



Liceo Agrícola y Enológico
"Domingo Faustino Sarmiento"

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

6° Año

2023

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

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	31	22	71,0
B	32	31	96,9
C	26	24	92,3
Total	89	77	86,5

Actividad desarrollada en bodega

	Respuestas	Porcentaje de casos
Limpieza	59	83,1%
Observación	41	57,7%
Elaboración	36	50,7%
Fraccionamiento	32	45,1%
Efluentes	21	29,6%
Otra: Turismo/ Etiquetado/ Control de calidad/Logística/ Barricas	17	23,9%
Comercialización	7	9,9%
Laboratorio	2	2,8%
Total	215	302,8%

Nota: los resultados no suman 100% dado que se trata de una pregunta de respuesta múltiple.

Actividad desarrollada, según división

	A	B	C	Total
Limpieza	20	19	20	59
	90,9%	76,0%	83,3%	
Observación	10	15	16	41
	45,5%	60,0%	66,7%	
Elaboración	9	14	13	36
	40,9%	56,0%	54,2%	
Fraccionamiento	13	12	7	32
	59,1%	48,0%	29,2%	
Efluentes	5	11	5	21
	22,7%	44,0%	20,8%	
Otra	4	6	7	17
	18,2%	24,0%	29,2%	
Comercialización	0	5	2	7
	0,0%	20,0%	8,3%	
Laboratorio	0	2	0	2
	0,0%	8,0%	0,0%	
Total	22	25	24	71

Los porcentajes y los totales se basan en los encuestados (es un cruce de variables en donde una de ellas era múltiple respuesta). Interpretar los resultados por división, es decir, por columna. Se podrá observar qué actividades fueron las más desarrolladas por curso.

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	77	5	10	9,0
Conocimientos teóricos	77	3	10	8,7
Actitud hacia el trabajo	77	3	10	9,3

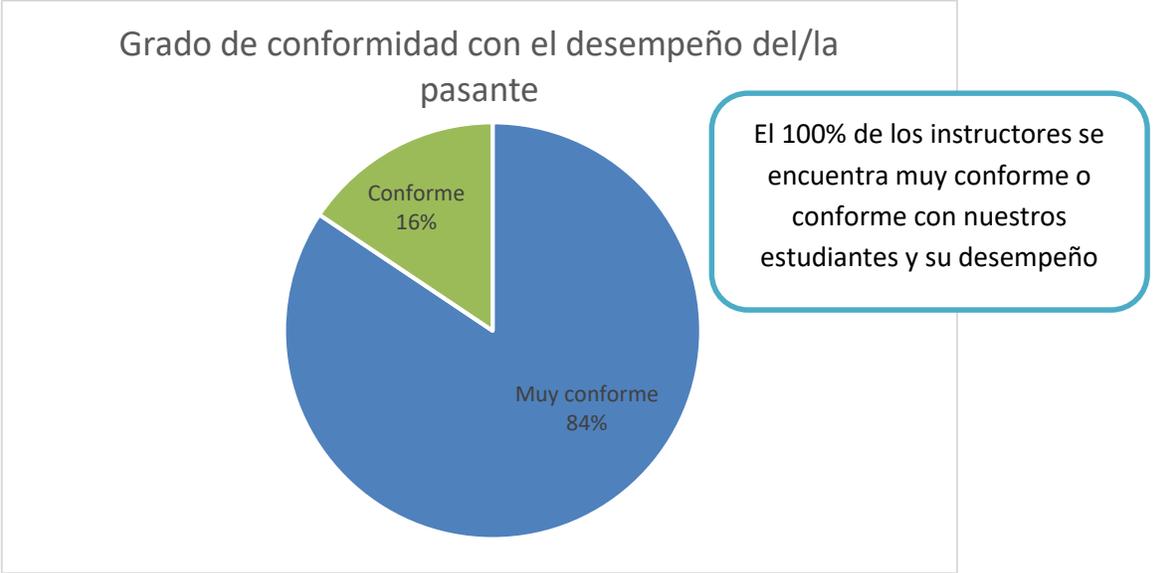
Evaluación realizada en relación al desempeño del pasante en cada uno de los aspectos que se detallan a continuación:

		Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	No se realizó	Total
Demuestra respeto y puntualidad	Frec.	48	23	6	0	0	77
	%	62,3	29,9	7,8	0,0	0,0	100
Obedece consignas	Frec.	56	16	4	1	0	77
	%	72,7	20,8	5,2	1,3	0,0	100
Demuestra responsabilidad en el desarrollo de las actividades	Frec.	54	18	5	0	0	77
	%	70,1	23,4	6,5	0,0	0,0	100
Se adapta y respeta las normas de la bodega	Frec.	59	12	4	0	2	77
	%	76,6	15,6	5,2	0,0	2,6	100
Conoce y diferencia etapas del proceso productivo	Frec.	41	27	6	3	0	77
	%	53,2	35,1	7,8	3,9	0,0	100
Sabe trabajar en equipo	Frec.	61	13	3	0	0	77
	%	79,2	16,9	3,9	0,0	0,0	100
Conoce y aplica técnicas analíticas y/o microbiológicas	Frec.	38	16	4	0	19	77
	%	49,4	20,8	5,2	0,0	24,7	100
Maneja instrumental y equipos de laboratorio y/o de producción	Frec.	47	12	6	2	10	77
	%	61	15,6	7,8	2,6	13	100
Interpreta resultados y los relaciona con la normativa vigente	Frec.	38	15	8	0	16	77
	%	49,4	19,5	10,4	0,0	20,8	100
Realiza las operaciones en forma eficiente	Frec.	48	27	2	0	0	77
	%	62,3	35,1	2,6	0,0	0,0	100
Conoce las normas de higiene y seguridad	Frec.	48	20	9	0	0	77
	%	62,3	26	11,7	0,0	0,0	100
Respeta las normas de higiene y seguridad	Frec.	59	13	5	0	0	77
	%	76,6	16,9	6,5	0,0	0,0	100
Participa en la resolución de situaciones problemáticas de incertidumbre, imprevisto, etc.	Frec.	40	13	5	5	14	77
	%	51,9	16,9	6,5	6,5	18,2	100
Resuelve dudas/ aclaración de contenidos con tutores	Frec.	49	19	9	0	0	77
	%	63,6	24,7	11,7	0,0	0,0	100
Demuestra interés en las actividades propuestas	Frec.	45	24	8	0	0	77
	%	58,4	31,2	10,4	0,0	0,0	100

Nota: 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 si 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/calificados en todos los aspectos.
- Los aspectos Actitudinales son los que se destacan –al igual que en años anteriores-:
 ■ Obedece consignas/ Se adapta y respeta las normas de la bodega/ Demuestra respeto y puntualidad/ Sabe trabajar en equipo
- Esto se ve reflejado en el nivel de conformidad con el desempeño de los estudiantes, en la recomendación que harían de los mismos a otras empresas, así como también en la intención de recibir a nuestros estudiantes nuevamente.



Grado de conformidad con el desempeño del pasante, según División

	A	B	C	Total
Muy conforme	22	26	17	65
	100%	84%	71%	84%
Conforme	0	5	7	12
	0%	16%	29%	16%
Total	22	31	24	77
	100%	100%	100%	100%

96% Recomendaría a los estudiantes del LAE para trabajar en otra bodega

94% Recibiría nuevamente a los estudiantes del LAE



Entre las razones que señalaron se destacan:

- Demuestran interés*
- Educación y predisposición*
- Eficaces en su desempeño/ Eficientes*
- Es muy linda la experiencia de recibirlos/ Tuvimos buena experiencia*
- La experiencia puede ayudar a encontrar su orientación y formación gral.*
- Porque son disciplinados y cooperan mucho*
- Predisposición y nivel técnico*
- Son de gran ayuda*
- Son muy responsables y trabajadoras*
- Son proactivos*
- Tienen buen conocimiento y demuestran interés en seguir aprendiendo*

Solo 2 instructores no recibirían nuevamente a nuestros estudiantes y las razones que emitieron fueron: “Esta vez fue una excepción” y “Por falta de voluntad”



Entre las razones que señalan de la evaluación Muy buena y Buena se destacan:

- Buena adaptación
- Hay buena comunicación y objetivos /Buena comunicación y predisposición/
- Buena predisposición / Siempre buena predisposición. Los estudiantes no faltaron nunca ni siquiera los feriados
- Conozco a la prof. y es muy ordenada y formal
- Contacto constante con la institución
- El tutor estuvo presente (Sería conveniente comenzar a mediados de febrero)
- Es una empresa que conoce la gran importancia de estas actividades de vinculación
- Fomentan las prácticas enológicas
- Fue nuestra primera experiencia
- Fue ordenado, claro y de ayuda
- Hicieron un buen seguimiento de los estudiantes y sus prácticas
- Respetan normas de la empresa y saben trabajar en equipo/ Se respetan las normas de la empresa
- Saber de antemano días y horarios de visita de profesores para estar disponibles para recibirlos
- Siempre atentos a los estudiantes
- Ya conocemos la forma de trabajar