



LAE

Liceo Agrícola y Enológico
“Domingo Faustino Sarmiento”

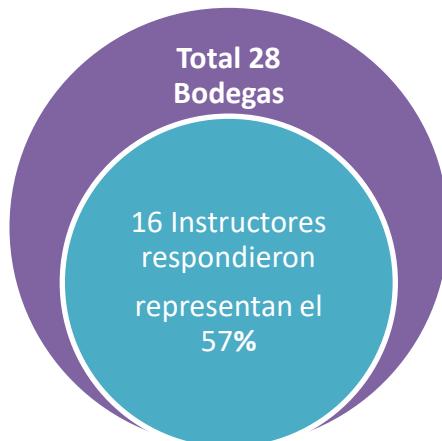
**Evaluación del desempeño de estudiantes en PP por parte
de los instructores de bodega**

6° Año

2025

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 estudiante en las PP



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



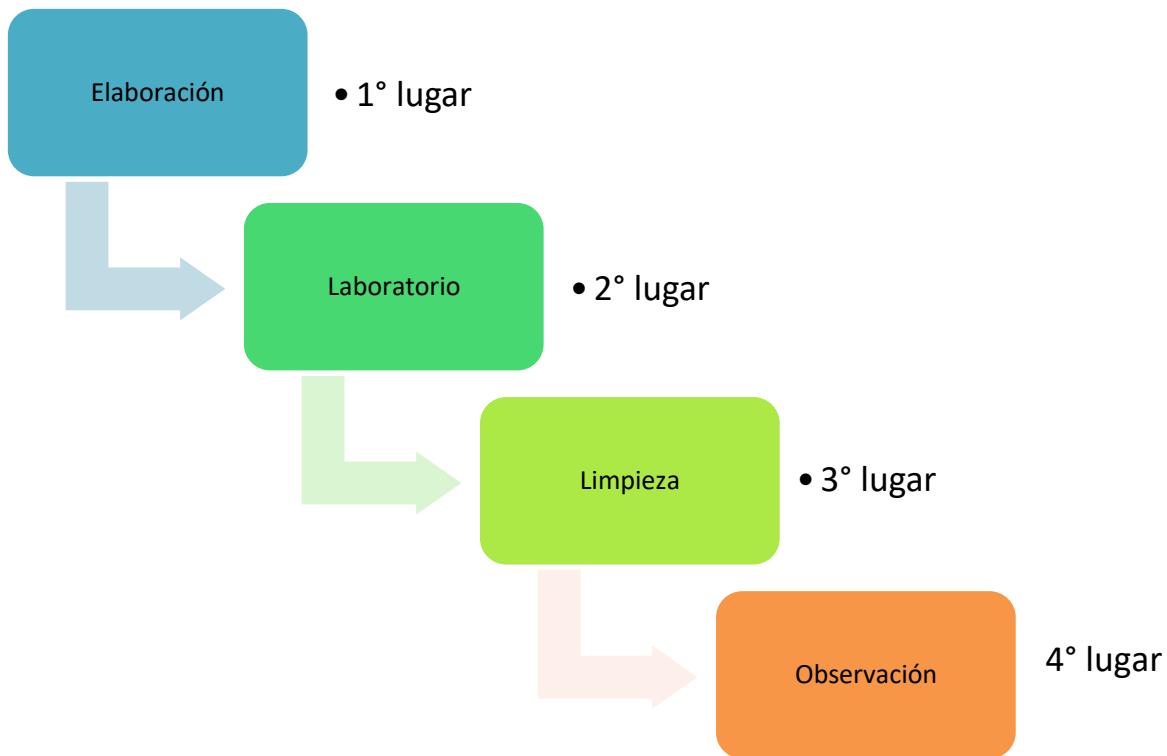
Es relevante aclarar que no todos/as los/as instructores de bodega realizaron evaluación de las PP, sólo el 57% evaluó el desempeño de nuestros/as estudiantes. En este sentido, los datos que aquí se presentan deben ser analizados e interpretados en ese contexto. Como se ve en los gráficos, de 28 bodegas de práctica, solo 16 realizaron evaluación, esto significa que de un total de 90 estudiantes que realizaron prácticas, solo 47 fueron evaluados.

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

	Frecuencia	Porcentaje
Lomas del Malbec SA	10	21,3
Bodega Chandon SA	4	8,5
Bodega de La Facultad	4	8,5
Bodega Furlotti	3	6,4
Bodega Gieco	3	6,4
Bodega Vinorum	3	6,4
Lagarde SA	3	6,4
Leoncio Arizu SA	3	6,4
Vistandes	3	6,4
Bodega Fabre SA	2	4,3
Bodega Sebastián Bonfanti	2	4,3
CVA SA	2	4,3
INTA Mendoza	2	4,3
Bodega Dolium	1	2,1
Bodega Sposato	1	2,1
Huentala Wines	1	2,1
Total	47	100

