LAE

Liceo Agrícola y Enológico
"Domingo Faustino Sarmiento"

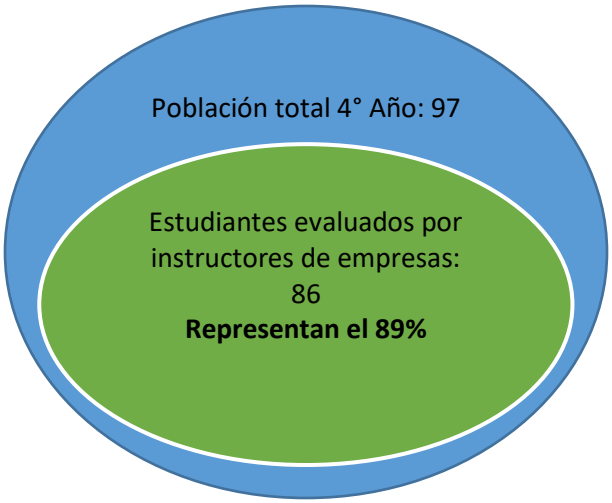
Evaluación de Prácticas Profesionalizantes de 4° Año por parte de Instructores

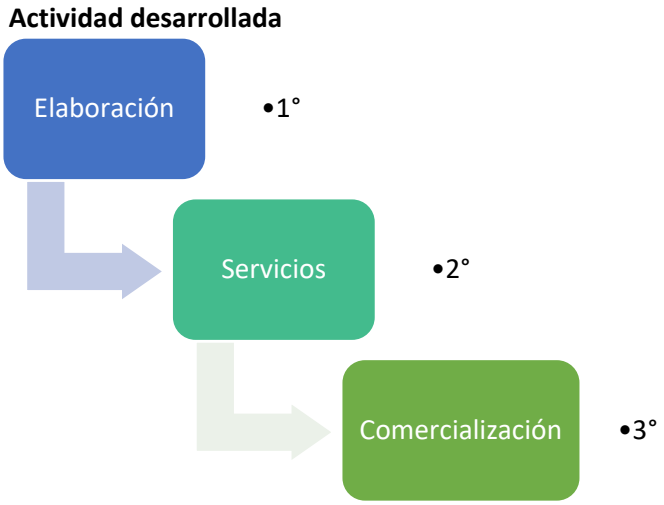
Año 2026

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

Población de estudiantes por división y proporción de estudiantes que fueron evaluados por los instructores

	Total de estudiantes por división de práctica desarrollada	Cantidad de estudiantes que resultaron evaluados	Proporción de estudiantes en relación al total por práctica
4° A y C Farináceos	64	56	87,5
4° B Restauración	33	30	90,9
Total	97	86	88,7





Empresa de práctica, según división y actividad desarrollada

	Farináceos (4°A y C)	Restauración (4°B)	Total
Arabian Food	0	1	1
Biritos Coffe & Brunch	0	2	2
BRULÉE (Sin Tacc)	4	0	4
BRUTTAL	0	2	2
Casa Farina Zona Dalvian	2	0	2
Casa SOSTA	0	2	2
Comedor Universitario	0	4	4
Daco y Daca S.A./ASTI	1	0	1
De un Ricón de la Boca	0	1	1
Delizia Panaderia ART-PAN S.A.	1	0	1
El Shopping de Pan	4	0	4
El Shopping del Pan	1	0	1
Essencial Hotel & Spa	0	2	2
Essenza Pastelería	2	0	2
Flor del Desierto S.A.S.	1	0	1
JAK FOOD S.A.	0	1	1
Jebbs	3	0	3
La Panetteria	2	0	2
La Pastelería S.R.L.	1	0	1
La Roseta De Oro	2	0	2
La Torinesa Panadería	1	0	1
Los Valientes S.A.	0	1	1
MAMMA MÍA TRATORIA	0	1	1
Monono Obrador de Rubros Generales SAS	2	0	2
Panadería Cervantes S.R.L.	4	0	4
Panadería De Los Andes	1	0	1
Panadería José Luis	3	0	3
Panadería Lugones	1	0	1
Panadería Saboretto	1	0	1
Panadería y Confitería "Estrellita"	1	0	1
Panadería y Confitería Cristian	1	0	1
Panadería y Confitería Gloria	3	0	3
Panificadora KIKE S.A.S / Carrodilla	1	0	1
Panificadora Penitentes SRL	2	0	2
Parkinlake S.A.S.(Hábitad)	0	1	1
Pastelería Felisa S.A.	1	0	1
Petizo Madrid	0	2	2
RACH S. A. (Virgen del Valle)	6	0	6
RUNO SAS	2	0	2

Sel.Vik Panadería	2	0	2
Sheraton Mendoza Hotel	0	2	2
SOBERANA	0	3	3
Tacuara Food	0	2	2
TODO RICO S.A.	0	3	3
Total	56	30	86

Evaluación del desempeño de los estudiantes en relación a los siguientes aspectos

