



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**

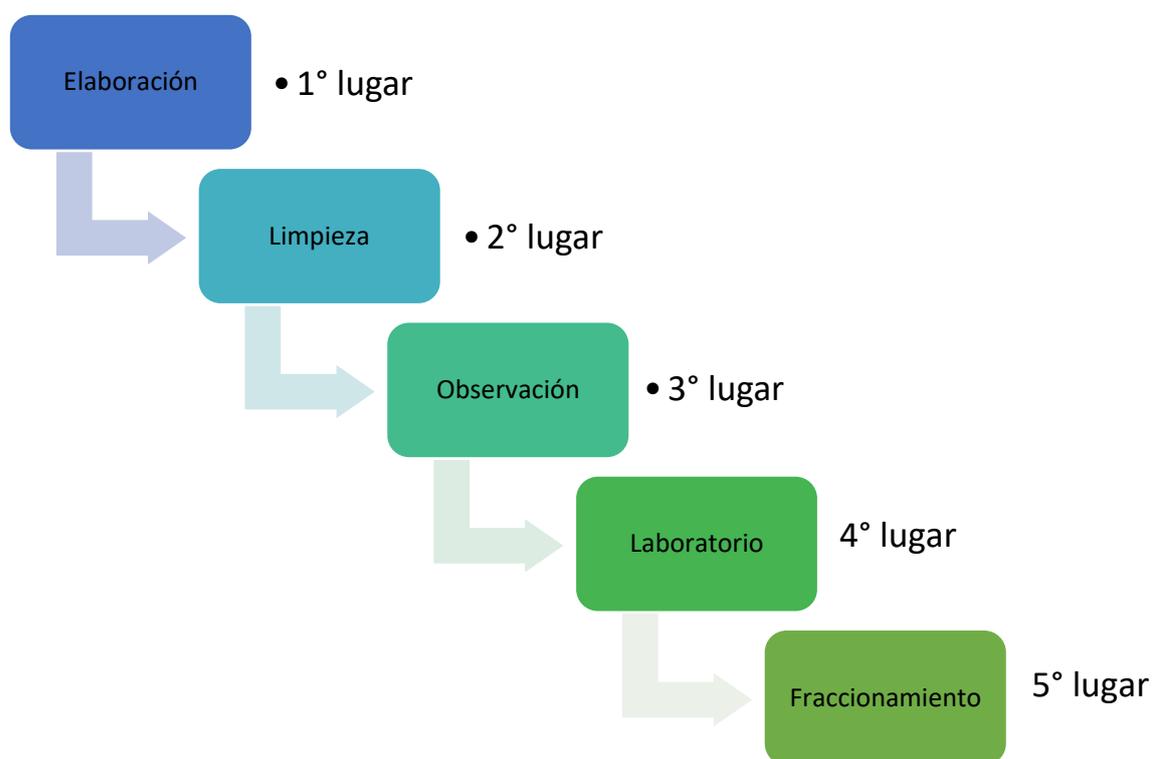
### **2024**

**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	30	29	96,7
B	24	23	95,8
C	32	25	78,1
Total	86	77	89,5

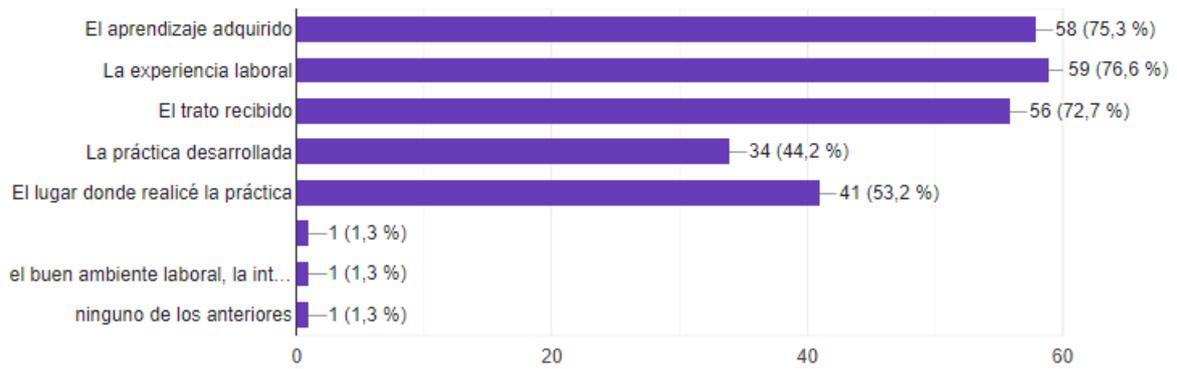
