



Liceo Agrícola y Enológico
"Domingo Faustino Sarmiento"
UNCuyo

Evaluación del desempeño de estudiantes de 6° en las PP realizada por Tutores/as de la escuela

2024

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

Evaluación de aspectos actitudinales, técnicos y teóricos, ambientales y relacionales del estudiante

	E	MB	B	Sin evaluación/No se pudo evaluar
1) Asistencia y puntualidad	86	2	-	-
	97,7	2,3	-	-
2) Utiliza la vestimenta requerida/uniforme	88	-	-	-
	100	-	-	-
3) Demuestra responsabilidad en el desarrollo de las actividades	88	-	-	-
	100	-	-	-
4) Colaboración y trabajo en equipo	86	2	-	-
	97,7	2,3	-	-
5) Se adapta y respeta las normas de la empresa u organismo	87	1	-	-
	98,9	1,1	-	-
6) Hace entrega al instructor de la documentación correspondiente	84	3	1	-
	95,5	3,4	1,1	-
7) Firma la planilla de asistencia y completa el cuaderno de campo	70	17	1	-
	79,5	19,3	1,1	-
8) Obedece consignas	82	6	-	-
	93,2	6,8	-	-
9) Aplica conocimientos previos en el desarrollo de las tareas propuestas	79	4	-	5
	89,8	4,5	-	5,7
10) Participa en la resolución de situaciones problemáticas de incertidumbre, imprevistos, etc.	75	6	-	7
	85,2	6,8	-	8

Evaluación de aspectos relacionados con la empresa u organismo e instructor

	E	MB	B	R	M	MM
Adecuación de las tareas desarrolladas a los objetivos de las pasantías	78	4	3	2	-	1
	88,6	4,5	3,4	2,3	-	1,1
Nivel de integración del pasante a la empresa u organismo	78	3	6		-	1
	88,6	3,4	6,8	-	-	1,1
Las condiciones ambientales* son los adecuados	79	8		-	-	1
	89,8	9,1		-	-	1,1
Trato recibido por parte del/la instructora	81	5	1	-	-	1
	92	5,7	1,1	-	-	1,1

* como infraestructura, materiales, equipamientos puestos a disposición, espacio físico, ventilación, etc.

Evaluación de aspecto: Adecuación de las tareas desarrolladas a los objetivos de las pasantías, según Bodega de práctica

	E	MB	B	R	MM	Total
Alta Vista SA	3	0	0	0	0	3
	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Artel Inc (Piattelli Vineyards)	2	0	0	0	0	2
	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Benegas SA	0	3	0	0	0	3
	0%	100%	0%	0%	0%	100%
Casa Tano	2	0	0	0	0	2
	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Cassone	5	0	0	0	0	5
	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Cuchillas de Lunlunta SA	5	0	0	0	0	5
	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Escorihuela	4	0	0	0	0	4
	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Facultad de Ciencias Agrarias (FCA)	2	0	0	0	0	2
	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Familia Valencia	2	0	0	0	0	2
	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Finca Don Martino	0	0	0	0	1	1
	0%	0%	0%	0%	100%	100%
Gieco	5	0	0	0	0	5
	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Grupo Peñaflor	3	0	0	0	0	3
	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Hacienda del Plata	3	0	0	0	0	3
	100%	0%	0%	0%	0%	100%
La Rural	5	0	3	2	0	10
	50%	0%	30%	20%	0%	100%
Martino wine	1	0	0	0	0	1
	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Millán SA	4	0	0	0	0	4
	100%	0%	0%	0%	0%	100%
PACHA-CO (Durigutti)	2	0	0	0	0	2
	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Pulmary	4	0	0	0	0	4
	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Renacer	2	0	0	0	0	2
	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Rumel	3	0	0	0	0	3
	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Sánchez Salomón	5	0	0	0	0	5
	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Sposato	2	1	0	0	0	3
	67%	33%	0%	0%	0%	100%

Vistalba SA	3	0	0	0	0	3
	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Vistandes SA	6	0	0	0	0	6
	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Weinert	5	0	0	0	0	5
	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Total	78	4	3	2	1	88
	89%	5%	3%	2%	1%	100%

Evaluación de aspecto: Nivel de integración del pasante a la empresa u organismo, según Bodega de práctica

	E	MB	B	MM	Total
Alta Vista SA	3	0	0	0	3
	100%	0%	0%	0%	100%
Artel Inc (Piattelli Vineyards)	2	0	0	0	2
	100%	0%	0%	0%	100%
Benegas SA	0	3	0	0	3
	0%	100%	0%	0%	100%
Casa Tano	2	0	0	0	2
	100%	0%	0%	0%	100%
Cassone	5	0	0	0	5
	100%	0%	0%	0%	100%
Cuchillas de Lunlunta SA	5	0	0	0	5
	100%	0%	0%	0%	100%
Escorihuela	4	0	0	0	4
	100%	0%	0%	0%	100%
Facultad de Ciencias Agrarias (FCA)	2	0	0	0	2
	100%	0%	0%	0%	100%
Familia Valencia	2	0	0	0	2
	100%	0%	0%	0%	100%
Finca Don Martino	0	0	0	1	1
	0%	0%	0%	100%	100%
Gieco	5	0	0	0	5
	100%	0%	0%	0%	100%
Grupo Peñaflo	3	0	0	0	3
	100%	0%	0%	0%	100%
Hacienda del Plata	3	0	0	0	3
	100%	0%	0%	0%	100%
La Rural	5	0	5	0	10
	50%	0%	50%	0%	100%
Martino wine	1	0	0	0	1
	100%	0%	0%	0%	100%
Millán SA	4	0	0	0	4
	100%	0%	0%	0%	100%
PACHA-CO (Durigutti)	2	0	0	0	2
	100%	0%	0%	0%	100%
Pulmary	4	0	0	0	4
	100%	0%	0%	0%	100%
Renacer	2	0	0	0	2
	100%	0%	0%	0%	100%
Rumel	3	0	0	0	3