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

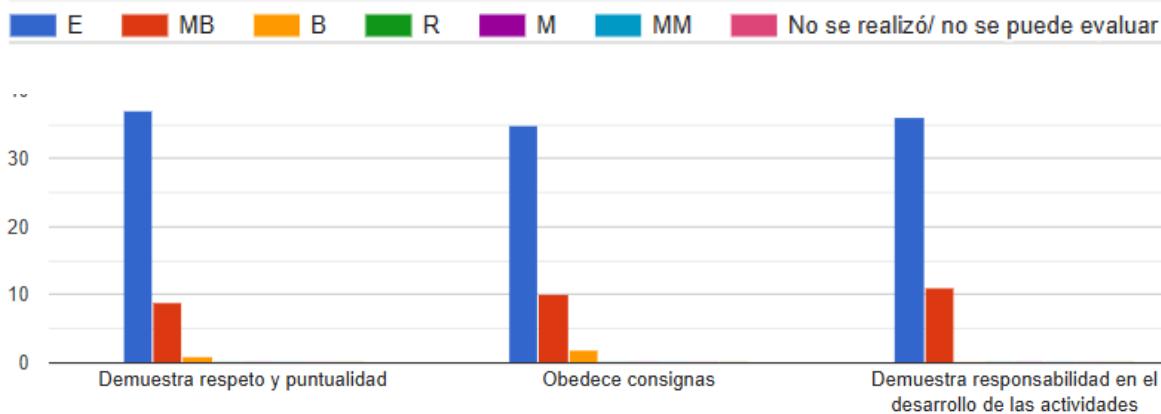
Actividad desarrollada en bodega



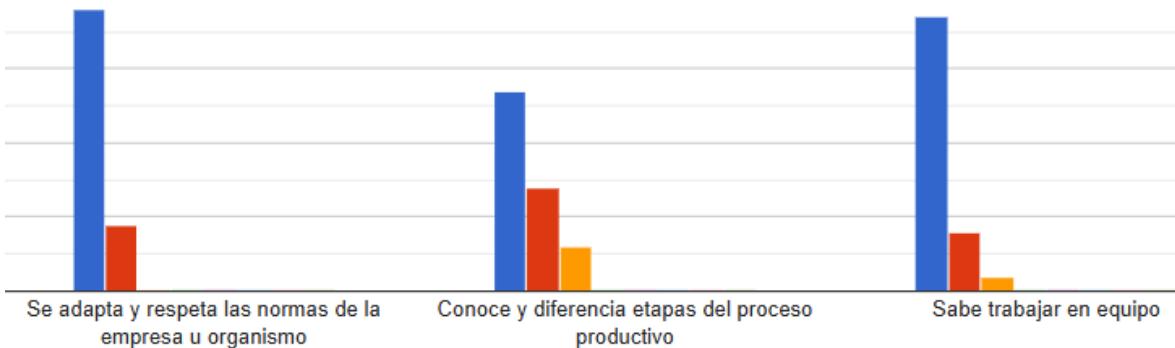
Nota: los estudiantes desarrollaron más de una actividad

También mencionaron como actividades desarrolladas el **efluentes, control de fermentación, entre otras tareas.**

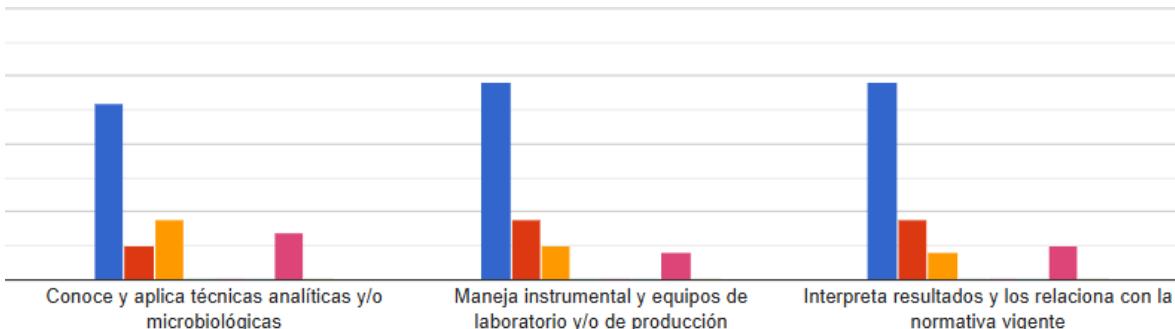
Evaluación del desempeño del/la estudiante en cada uno de los siguientes aspectos:
Escala:



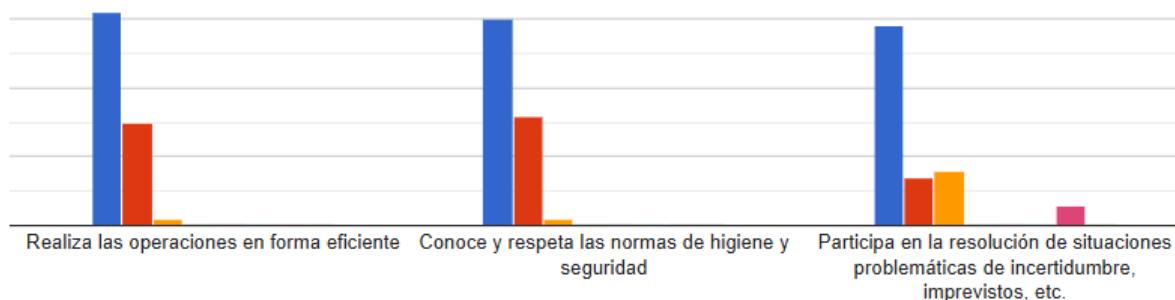
■ E ■ MB ■ B ■ R ■ M ■ MM ■ No se realizó/ no se puede evaluar