### Actividad desarrollada



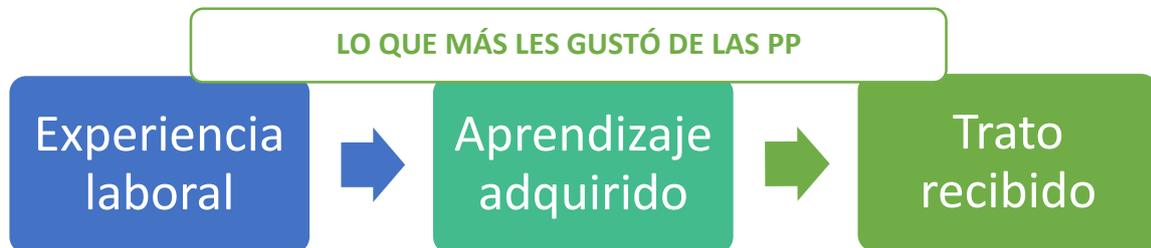
También mencionaron como actividades desarrolladas el **comercialización, efluentes etiquetado.**

## Lo que MÁS les gustó de las PP

77 respuestas

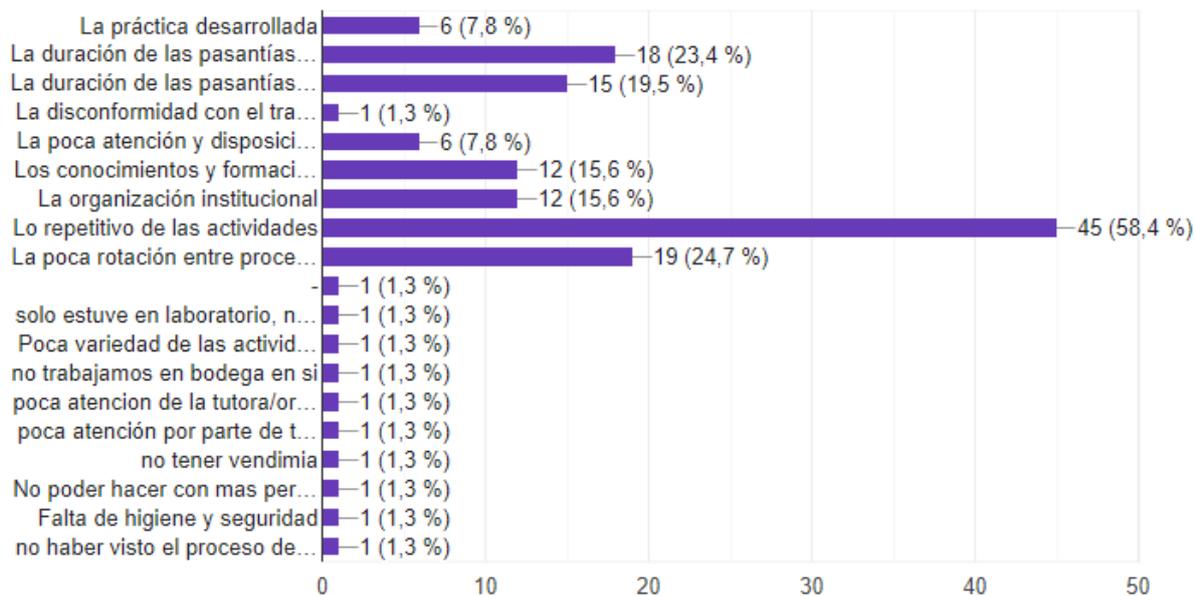


Pregunta de respuesta múltiple.



