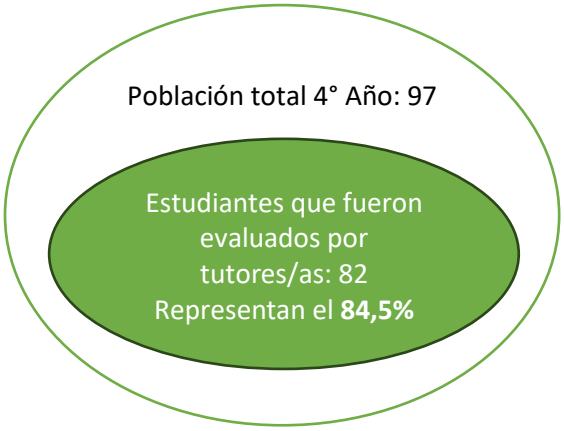
Liceo Agrícola y Enológico
"Domingo Faustino Sarmiento"
UNCuyo

Evaluación del desempeño de estudiantes de 4° en las PP realizada por Tutores/as de la escuela

2026

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

Población y proporción de estudiantes de 4° que fueron evaluados por tutores/as del colegio



Población de estudiantes por división y proporción de estudiantes que fueron evaluados por los/as tutores/as

	Total de estudiantes por división	Cantidad de estudiantes que resultaron evaluados	Proporción de estudiantes
A	31	27	**87,1**
B	33	27	**81,8**
C	33	28	**84,8**
Total	97	82	**84,5**

Tutores/as de prácticas, según División

	A	B	C	Total
Julieta Pannocchia	6	2	3	11
Silvia D'Innocenzo	2	3	4	9
María Angela Algoberro	2	2	1	5
Matilde Reboredo	0	2	3	5
Silvina Nadin	2	3	0	5
María José Gimenez	2	2	0	4
Erica Luján Stevani	0	4	0	4
Laura Bialy	0	0	3	3
Maria del Carmen Lecea	0	1	2	3
Roxana Fiorio	3	0	0	3
Adriana Partucci	0	2	0	2
Carolina Sicoli	2	0	0	2
Gallerano Silvia	0	0	2	2
Ileana Aguado	0	2	0	2
M. Julieta Moyano	0	0	2	2
Mariela Alonso	0	2	0	2
Silvina Montivero	0	0	2	2
Teresa Buchieri	0	0	2	2
Tobares Ayet Jimena	0	0	2	2
Verónica Enriquez	2	0	0	2
Ampuero, Fabián	1	0	0	1
Flavia Reyes	1	0	0	1
Florencia Pungitore	1	0	0	1
Jimena Tobares Ayet	1	0	0	1
Lorena Brain	0	1	0	1
María de Lourdes Balen	0	0	1	1
María Inés Scipioni	0	0	1	1
Silvana Montaruli	1	0	0	1
Vanina Manassero	1	0	0	1
Viviana Marcela Mariño	0	1	0	1
Total	27	27	28	82

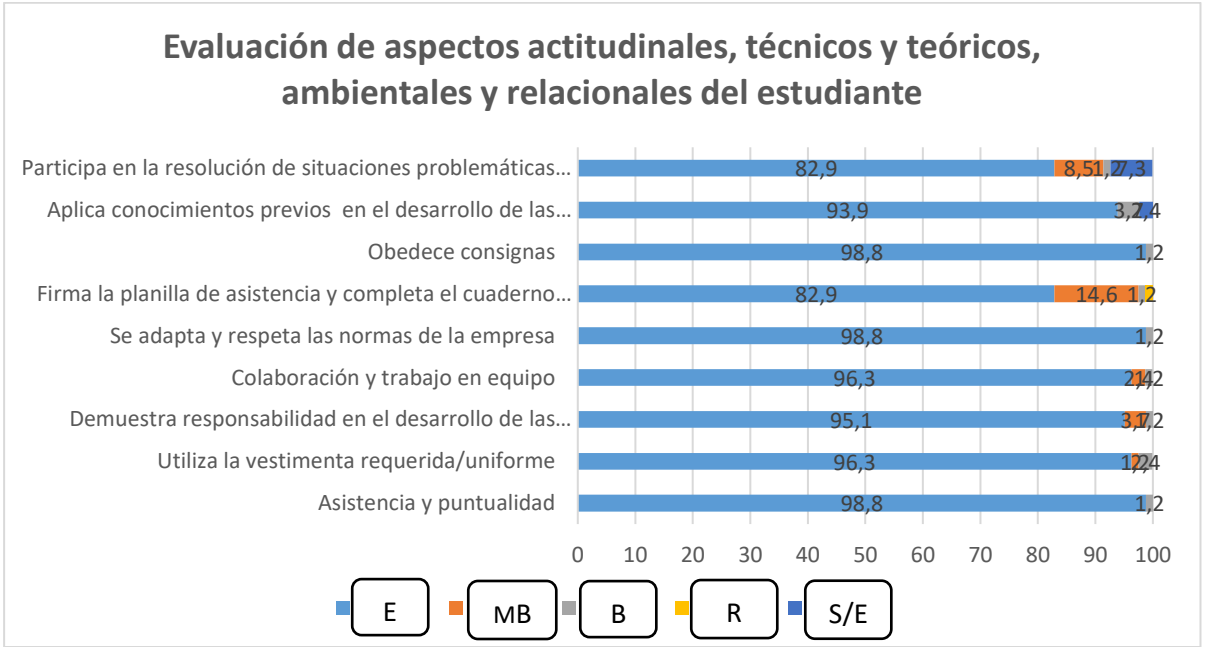
Empresa en la que realizaron la práctica

