



Liceo Agrícola y Enológico
"Domingo Faustino Sarmiento"
UNCuyo

Resultados de Encuesta: Mi Experiencia en las Pasantías
Percepción de estudiantes de 6° Año acerca de las PP
2025

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

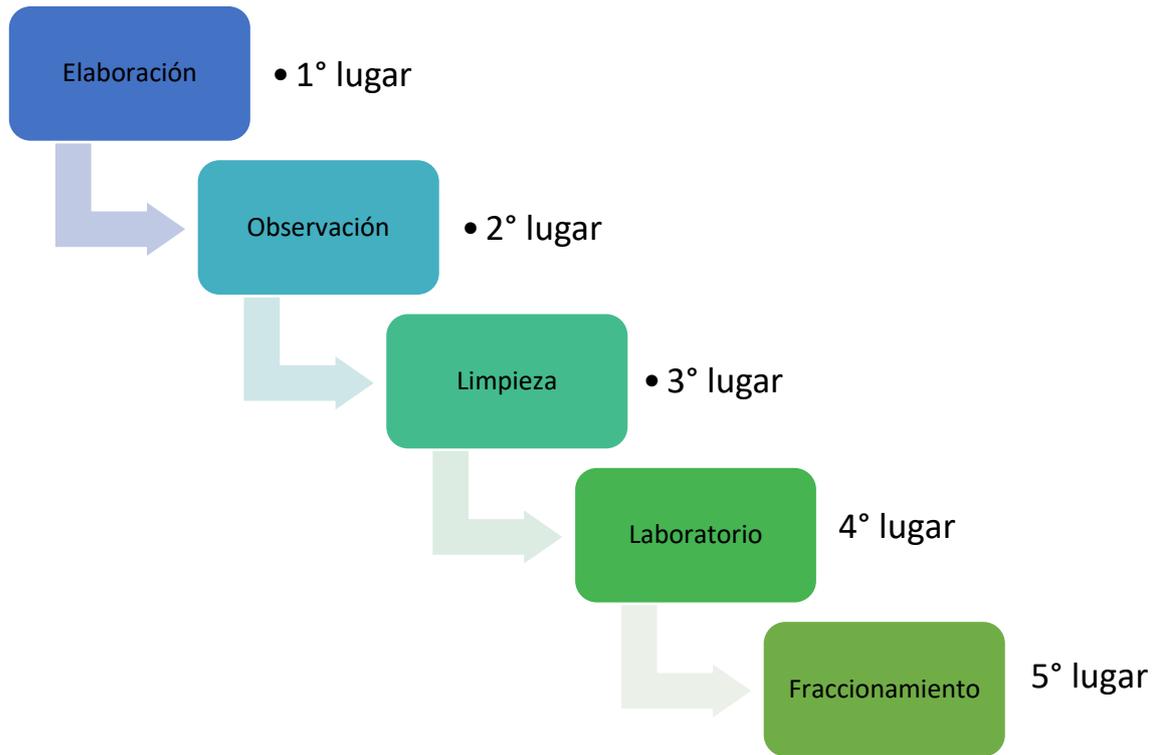
Población de estudiantes y proporción de estudiantes que respondieron la encuesta por división

	Total de estudiantes por división	Cantidad de estudiantes que respondieron	Proporción de estudiantes en relación al total por división
A	28	19	68%
B	29	20	69%
C	33	22	67%
Total	90	61	68%

