LAE

Liceo Agrícola y Enológico
"Domingo Faustino Sarmiento"

Resultados de Encuesta: Mi Experiencia en las Pasantías

Percepción de estudiantes de 4° Año acerca de las Prácticas Profesionalizantes realizadas

2023

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

Proporción de estudiantes que respondieron la encuesta según división

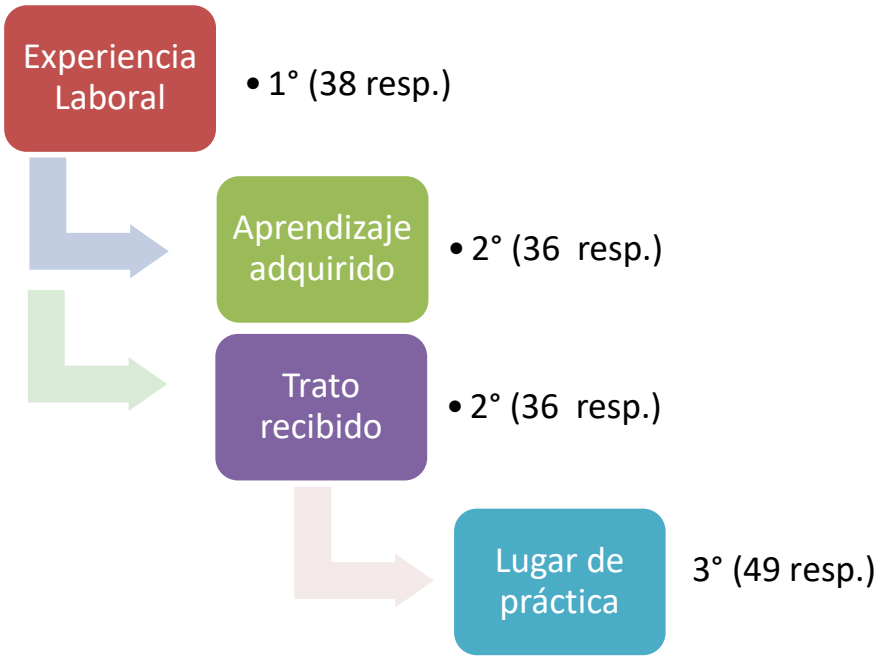
	Total estudiantes por división	Estudiantes que respondieron la encuesta	Proporción por división
A	32	17	53
B	33	17	52
C	34	16	47
Total	99	50	51

Práctica desarrollada según división

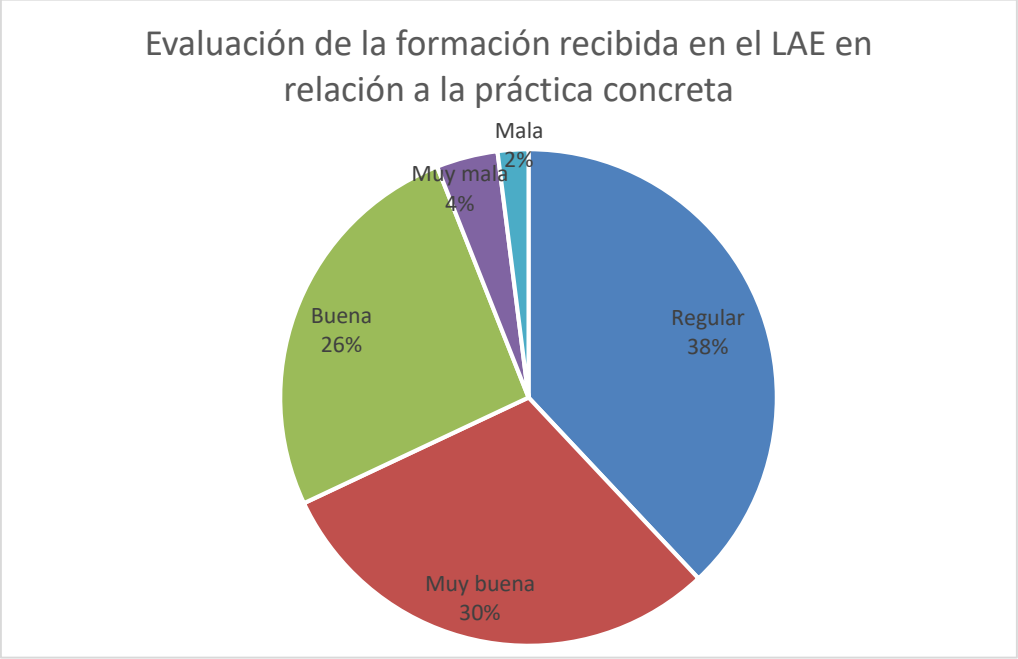
4° A	Farináceas
4° B	Restauración
4° C	Farináceas

Actividad realizada (pregunta de respuesta múltiple)

Lo que MÁS les gustó de las PP (pregunta de respuesta múltiple)



Lo que MENOS les gustó de las PP (pregunta de respuesta múltiple)



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

	A	B	C	Total
Buena	1	4	8	13
	6%	24%	50%	26%
Muy buena	4	8	3	15
	24%	47%	19%	30%
Regular	11	3	5	19
	65%	18%	31%	38%
Mala	1	0	0	1
	6%	0%	0%	2%
Muy mala	0	2	0	2
	0%	12%	0%	4%
Total	17	17	16	50
	100%	100%	100%	100%