		E	MB	B	R	M	MM	S/E
Demuestra respeto	Frec	83	2				1	
	%	96,5	2,3				1,2	
Demuestra puntualidad	Frec	74	10	1			1	
	%	86	11,6	1,2			1,2	
Obedece consignas (pautas para el desarrollo de tareas)	Frec	78	6	1			1	
	%	90,7	7	1,2			1,2	
Demuestra responsabilidad en el desarrollo de las actividades	Frec	78	7				1	
	%	90,7	8,1				1,2	
Se adapta y respeta normas de la empresa	Frec	79	6				1	
	%	91,9	7				1,2	
Demuestra trato cordial y amable	Frec	79	6				1	
	%	91,9	7				1,2	
Conoce y diferencia etapas del proceso productivo	Frec	69	15	1		1		
	%	80,2	17,4	1,2		1,2		
Sabe trabajar en equipo	Frec	74	11				1	
	%	86	12,8				1,2	
Realiza operaciones en forma eficiente	Frec	70	14	1			1	
	%	81,4	16,3	1,2			1,2	
Maneja instrumental, maquinaria, utensilios cocina	Frec	58	23	3			1	1
	%	67,4	26,7	3,5			1,2	1,2
Realiza las operaciones en forma eficiente	Frec	69	16				1	
	%	80,2	18,6				1,2	
Conoce y respeta las normas de higiene y seguridad	Frec	75	10				1	
	%	87,2	11,6				1,2	
Participa en la resolución de situaciones problemáticas de incertidumbre, imprevistos, etc.	Frec	55	20	8	1		1	1
	%	64	23,3	9,3	1,2		1,2	1,2
Demuestra interés en las actividades propuestas (consulta, pregunta para conocer más acerca del proceso)	Frec	70	14	1			1	
	%	81,4	16,3	1,2			1,2	
Nota la presencia y acompañamiento del tutor de la escuela	Frec	77	6	2			1	
	%	89,5	7	2,3			1,2	

Como se puede apreciar en la tabla nuestros estudiantes son muy bien evaluados en todos los aspectos, tanto actitudinales, como teóricos y prácticos.

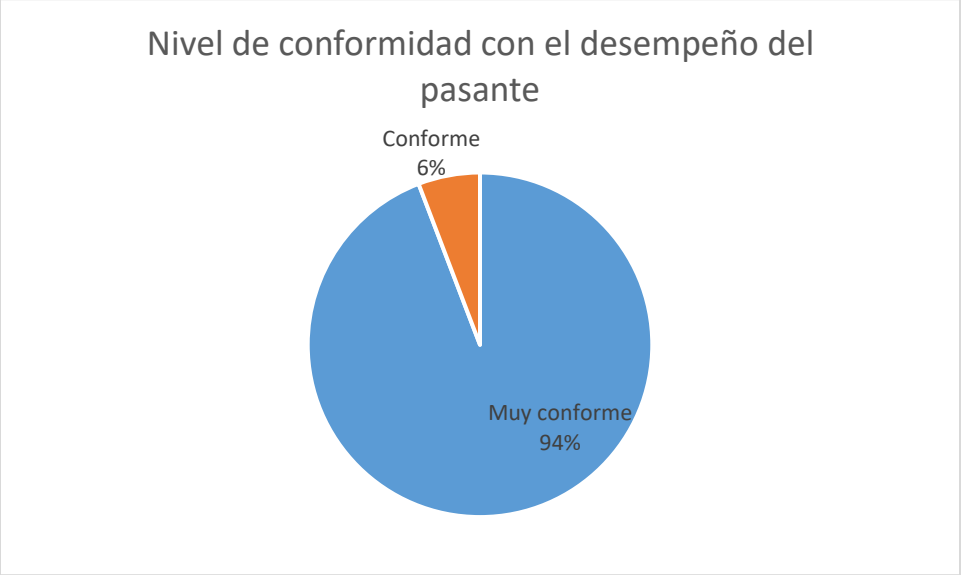
Esto se ve reflejado en el nivel de conformidad con el desempeño de las/os estudiantes del LAE que en su totalidad están Muy conformes (94%) y Conformes (6%) (no existen nivel de disconformidad)

Asimismo, la totalidad de instructores recomendaría a nuestros estudiantes para realizar pasantías en otras empresas, así como también los recibiría nuevamente.

Grado de conformidad con el desempeño del pasante

	Frecuencia	Porcentaje
Muy conforme	81	94,2
Conforme	5	5,8
Total	86	100

Muy conforme y Conforme 100%



Recomendaría a las/os estudiantes del LAE

para trabajar en otra empresa/ organismo?

	Frecuencia	Porcentaje
Sí	86	100

¿Los recibirían nuevamente?

	Frecuencia	Porcentaje
Sí	86	100

Calificación otorgada a las/os estudiantes en relación a:

	Cantidad de casos que emitieron calificación	Mínimo	Máximo	Promedio
Habilidades prácticas	86	4	5	**4,9**
Conocimientos teóricos	86	3	9	**4,8**
Actitud hacia el trabajo	86	4	5	**4,9**

Los promedios de calificaciones denotan una muy buena formación y desempeño de nuestros estudiantes ya que obtuvieron casi el máximo puntaje en todos los aspectos evaluados.

Evaluación en relación a la organización institucional de las pasantías y la articulación con su empresa

	Frecuencia	Porcentaje
Muy buena	76	88,4
Buena	10	11,6
Total	86	100

100% evaluación positiva

Muy buena y Buena