## Lo que MENOS les gustó de las PP

77 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, a una diferencia importante destacaron otros aspectos como:

Poca rotación entre procesos



Duración de PP  
Son cortas

### Evaluación de la formación recibida en el LAE en relación a la práctica

	Frecuencia	Porcentaje
Buena	56	72,7
Muy buena	16	20,8
Otra*	3	3,9
Mala	1	1,3
Regular	1	1,3
Total	77	100

B y MB  
93.5%

\* Otra: Creo que necesitamos un poco más de información

No tengo ninguna opinion particular estaban ok

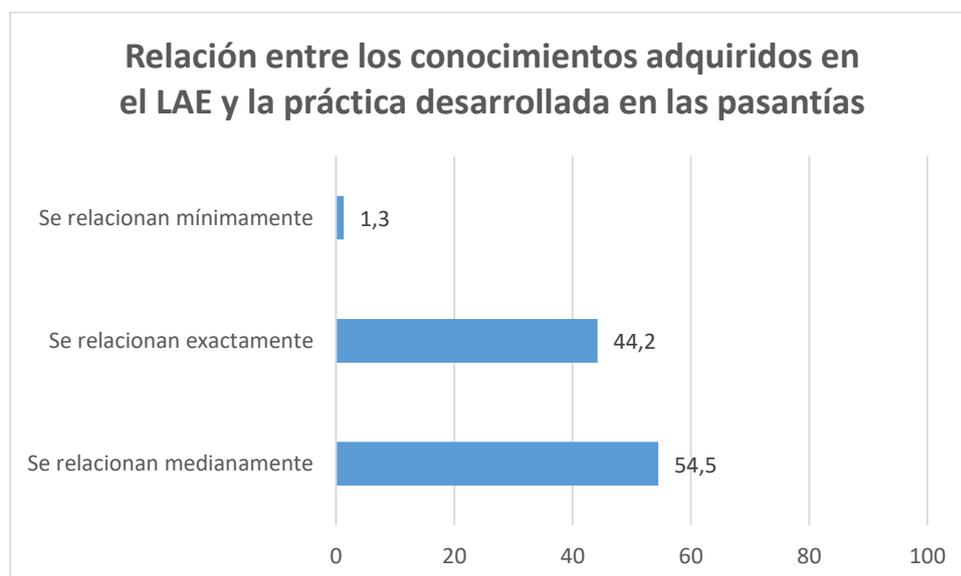
Podria ser mejor pero esta bien

### Evaluación de la formación recibida en el LAE en relación a la práctica, según División

	A	B	C	Total
Buena	19	18	19	56
	65,5%	78,3%	76,0%	72,7%
Muy buena	8	5	3	16
	27,6%	21,7%	12,0%	20,8%
Otra	1	0	2	3
	3,4%	0,0%	8,0%	3,9%
Regular	1	0	0	1
	3,4%	0,0%	0,0%	1,3%
Mala	0	0	1	1
	0,0%	0,0%	4,0%	1,3%
Total	29	23	25	77
	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%

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

	Frecuencia	Porcentaje
Se relacionan medianamente	42	54,5
Se relacionan exactamente	34	44,2
Se relacionan mínimamente	1	1,3
Total	77	100