	100%	0%	0%	0%	100%
Sánchez Salomón	5	0	0	0	5
	100%	0%	0%	0%	100%
Sposato	2	0	1	0	3
	67%	0%	33%	0%	100%
Vistalba SA	3	0	0	0	3
	100%	0%	0%	0%	100%
Vistandes SA	6	0	0	0	6
	100%	0%	0%	0%	100%
Weinert	5	0	0	0	5
	100%	0%	0%	0%	100%
Total	78	3	6	1	88
	89%	3%	7%	1%	100%

Evaluación de aspecto: Las condiciones ambientales son los adecuados, según Bodega de práctica

	E	MB	MM	Total
Alta Vista SA	3	0	0	3
	100%	0%	0%	100%
Artel Inc (Piattelli Vineyards)	2	0	0	2
	100%	0%	0%	100%
Benegas SA	3	0	0	3
	100%	0%	0%	100%
Casa Tano	2	0	0	2
	100%	0%	0%	100%
Cassone	5	0	0	5
	100%	0%	0%	100%
Cuchillas de Lunlunta SA	5	0	0	5
	100%	0%	0%	100%
Escorihuela	4	0	0	4
	100%	0%	0%	100%
Facultad de Ciencias Agrarias (FCA)	2	0	0	2
	100%	0%	0%	100%
Familia Valencia	2	0	0	2
	100%	0%	0%	100%
Finca Don Martino	0	0	1	1
	0%	0%	100%	100%
Gieco	5	0	0	5
	100%	0%	0%	100%
Grupo Peñaflo	3	0	0	3
	100%	0%	0%	100%
Hacienda del Plata	3	0	0	3
	100%	0%	0%	100%
La Rural	5	5	0	10
	50%	50%	0%	100%
Martino wine	1	0	0	1
	100%	0%	0%	100%
Millán SA	4	0	0	4
	100%	0%	0%	100%
PACHA-CO (Durigutti)	2	0	0	2
	100%	0%	0%	100%

Pulmary	4	0	0	4
	100%	0%	0%	100%
Renacer	2	0	0	2
	100%	0%	0%	100%
Rumel	0	3	0	3
	0%	100%	0%	100%
Sánchez Salomón	5	0	0	5
	100%	0%	0%	100%
Sposato	3	0	0	3
	100%	0%	0%	100%
Vistalba SA	3	0	0	3
	100%	0%	0%	100%
Vistandes SA	6	0	0	6
	100%	0%	0%	100%
Weinert	5	0	0	5
	100%	0%	0%	100%
Total	79	8	1	88
	90%	9%	1%	100%

Evaluación de aspecto: Trato recibido por parte del/la instructora, según Bodega de práctica

	E	MB	B	MM	Total
Alta Vista SA	3	0	0	0	3
	100%	0%	0%	0%	100%
Artel Inc (Piattelli Vineyards)	2	0	0	0	2
	100%	0%	0%	0%	100%
Benegas SA	3	0	0	0	3
	100%	0%	0%	0%	100%
Casa Tano	2	0	0	0	2
	100%	0%	0%	0%	100%
Cassone	5	0	0	0	5
	100%	0%	0%	0%	100%
Cuchillas de Lunlunta SA	5	0	0	0	5
	100%	0%	0%	0%	100%
Escorihuela	4	0	0	0	4
	100%	0%	0%	0%	100%
Facultad de Ciencias Agrarias (FCA)	2	0	0	0	2
	100%	0%	0%	0%	100%
Familia Valencia	2	0	0	0	2
	100%	0%	0%	0%	100%
Finca Don Martino	0	0	0	1	1
	0%	0%	0%	100%	100%
Gieco	5	0	0	0	5
	100%	0%	0%	0%	100%
Grupo Peñaflor	3	0	0	0	3
	100%	0%	0%	0%	100%
Hacienda del Plata	3	0	0	0	3
	100%	0%	0%	0%	100%
La Rural	5	5	0	0	10

	50%	50%	0%	0%	100%
Martino wine	1	0	0	0	1
	100%	0%	0%	0%	100%
Millán SA	4	0	0	0	4
	100%	0%	0%	0%	100%
PACHA-CO (Durigutti)	2	0	0	0	2
	100%	0%	0%	0%	100%
Pulmary	4	0	0	0	4
	100%	0%	0%	0%	100%
Renacer	2	0	0	0	2
	100%	0%	0%	0%	100%
Rumel	3	0	0	0	3
	100%	0%	0%	0%	100%
Sánchez Salomón	5	0	0	0	5
	100%	0%	0%	0%	100%
Sposato	2	0	1	0	3
	67%	0%	33%	0%	100%
Vistalba SA	3	0	0	0	3
	100%	0%	0%	0%	100%
Vistandes SA	6	0	0	0	6
	100%	0%	0%	0%	100%
Weinert	5	0	0	0	5
	100%	0%	0%	0%	100%
Total	81	5	1	1	88
	92%	6%	1%	1%	100%