Población de estudiantes por división y proporción de estudiantes que fueron evaluados por los instructores

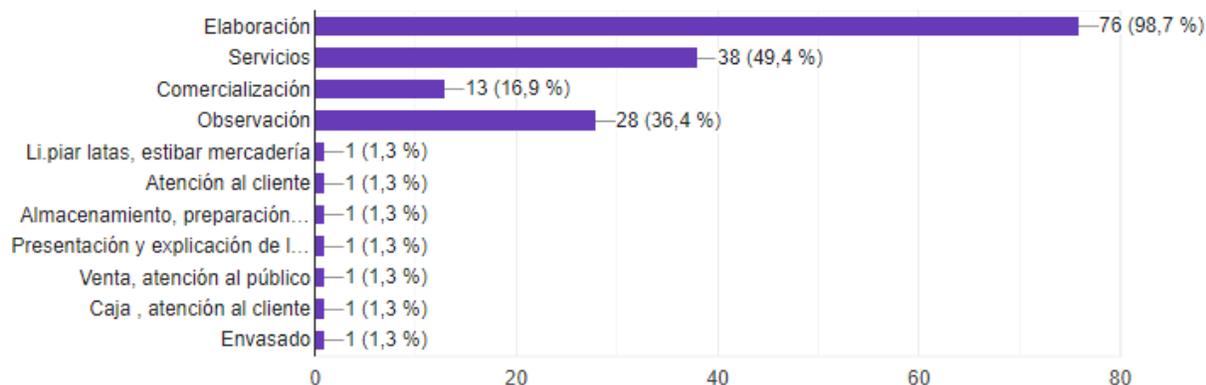
	Total de estudiantes por división de práctica desarrollada	Cantidad de estudiantes que resultaron evaluados	Proporción de estudiantes en relación al total por práctica
4° A y C Farináceos	66	51	77%
4° B Restauración	33	26	79%
Total	99	77	78%



### Actividad realizada (se puede marcar más de una opción)

Copiar gráfico

77 respuestas



**Empresa de práctica**

	Frecuencia	Porcentaje
Essenza Pastelería	12	15,6
Las Chapas Restó	5	6,5
RACH S.A (Virgen del Valle)	5	6,5
Comedor Universitario (UNCuyo)	4	5,2
Panadería Cristián	3	3,9
Govinda	2	2,6
Hotel Huentala	2	2,6
Paloma Bakery House	2	2,6
Panadería 3 Espigas	2	2,6
Panadería Alpina	2	2,6
Panadería San Ignacio	2	2,6
Panadería San Nicolás	2	2,6
Saboretto	2	2,6
The Nook	2	2,6
Al Buen Raviol	1	1,3
Ana Bistró	1	1,3
Asti (Helados y Pastelería)	1	1,3
Bröd	1	1,3
Destinomza	1	1,3
El Gallego	1	1,3
Fábrica de pastas La Bolognesa	1	1,3
Harrys	1	1,3
Hotel Entre Cielos	1	1,3
Instituto Arrayanes	1	1,3
La Josefa	1	1,3
La Vene	1	1,3
Liniers	1	1,3
Monreal SRL	1	1,3
Nairobi Lounge	1	1,3
Pan y Manteca	1	1,3
Panadería 2 Espigas	1	1,3
Panadería Amanecer	1	1,3
Panadería D'Andres	1	1,3
Panadería José Luis	1	1,3
Panadería La Fortuna	1	1,3
Panadería Los Andes	1	1,3
Panadería Un Nuevo Sol	1	1,3
Panificadora Cervantes	1	1,3
Panificadora El Molino	1	1,3
Pizzeria Mascalzzone	1	1,3

Plaza Jebbs	1	1,3
Pukka Restaurante	1	1,3
Shopping del Pan	1	1,3
Tortas Marilí	1	1,3
Total	77	100