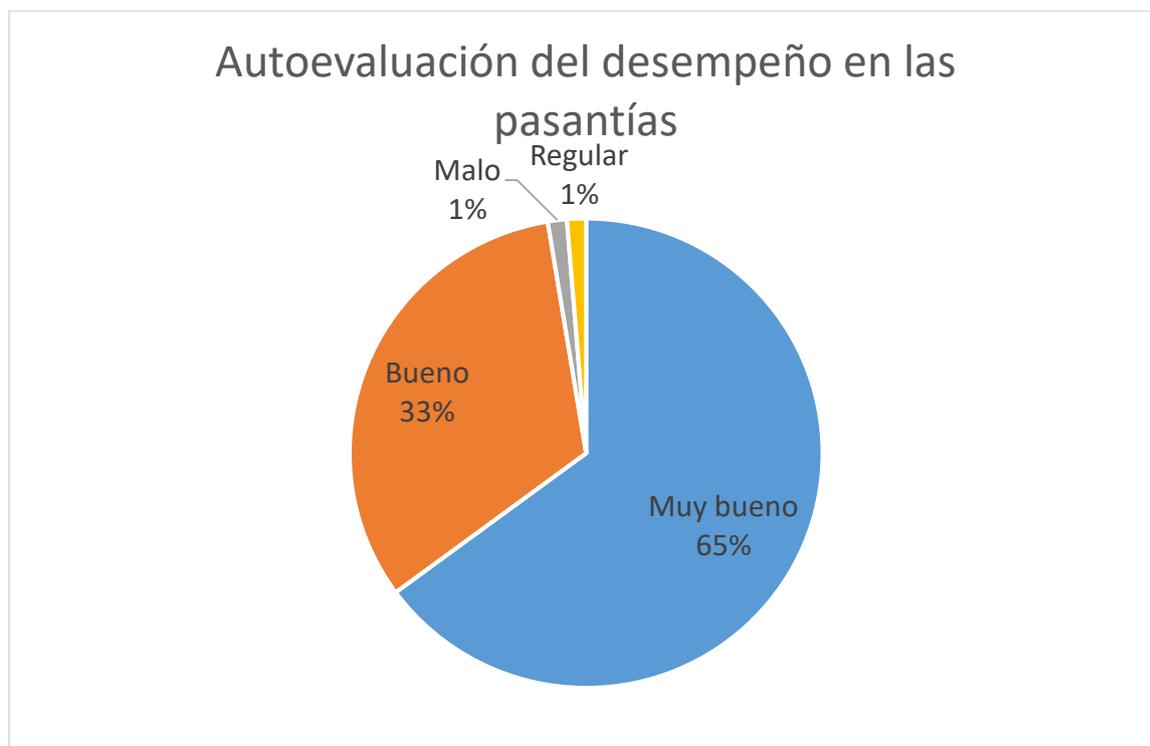
**Relación entre los conocimientos adquiridos en el LAE y la práctica desarrollada en las pasantías, según División**

	A	B	C	Total
Se relacionan exactamente	14	12	8	34
	48,3%	52,2%	32,0%	44,2%
Se relacionan medianamente	15	11	16	42
	51,7%	47,8%	64,0%	54,5%
Se relacionan mínimamente	0	0	1	1
	0,0%	0,0%	4,0%	1,3%
Total	29	23	25	77
	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%

**Los conocimientos que las/os estudiantes creen que deberían ser fortalecidos desde la escuela son:**

Prácticas de laboratorio	Más prácticas de laboratorio y más información sobre las pasantías (en un buen tiempo)
	Más prácticas de laboratorio quizás
	Más información sobre pasantías y más prácticas de laboratorio
	Tal vez análisis como el carbónico y ntu los aprendí en la bodega y acá ni los conocía
	Laboratorio, prácticas
	Conocimientos más profundos en química
	Prácticas de laboratorio con menos gente
	Los nombres técnicos de los compuestos y su función y los procesos
	El tema de lo que se le agrega al vino, con respecto a las proporciones por ej: las levaduras, enzimas, etc
Química si o si, técnicas etc.	
Introducción a las bodegas	En quinto dar una introducción de bodegas
	Los mismo conocimientos, pero más fortalecidos sobre bodega
	La parte teórica sobre la vinificación, bodegas
	Más acerca de bodegas y proceso industrial del vino
	Se debería reforzar el conocimiento sobre trabajo en bodega
	Creo que tanto teórico como práctica con relación a los conceptos de la bodega
	Parte enológica previo a la bodega
Prácticas/ actividades de bodega	Considero que deberían darle mayor importancia a la etapa de fraccionamiento y vestido de la botella ya que en mi caso, no tenía mucha información en ese aspecto, y tuvimos que realizar muchas tareas de ese estilo
	Creo que hay actividades que realizas en la bodega que no habían sido explicadas previamente en la bodega como delestaje, pisoneo, etc.
	Debería hablarse más sobre las actividades más comunes de la bodega y el por qué se realizan así
	Deberían ser fortalecidas las prácticas de la bodega (remontaje, desvine, etc)
	Mayor información sobre los trabajos que se realizarán en la bodega
Proceso de elaboración	Enseñar más del proceso del vino antes de las pasantías
	Un mejor proceso de elaboración
	Más conocimiento sobre la elaboración
	Más conocimiento sobre el proceso de elaboración del vino