	A	B	C	Total
Biritos Coffe & Brunch	0	2	0	2
BRULÉE (Sin Tacc)	0	0	2	2
BRUTTAL	0	2	0	2
Casa Farina Zona Dalvian	0	0	2	2
Casa SOSTA	0	2	0	2
Casa Vigil	0	1	0	1
Comedor Universitario	0	4	0	4
Daco y Daca S.A./ASTI	1	0	0	1
Delizia Panaderia ART-PAN S.A.	1	0	0	1
El Shopping del Pan	2	0	3	5
Essenza Pastelería	0	0	2	2
JAK FOOD S.A.	0	1	0	1
Jebbs Chacras	0	0	1	1
La Panetteria	2	1	0	3
La Pastelería S.R.L.	0	0	2	2
La Roseta De Oro	2	0	0	2
La Torinesa Panadería	0	0	3	3
MAMMA MÍA TRATORIA	0	1	0	1
Monono Obrador de Rubros Generales SAS	2	0	0	2
Nutriwork	0	3	0	3
Panadería Cervantes S.R.L.	2	0	3	5
Panadería De Los Andes	0	0	2	2
Panadería José Luis	2	0	0	2
Panadería Lugones	0	0	1	1
Panadería Saboretto	3	0	0	3
Panadería y Confitería "Estrellita"	0	0	1	1
Panadería y Confitería Cristian	1	0	0	1
Panadería y Confitería Gloria	1	0	2	3
Panificadora KIKE S.A.S / Carrodilla	1	0	0	1
Panificadora Penitentes SRL	2	0	0	2
Parkinlake S.A.S.(Hábitad)	0	1	0	1
Pastelería Felisa S.A.	1	0	0	1
Petizo Madrid	0	2	0	2
RACH S. A. (Virgen del Valle)	2	0	4	6
Sel.Vik Panadería	2	0	0	2
Sheraton Mendoza Hotel	0	2	0	2
Soberanía	0	3	0	3
Tacuara Food	0	2	0	2
Total	27	27	28	82

Evaluación de aspectos actitudinales, técnicos y teóricos, ambientales y relacionales del estudiante

	E	MB	B	R	S/E[1]
Asistencia y puntualidad	81	-	1	-	-
	98,8	-	1,2	-	-
Utiliza la vestimenta requerida/uniforme (en caso que corresponda)	79	1	2	-	-
	96,3	1,2	2,4	-	-
Demuestra responsabilidad en el desarrollo de las actividades	78	3	1	-	-
	95,1	3,7	1,2	-	-
Colaboración y trabajo en equipo	79	2	1	-	-
	96,3	2,4	1,2	-	-
Se adapta y respeta las normas de la empresa	81	-	1	-	-
	98,8	-	1,2	-	-
Firma la planilla de asistencia y completa el cuaderno de campo	68	12	1	1	-
	82,9	14,6	1,2	1,2	-
Obedece consignas	81	-	1	-	-
	98,8	-	1,2	-	-
Aplica conocimientos previos (sobre distintos espacios curriculares como por ejemplo higiene y seguridad) en el desarrollo de las tareas propuestas	77	-	3	-	2
	93,9	-	3,7	-	2,4
Participa en la resolución de situaciones problemáticas de incertidumbre, imprevistos, etc.	68	7	1	-	6
	82,9	8,5	1,2	-	7,3

Nota: en la tabla figuran las categorías de evaluación que registran datos, no obstante, en el instrumento de medición estaban contempladas todas: E, MB, B, R, M, MM y Sin evaluación.



[1] Sin evaluación/no se pudo evaluar

Evaluación de aspectos relacionados con la empresa e instructor

		E	MB	B
Adecuación de las tareas desarrolladas a los objetivos de las pasantías	Frec	77	3	2
	%	93,9	3,7	2,4
Nivel de integración del/la pasante a la empresa	Frec	75	6	1
	%	91,5	7,3	1,2
Las condiciones ambientales como infraestructura, materiales, equipamientos puestos a disposición, espacio físico, ventilación, etc. son los adecuados	Frec	66	10	6
	%	80,5	12,2	7,3
Trato recibido por parte del/la instructora	Frec	76	-	6
	%	92,7	-	7,3

Nota: en la tabla figuran las categorías de evaluación que registran datos, no obstante, en el instrumento de medición estaban contempladas todas: E, MB, B, R, M, MM y Sin evaluación