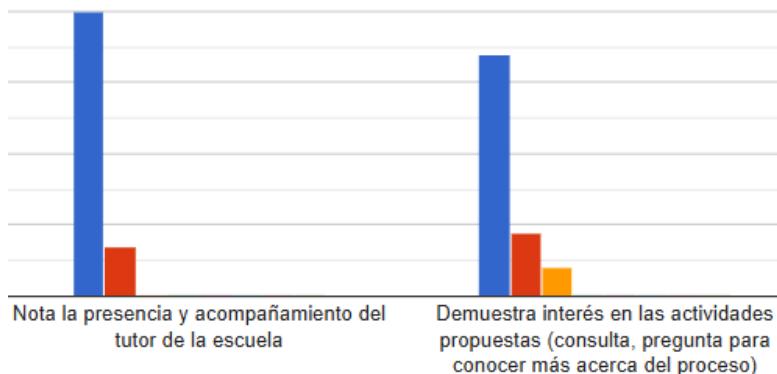
■ E ■ MB ■ B ■ R ■ M ■ MM ■ No se realizó/ no se puede evaluar



■ E ■ MB ■ B ■ R ■ M ■ MM ■ No se realizó/ no se puede evaluar



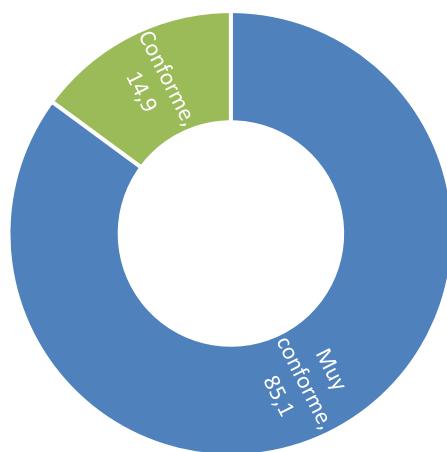
■ E ■ MB ■ B ■ R ■ M ■ MM ■ No se realizó/ no se puede evaluar



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

96% 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	47	3	5	4,7
Conocimientos teóricos	47	3	5	4,6
Actitud hacia el trabajo	47	3	5	4,7

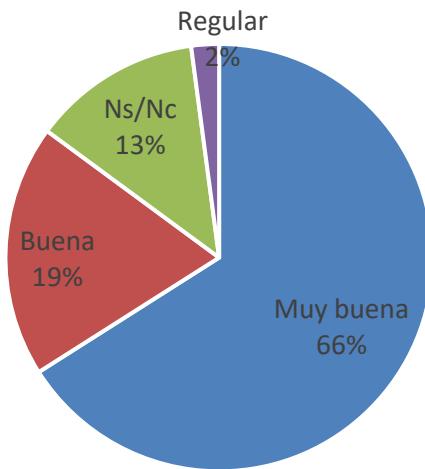
Nota: se pidió que calificaran a nuestros/as estudiantes en una escala del 1 al 5 donde 1 es la calificación más baja y 5 la más alta.

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

	Frecuencia	Porcentaje
Muy buena	31	66
Buena	9	19,1
Ns/Nc	6	12,8
Regular	1	2,1
Total	47	100

Evaluación de la organización institucional y articulación con su bodega



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

- *Ordenada y a tiempo.*
- *La articulación de las pasantías es impecable, no hay nada que mejorar.*
- *La articulación de las pasantías es inobjetable.*
- *La articulación de las pasantías son excelentes.*
- *Deberían planificar las prácticas a mediados de Febrero.*
- *Empezar a mediados de febrero*
- *EL Nivel de desempeño y predisposición fue excelente*
- *Las chicas se desempeñaron excelentemente, muy responsables y tenían mucho conocimiento*
- *Considero una muy buena herramienta para el alumno y su desarrollo profesional, como en la elección de carrera.*
- *Muy buena disponibilidad de los chicos y del profesor con los enólogos de la bodega, buena comunicación.*

Entre las razones que señalan de la evaluación Buena) se destacan:

- Los pasantes deben ingresar con ropa y calzado de seguridad. No estaban avisados de esta situación y llegaron con zapatillas lo que dificultó su primer día de labor.*
- Se debería evaluar las fechas de las pasantías debido a los adelantamientos se las épocas de cosecha*
- Se pudieron coordinar bien los horarios de los pasantes y sus tareas.*
- Esta buena la experiencia para los chicos de estudiar y trabajar para ver más de cerca el método de elaboración.*