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

	Frecuencia	Porcentaje
Se relacionan medianamente	28	56
Se relacionan mínimamente	11	22
Se relacionan exactamente	10	20
No se relacionan	1	2
Total	50	100

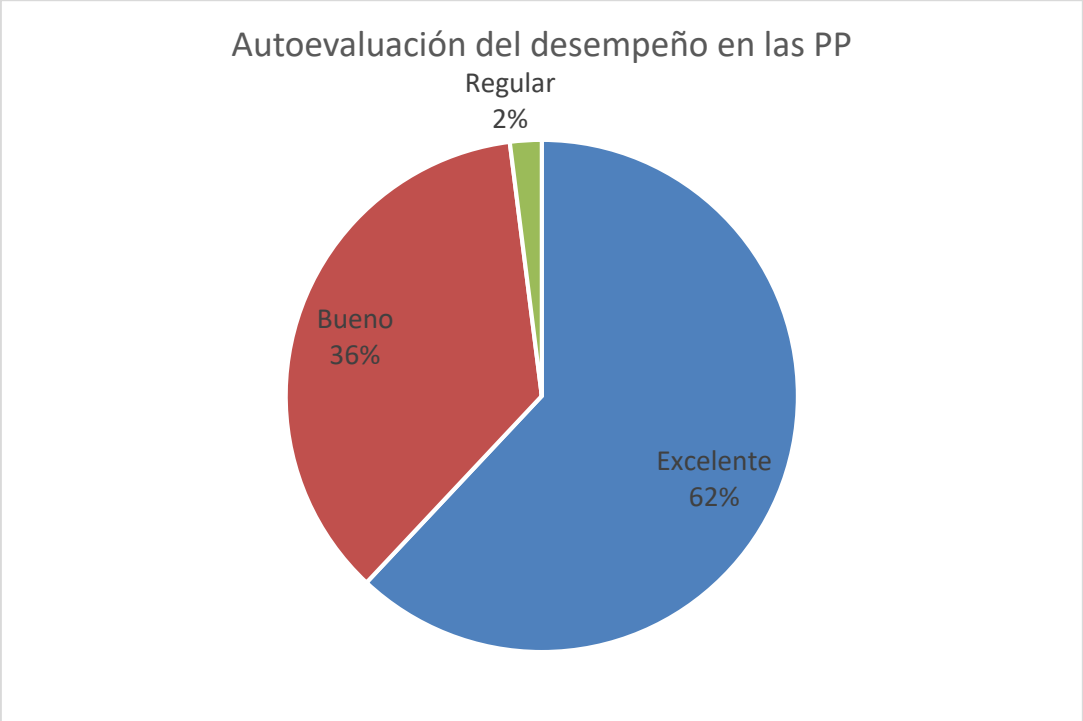
Relación entre los conocimientos adquiridos en el LAE y la práctica desarrollada en las pasantías, según División

	A	B	C	Total
No se relacionan	1	0	0	1
	6%	0%	0%	2%
Se relacionan exactamente	2	5	3	10
	12%	29%	19%	20%
Se relacionan medianamente	8	11	9	28
	47%	65%	56%	56%
Se relacionan mínimamente	6	1	4	11
	35%	6%	25%	22%
Total	17	17	16	50
	100%	100%	100%	100%

Conocimientos que deberían ser fortalecidos desde la escuela para lograr un mayor aprovechamiento de las pasantías

Más Prácticas	Cumplir con la parte práctica de prácticas profesionalizantes (ir a la cocina)
	Cumplir con las clases de pp en la cocina
	Deberían haber más clases de cocina, para ver principalmente las cosas más básicas
	Las elaboraciones o las prácticas
	Mayor enseñanza en pp de parte de los profesores
	Más prácticas si se pudiera
	Prácticas de elaboración en la cocina
	Más practicas dentro de la cocina con un fundamento teórico, más versátiles
	Más práctica
	Más prácticas de cocina
Conocimientos	Elaboración de más cantidad de recetas, conocimientos sobre técnicas de manipulación y utilización de maquinaria
	Conocimientos prácticos como elaboración de algunos alimentos(panificados y demás) y cómo es el mundo laboral
	Conocimiento
	más conocimientos sobre la elaboración
	Conocimientos más relacionados con lo que vamos a realizar
	La capacitación y teoría
	Conocimiento y organización de recetas
	La teoría
Uso de maquinarias	El tipo de maquinaria que se puede encontrar
	Uso de maquinas
Servicio	Como hacer diferentes tipos de masas

	Servicio y atención al cliente
	Servicio y decorado de platos
Otros	Se debería fortalecer el conocimiento sobre los derechos en el ámbito laboral. Algunas personas sufrieron maltratos y no supieron cómo responder
	Que se basen más en cómo es la realidad y no tanto teórico



Calificación otorgada por los estudiantes en relación a:

	Cantidad de casos que emitieron calificación	Mínimo	Máximo	Promedio
Habilidades prácticas	50	2	10	**7,4**
Conocimientos teóricos	50	1	10	**6,8**