Bodega en la que realizaron las PP, según División

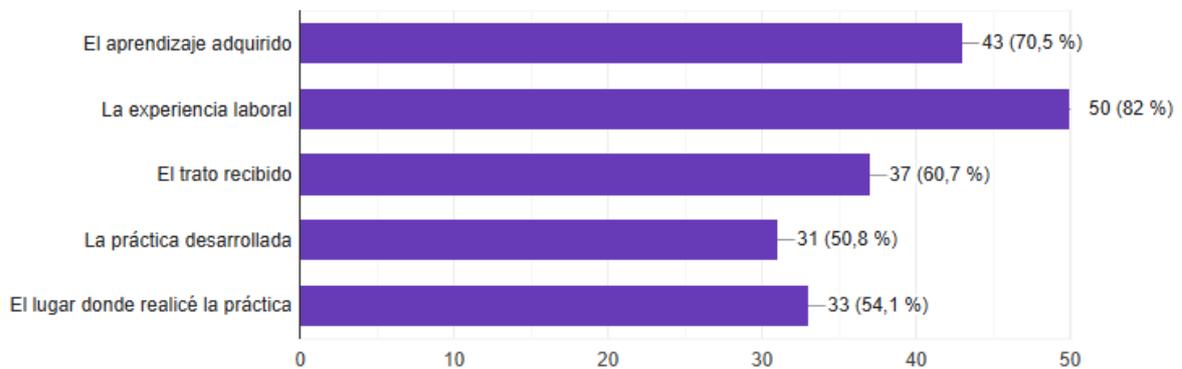
	A	B	C	Total
Bodega Adrover	0	0	2	2
Bodega Casa Tano	0	0	1	1
Bodega Chandon SA	3	0	0	3
Bodega Cuchillas de Lunlunta SA	0	0	1	1
Bodega de La Facultad	1	2	1	4
Bodega Dolium	0	3	0	3
Bodega Escorihuela Gascón	1	0	0	1
Bodega Experimental del INTA	2	0	0	2
Bodega Fabre SA	0	0	2	2
Bodega Familia Cassone SA	3	0	0	3
Bodega Gieco	0	0	3	3
Bodega Huentala Wines hotel Hualta	0	1	0	1
Bodega Lamadrid Estate Wines	0	0	1	1
Bodega Sánchez Salomón	2	0	2	4
Bodega Sebastián Bonfanti	0	0	2	2
Bodega Torreleones-CVA	0	2	0	2
Bodega Vinorum	0	0	1	1
Bodega y Cavas de Weinert SA	0	1	0	1
Grupo Peñaflor (Bodega Trapiche)	0	1	1	2
Hacienda del Plata	2	0	0	2
Lagarde SA	0	2	0	2
Leoncio Arizu SA	0	2	3	5
Lomas del Malbec SA	0	0	2	2
LOS TONELES	2	0	0	2
Polo Bodega y Viñedos SA	0	1	0	1
Sposato Family Vineyards	3	2	0	5
Viñedos y Bodega Renacer SA	0	1	0	1
Vistandes	0	2	0	2
Total	19	20	22	61

Actividad desarrollada

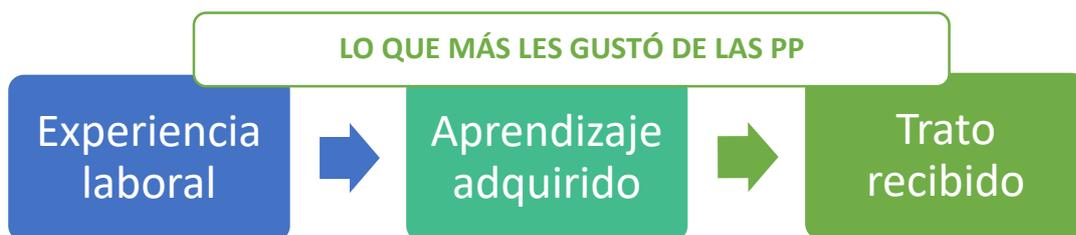


También mencionaron como actividades desarrolladas el **comercialización, efluentes**.

