



Liceo Agrícola y Enológico  
"Domingo Faustino Sarmiento"

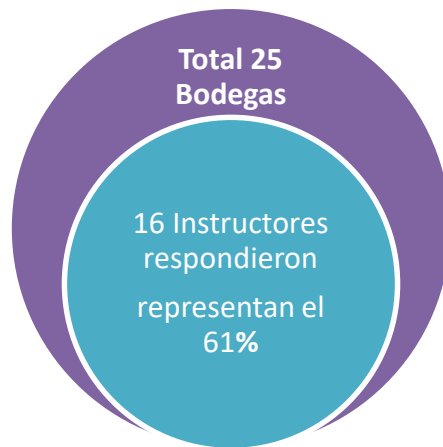
## **Evaluación del desempeño de estudiantes en PP por parte de los instructores de bodega**

**6° Año**

**2024**

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

**Población de bodegas y proporción de instructores que respondieron/ evaluaron el desempeño de estudianten en las PP**



**Población de estudiantes y proporción de estudiantes que fueron evaluados por parte de instructores de bodega de práctica**



Es relevante aclarar que no todos/as los/as instructores de bodega realizaron evaluación de las PP, sólo el 61% evaluó el desempeño de nuestros/as estudiantes. En este sentido, los datos que aquí se presentan deben ser analizados e interpretados en ese contexto. Como se ve en los gráficos, de 25 bodegas de práctica, solo 16 realizaron evaluación, esto significa que de un total de 85 estudiantes que realizaron prácticas, 34 no fueron evaluados. Las Bodegas que no realizaron evaluación fueron: Casa Tano, Coop. Vitiv. Olivícola Maipú, Escorihuela, Fac. Cs Agrarias, Flía. Valencia, Las Casuarinas, Millán Los Toneles, Polo Herencia, Sánchez Salomón.

**Bodegas de práctica cuyo instructor/a realizó evaluación del desempeño de estudiantes**

	Frecuencia	Porcentaje
Gieco	6	11,8
Vistandes SA	6	11,8
Cuchillas de Lunlunta SA	5	9,8
La Rural	5	9,8
Alta Vista SA	3	5,9
Benegas SA	3	5,9
Grupo Peñaflor	3	5,9
Hacienda del Plata	3	5,9
Rumel	3	5,9
Artel Inc (Piattelli Vineyards)	2	3,9
Familia Valencia	2	3,9
Finca Don Martino	2	3,9
PACHA-CO (Durigutti)	2	3,9
Renacer	2	3,9
Sposato	2	3,9
Vistalba SA	2	3,9
Total	51	100

Nota: el valor absoluto da cuenta de la cantidad de estudiantes evaluados por bodega

**Actividad desarrollada en bodega**

	Respuestas	Porcentaje de casos
Elaboración	49	96,1
Limpieza	38	74,5
Observación	35	68,6
Laboratorio	29	56,9
Fraccionamiento	14	27,5
Efluentes	10	19,6
Etiquetado	6	11,8
Comercialización	3	5,9
Otra: Remontaje, muestreo, correcciones	3	5,9
Total	187	366,7

Nota: los resultados no suman 100% dado que se trata de una pregunta de respuesta múltiple (los estudiantes desarrollaron más de una actividad)

**Evaluación del desempeño del/la estudiante en cada uno de los siguientes aspectos:**

Aspectos	E	MB	B	R	No se realizó
1) Demuestra respeto y puntualidad	36	13	2	-	-
	70,6	25,5	3,9	-	-
2) Obedece consignas	42	8	1	-	-
	82,4	15,7	2	-	-
3) Demuestra responsabilidad en el desarrollo de las actividades	36	12	3	-	-
	70,6	23,5	5,9	-	-
4) Se adapta y respeta las normas de la empresa u organismo	39	11	1	-	-
	76,5	21,6	2	-	-
5) Conoce y diferencia etapas del proceso productivo	32	11	4	3	1
	62,7	21,6	7,8	5,9	2
6) Sabe trabajar en equipo	39	9	-	3	-
	76,5	17,6	-	5,9	-
7) Conoce y aplica técnicas analíticas y/o microbiológicas	25	16	4	1	5
	49	31,4	7,8	2	9,8
8) Maneja instrumental y equipos de laboratorio y/o de producción	31	15	3	1	1
	60,8	29,4	5,9	2	2
9) Interpreta resultados y los relaciona con la normativa vigente	34	11	3	2	1
	66,7	21,6	5,9	3,9	2
10) Realiza las operaciones en forma eficiente	35	13	3	-	-
	68,6	25,5	5,9	-	-
11) Conoce y respeta las normas de higiene y seguridad	37	11	3	-	-
	72,5	21,6	5,9	-	-
12) Participa en la resolución de situaciones problemáticas de incertidumbre, imprevistos, etc.	33	11	4	3	-
	64,7	21,6	7,8	5,9	-
13) Nota la presencia y acompañamiento del tutor de la escuela	39	9	3	-	-
	76,5	17,6	5,9	-	-
14) Demuestra interés en las actividades propuestas (consulta, pregunta para conocer más acerca del proceso)	37	11	3	-	-
	72,5	21,6	5,9	-	-

Nota: se utilizó una escala cualitativa que contempló las siguientes categorías Excelente; Muy bueno; Bueno; Regular; Malo y Muy malo. Las categorías Malo y Muy malo no fueron incorporadas en la tabla dado que ningún/a instructor/a de bodega lo evaluó de ese modo, no obstante, es importante aclarar que en el instrumento de relevamiento de datos sí estuvo contemplado.