Maquinarias	como utilizar maquinaria
	El uso de bombas
	Todas las máquinas que se usan en el proceso del vino
Otras	En la escuela es demasiado teórico comparado a lo laboral
	Creo que cubre con todo lo aplicado en las prácticas
	Yo creo que no hace falta fortalecer los conocimientos
	Estan bastante bien



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

	A	B	C	Total
Muy bueno	20	14	16	50
	69%	61%	64%	65%
Bueno	9	9	7	25
	31%	39%	28%	33%
Regular	0	0	1	1
	0%	0%	4%	1%
Malo	0	0	1	1
	0%	0%	4%	1%
Total	29	23	25	77
	100%	100%	100%	100%

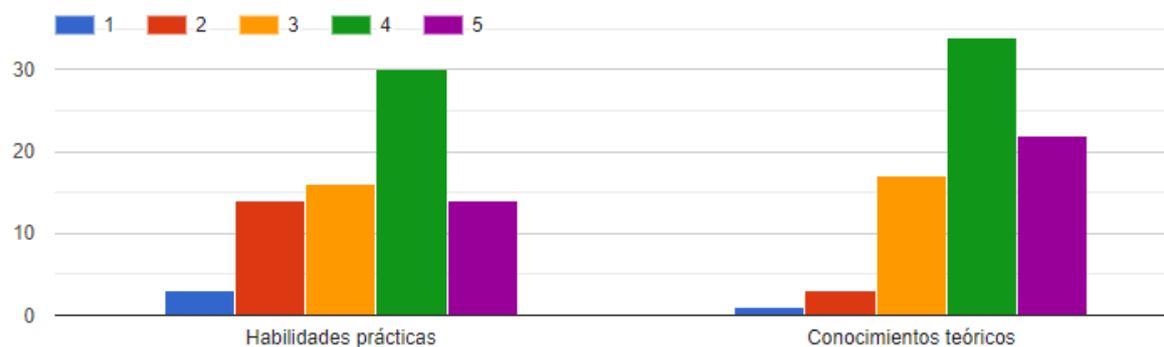
### Promedio de calificaciones en relación a los siguientes aspectos

	Total de estudiantes que emitieron calificación	Calificación Mínima	Calificación Máxima	Promedio
Habilidades prácticas	77	1	5	3,5
Conocimientos Teóricos	77	1	5	3,9

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

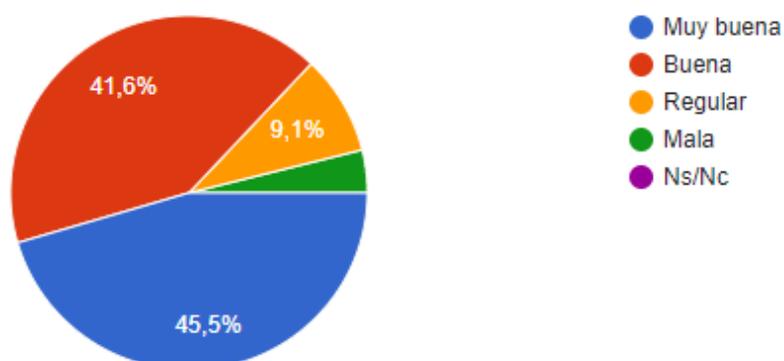
Te pedimos que califiques del 1 al 5 (donde 1 es la calificación más baja y 5 la más alta) la formación recibida en el LAE en relación a:

[Copiar](#)



¿Cómo evaluarías el acompañamiento por parte del/la tutor/a de la escuela en las pasantías? (la o el profe que fue a supervisar/ acompañar las PP)