### Evaluación del desempeño de los estudiantes en relación a los siguientes aspectos

		E	MB	B	R	No se realizó/ no se puede evaluar	Total
Demuestra respeto y puntualidad	Frec.	68	6	3			77
	%	88,3	7,8	3,9			100
Obedece consignas	Frec.	70	4	3			77
	%	90,9	5,2	3,9			100
Demuestra responsabilidad en el desarrollo de las actividades	Frec.	65	7	4	1		77
	%	84,4	9,1	5,2	1,3		100
Se adapta y respeta normas de la empresa	Frec.	70	3	3	1		77
	%	90,9	3,9	3,9	1,3		100
Demuestra trato cordial y amable	Frec.	70	3	4			77
	%	90,9	3,9	5,2			100
Conoce y diferencia etapas del proceso productivo	Frec.	54	18	5			77
	%	70,1	23,4	6,5			100
Sabe trabajar en equipo	Frec.	64	10	3			77
	%	83,1	13	3,9			100
Realiza operaciones en forma eficiente	Frec.	61	9	7			77
	%	79,2	11,7	9,1			100
Maneja instrumental, maquinaria, utensilios cocina	Frec.	47	16	9	1	4	77
	%	61	20,8	11,7	1,3	5,2	100
Conoce y respeta las normas de higiene y seguridad	Frec.	61	14	2			77
	%	79,2	18,2	2,6			100
Participa en la resolución de situaciones problemáticas de incertidumbre, imprevistos, etc.	Frec.	41	13	9		14	77
	%	53,2	16,9	11,7		17,3	100
Demuestra interés en las actividades propuestas (consulta, pregunta para	Frec.	60	12	4	1		77
	%	77,9	15,6	5,2	1,3		100

conocer más acerca del proceso)							
Nota la presencia y acompañamiento del tutor de la escuela	Frec.	63	13	1			77
	%	81,8	16,9	1,3			100

Como se puede apreciar en la tabla nuestros estudiantes son muy bien evaluados en todos los aspectos, tanto actitudinales, como teóricos y prácticos.

Esto se ve reflejado en el nivel de conformidad con el desempeño de las/os estudiantes del LAE que en su totalidad están Muy conformes (87%) y Conformes (13%) (no existen nivel de disconformidad)

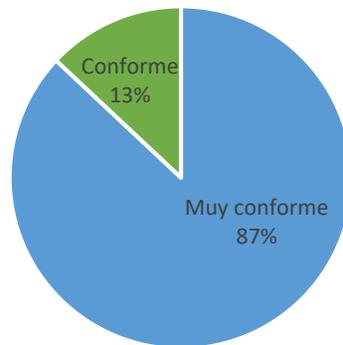
Asimismo, la mayoría de instructores recomendaría a nuestros estudiantes para realizar pasantías en otras empresas, así como también los recibiría nuevamente.

#### Grado de conformidad con el desempeño del pasante

	Frecuencia	Porcentaje
Muy conforme	67	87
Conforme	10	13
Total	77	100

Muy conforme  
y Conforme  
100%

### Grado de conformidad con el desempeño del/la pasante



**95%**

Recomendaría a las/os estudiantes del LAE para trabajar en otra empresa/ organismo/ institución

**96%**

Recibiría nuevamente a las/os estudiantes del LAE

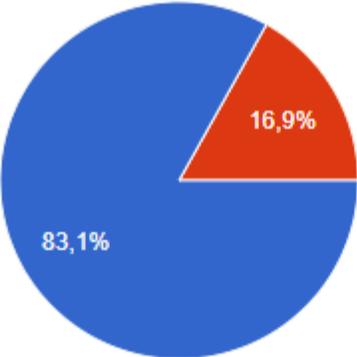
### Calificación otorgada a las/os estudiantes en relación a:

	Cantidad de casos que emitieron calificación	Mínimo	Máximo	Promedio
Habilidades prácticas	77	3	5	4,7
Conocimientos teóricos	76	3	5	4,6
Actitud hacia el trabajo	77	3	5	4,9

Los promedios de calificaciones denotan una muy buena formación y desempeño de nuestros estudiantes ya que obtuvieron casi el máximo de calificación en todos los aspectos evaluados por parte de los instructores, siendo actitud hacia el trabajo el de mayor valoración.

Le pedimos su **opinión/evaluación** en relación a la **organización institucional** de las pasantías y la articulación con su empresa?

77 respuestas



**100% evaluación positiva**  
**Muy buena y Buena**