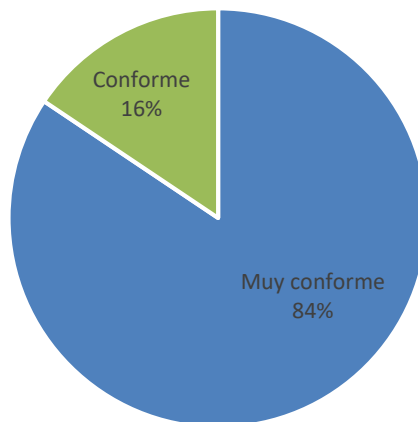
La evaluación se realizó al interior de cada aspecto, por lo que la lectura e interpretación de datos se debe realizar por fila (no son comparables por columna)

Nuestros/as estudiantes son muy bien evaluados en todos los aspectos.

Al igual que en años anteriores, los aspectos Actitudinales son los que destacan y son ampliamente valorados por los instructores, tales como: Obedece consignas/ Se adapta y respeta las normas de la bodega/ Sabe trabajar en equipo/ Demuestra respeto y puntualidad/ Demuestra interés en las actividades propuestas.

Esto se ve reflejado en el nivel de conformidad con el desempeño de los/as estudiantes, así como también en la recomendación que harían de los/as mismos/as a otras empresas y en la manifiesta intención de recibirlos/as nuevamente en la bodega de práctica.

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



El 100% de los instructores se encuentra muy conforme o conforme con el desempeño de nuestros estudiantes

**94%** Recomendaría a los estudiantes del LAE para trabajar en otra bodega

**94%** Recibiría nuevamente a los estudiantes del LAE

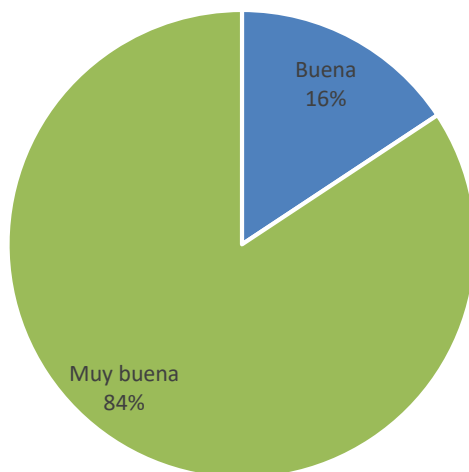
**Promedio de calificaciones en relación a los siguientes aspectos que hacen a la formación integral de los estudiantes**

	Cantidad de calificaciones otorgadas	Mínimo	Máximo	Media
Habilidades prácticas	51	3	5	<b>4,6</b>
Conocimientos teóricos	49	2	5	<b>4,4</b>
Actitud hacia el trabajo	51	3	5	<b>4,7</b>

Nota: se pidió que calificaran a nuestros/as estudiantes en una escala del 1 al 5 donde 1 es la calificación más baja y 5 la más alta.

El promedio de calificaciones en aspectos teórico prácticos y actitudinales, evidencia una gran valoración de la formación integral de nuestros/as estudiantes

**Evaluación de la organización institucional y articulación con su bodega**



**La totalidad de instructores/as de bodega evaluó de manera positiva la organización y articulación de la escuela con la bodega de práctica**

**Entre las razones que señalan de la evaluación Positiva (Muy buena y Buena) se destacan:**

- *Me pareció un proceso bien organizado, con un seguimiento y cuidado de los alumnos que genera confianza*
- *Muy buena predisposición para la organización durante vendimia*
- *Buena coordinación y respuesta ante la organización necesaria en tiempo de cosecha.*
- *Tienen muy buena disposición al trabajo*
- *Ha sido muy perseverante y ha llegado a objetivos muy buenos*
- *Participación de la profesora coordinadora*
- *Acompañamiento de la profesora coordinadora*
- *Varios años trabajando con el LAE y siempre excelente*
- *Por el seguimiento en el desempeño de los estudiantes y el interés que demuestran por su bienestar durante las pasantías.*
- *Excelente en su desempeño, con muy buena disposición*
- *Buen desempeño y muy capaz de realizar tareas*
- *La presencia del tutor fue muy importante para el desempeño de los chicos y fortaleció la confianza en ellos*
- *Los chicos vienen con una base interesante en cuanto a los conocimientos generales tanto del proceso como de laboratorios*
- *Presentan buena base sobre los conocimientos del proceso y de laboratorios*
- *Escasa formación teórica previa, y en consecuencia poco interés general del pasante*
- *Escasa formación técnica previa*