77 respuestas



### Evaluación del acompañamiento por parte de tutores/as

	Frecuencia	Porcentaje
Muy buena	35	45,5
Buena	32	41,6
Regular	7	9,1
Mala	3	3,9
Total	77	100

MB y B  
87,1%

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

	A	B	C	Total
Muy buena	14	11	10	35
	48%	48%	40%	46%
Buena	12	10	10	32
	41%	44%	40%	42%
Regular	1	2	4	7
	3%	9%	16%	9%
Mala	2	0	1	3
	7%	0%	4%	4%
Total	29	23	25	77
	100%	100%	100%	100%

## Motivos de la evaluación MUY BUENA

- La profe nos acompañó y ayudó mucho en lo necesario
- El profesor estuvo muy presente y atento a las necesidades que requerimos como grupo.
- Siempre que iba nos preguntaba además de las pasantías, por nosotros
- Por que siempre nos preguntaba como estábamos y si nos sentíamos cómodos
- Fue re copada
- Muy copada y comprensiva
- Muy Buena, fue muy acompañante y nos preguntó sobre todo durante las pasantías
- Estaban muy atentos y nos preguntaban diario como nos iba
- El profesor nos fue a visitar varias veces, además de que siempre nos preguntaba como estábamos y si teníamos inconvenientes nos ayudaba. También me gustaría destacar la confianza que nos generó el profesor y el interés que tuvo en nosotros.
- Creo que fue muy buena debido a que el profesor en todo momento estaba para nuestra disponibilidad, si necesitábamos algo le escribíamos y nos lo contestaba rápido, o sino le consultábamos en persona durante su visita semanal en la bodega.
- Siempre estuvieron muy presentes y atentas a nuestras necesidades
- El acompañamiento fue muy bueno ya que el profesor nos resolvió las dudas siempre que se necesitaba y en las pasantías estuvo bastante presente
- La tutora siempre estuvo pendiente de nosotras, predispuesta y responsable.
- La profesora siempre estuvo a disposición y atenta a lo que nosotros necesitemos además que nos acompañó y nos dio ideas para poder organizar la información que íbamos anotando
- Las profes fueron todas las semanas y nos preguntaban cómo íbamos.
- El acompañamiento del profe fue muy bueno, ya que estaba al tanto de todo, y nos preguntaba siempre acerca de nuestras inquietudes y demás. En ese ámbito me sentí acompañada.
- En mi caso surgieron varios problemas pero mi tutor estuvo siempre a disposición
- Se preocupó por qué estemos bien
- Cumplió debidamente con su papel de tutor
- Siempre estuvo presente
- Acompañamiento
- Fue excelente nuestra profe súper comprensiva, nos visitó muchas veces, con buen trato siempre
- Se notaba el interés por cómo cada uno de nosotros se sentía durante las pasantías.

## Motivos de la evaluación BUENA

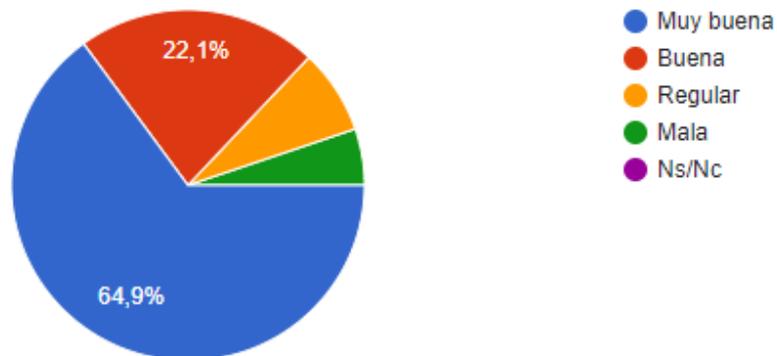
- Porque no tuvimos el apoyo necesario cuando tuvimos problemas.
- No nos contuvo como debería haber sido
- Pudo venir a visitarnos, pero venia y se iba al poco ratito
- Siempre respondía nuestras dudas
- Nuestra tutora no fue mucho a la bodega, pero siempre estaba atenta a nosotras
- Fueron todas las semanas, preguntaron cómo estábamos, si estábamos haciendo varias cosas e intervinieron cuando les dijimos que solo estábamos en laboratorio y nos llevaron comida
- se preocupó y nos visito
- La tutora no había recibido información de que era nuestra tutora pero siempre estuvo a nuestra disposición y tampoco tenía entendido cuáles eran nuestras actividades en la bodega
- Porque estuvo presente, nos acompañó y guio en las prácticas
- La profe iba y nos preguntaba sobre nuestra experiencia en la bodega, nos trató bien y escuchó
- El acompañamiento fue excelente ya sea presencialmente o virtualmente, si bien hubo una semana que no pudo ir, siempre estuvo al tanto de nuestra situación.
- La profe nos recibió muy bien, pero fue muy pocos días en el mes y pocas horas sólo para firmar la planilla.
- Nos ayudó y estuvo pendiente a nuestras necesidades
- No indagó del todo en las actividades que hacíamos
- Estaban muy atentos al trato que recibíamos y las áreas por las que pasábamos
- Porque nos acompañó y nos preguntó como estábamos
- Vino 3 veces
- La profe nos trató bien e intento resolver cualquier problema que podría salir

## Motivos de la evaluación negativa

*Pocas visitas, comunicación tardía y nula ayuda en la solución de los problemas.  
 No tuvimos buen acompañamiento, fue solo dos veces a visitarnos en vez de una por semana  
 No nos acompañó durante las pasantías  
 Hizo lo necesario y lo que tenía que hacer, no más que eso, por lo tanto, regular  
 Solo se interesaba por nuestro bienestar cuando estaba en la bodega.*

¿Cómo evaluarías el acompañamiento por parte del/la INSTRUCTOR/A de bodega en las pasantías? (la persona que te decía qué actividades/tareas hacer)

77 respuestas



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

	Frecuencia	Porcentaje
Muy buena	50	64,9
Buena	17	22,1
Regular	6	7,8
Mala	4	5,2
Total	77	100

MB y B  
87%

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

	A	B	C	Total
Muy buena	22	16	12	50
	75,9%	69,6%	48,0%	64,9%
Buena	3	5	9	17
	10,3%	21,7%	36,0%	22,1%
Regular	3	1	2	6
	10,3%	4,3%	8,0%	7,8%
Mala	1	1	2	4
	3,4%	4,3%	8,0%	5,2%
Total	29	23	25	77
	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%

## Motivos de la evaluación MUY BUENA

*Nos tenía en consideración en cualquier actividad*

*En ambos sectores, tanto en laboratorio como en calidad, fueron muy atentos, y nos explicaron todo, tantas veces como fuera necesario, eran buen onda*

*Siempre estaban a disposición nuestra y no tenían problemas en contestarnos las preguntas y sus respuestas era muy detalladas también y te sentías cómodo hablando*

*Porque nos ayudó en todos los procesos*

*Era muy paciente y nos explicaba todo, no se hacía aburrido escucharlo explicar los procesos porque lo hacía de manera didáctica.*

*Nos explicó cómo hacer todo lo que no sabíamos y tuvo muy buen trato*

*Hubo muy buena predisposición por parte de los instructores.*

*Muy buen trato y buena explicación*

*Siempre nos explicó con paciencia y muy bien todo*

*Porque nos enseñó y fue bueno el trato con nosotros*

*Y era muy amigable y muy comprensivo*

*Nos trató bien y con confianza*

*fue muy amable, siempre estaba dispuesto a enseñar, atender dudas o cualquier problema que tengamos. muy buen trato*

*fue muy acompañador y muy amable el instructor*

*Porque todo lo que preguntábamos él lo respondió*

*Nos apoyó, enseñó y acompañó durante el proceso de pasantías*

*El instructor era el dueño, el cuál siempre nos explicaba todo a lo que podía y nos brindaba toda la información que le solicitamos sin problemas. Además, siempre se aseguraba que estuviéramos bien.*

*Estaba siempre pendiente a nosotros y nos explicaba q hacer y cómo hacerlo, nos respondía dudas y todo*

*Me encantó la instructora que nos tocó ya que estuvo con nosotras en todo momento, nos explicó cosas que no sabíamos y siempre estaba dispuesta a enseñarnos. Además de que nos enseñó a degustar, tengo entendido que muy poco pudimos hacer eso.*

*La tutora siempre estuvo dispuesta a enseñarnos.*

*El enólogo siempre fue amable y atento a nosotros*

*Estaba todo el tiempo con nosotros y nos trataba bien*

*Estaban siempre atentos a nosotras*

*Siempre estaba disponible*

*Buen acompañamiento*

*Nos trató y nos dirigió muy bien el instructor*

*Nos explicaban todos los procesos nos trataban bien y hasta incluso nos ofrecieron trabajar en la misma*

*Hubo gran atención y acompañamiento*

*Sabía delegar tareas*

*Muy atento y comprometido en enseñarnos, aparte de esto, muy carismático y buen asador*

## Motivos de la evaluación BUENA

*Nos daba instrucciones claras y respondía todas las dudas, intentaba darnos variedad de actividades*

*El acompañamiento durante nuestra primera semana y las primeras experiencias fue excelente, si bien luego no nos daban mucha atención el trato con los operarios fue primordial.*

*Teníamos 2 instructores, uno es el dueño de la bodega y el otro es enólogo encargado de la producción. En el caso del enólogo, siempre estaba ocupado y presionado y no tenía tiempo de explicarnos bien las cosas. En el caso del dueño, solía estar*

*Porque por parte de un instructor no era muy agradable ya que no nos daba mucha importancia, o tenía modos de dirigirse sexistas. Pero por lo demás, muy bien.*

*Estaba bastante pendiente a que aprendiéramos*

*Tenía un carácter y humor bastante fuerte, pero con el paso del tiempo fue mejor.*

*Simplemente fue buena su atención y dedicación para con los pasantes*

*No teníamos un tutor fijo, pero el trato era bueno en general con todos los empleados*

*Nuestro tutor era el dueño de la bodega, que evaluó nuestro trabajo, pero casi no estaba con nosotros, estábamos más tiempo con los operarios que fueron los que nos explicaron y acompañaron en todo. Si bien el dueño nos ayudó siempre que le preguntábamos duda o necesitábamos información, considero que debería firmar y realizar la evaluación de desempeño la persona que estuvo siempre cerca de nosotros.*

*Diría que fue bueno, ya que fue muy amable, nos respondió todo lo que preguntamos, solo que en algunas oportunidades no se mostraba muy flexible frente a planteos que surgieron por nuestra parte, más que nada respecto a la repetitividad de tareas.*

*Cumplió lo necesario*

*En nuestra bodega no teníamos un tutor fijo, por lo que siempre estábamos con la operaria del laboratorio*

*Nos indicaba que hacer explicando varias veces si era necesario.*

*Estaba dispuesta a que tengamos unas buenas pasantías y nos trataba bien, pero durante el día nos decía las cosas una sola vez (sólo si le preguntábamos qué hacer) y luego nos dejaba solos para hacer los análisis. Si bien era amable y dispuesta a responder preguntas, en general se mostraba bastante desinteresada no tenía mucha iniciativa en cuanto a nosotros. Por lo tanto, era una buena instructora, pero podría haber sido mucho mejor*

## Motivos de la evaluación negativa

*Nuestro tutor no estaba casi nunca, pero otro enólogo era el que nos ayudaba*

*Tratos desacertados, poca información y vueltas para completar la guía de preguntas con fotos y vídeos.*

*Nuestra tutora cumplía un rol más presente en las tareas a realizar que nuestra instructora*

*Era una instructora muy buena, pero contaba demasiado con nuestra ayuda y nos hacía hacer tareas muy repetitivas ya que eran sus tareas*

*Porque se aprovecharon de que éramos pasantes para que fuéramos días feriados y fines de semana para no contratar personal.*

*Podría haber sido mejor*

*Siento que fue regular debido a que no nos prestaban mucha atención en la bodega*

*El acompañamiento fue regular ya que no estaba siempre presente y no nos daba actividades variadas*

*No tenía actitud de instructor*