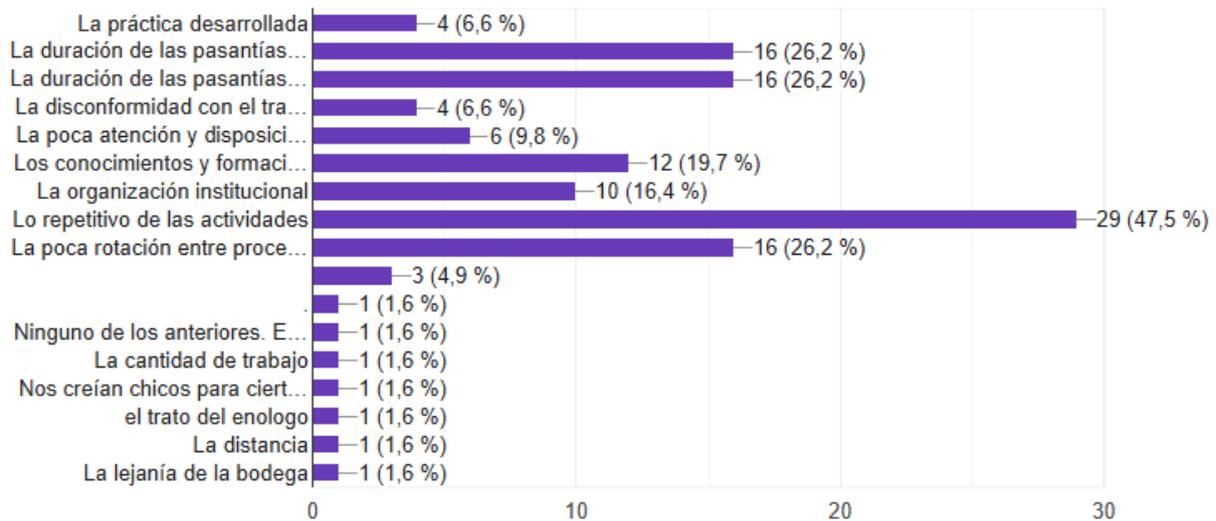
Lo que MÁS les gustó de las PP



Pregunta de respuesta múltiple.



Lo que MENOS les gustó de las PP

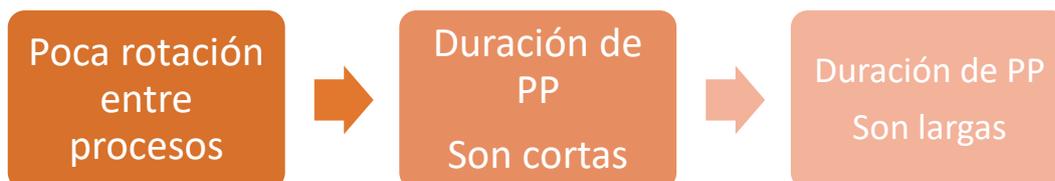


Pregunta de respuesta múltiple.

LO QUE MENOS LES GUSTÓ DE LAS PP

En 1er lugar y ampliamente elegida por los estudiantes resultó: **LO REPETITIVO DE LAS TAREAS**

Luego, a una diferencia importante destacaron (en un mismo porcentaje) otros aspectos como:



Razones o motivos de lo que MENOS les gustó de las PP

Actividades repetitivas	<i>Fueron actividades muy repetitivas y no habían las precauciones necesarias en las instalaciones</i>
	<i>Me hubiese gustado poder participar más en la parte de la elaboración, ya que estuvimos únicamente en laboratorios</i>
	<i>Las actividades eran siempre las mismas. No había mucho para ver y observar y en 2 semanas pudimos recaudar toda la información necesaria para el informe.</i>
	<i>Realizamos la misma actividad todas las semanas</i>
	<i>Realizamos siempre la misma practica las 4 semanas</i>
	<i>Son tareas que hay que hacer, pero al repetirlas tanto te agota.</i>
	<i>Las últimas 3 semanas nos dedicamos sobre todo a las siembras, lo cual fue un poco repetitivo</i>
	<i>El dueño de la bodega no sabía cómo se desarrollaba la pasantía, y aunque estábamos siempre con los operarios, tampoco tenían la responsabilidad o la capacidad de decirnos las actividades a realizar, por lo que las tareas se volvían repetitivas</i>
	<i>La instructora no pasaba mucho tiempo con nosotras en la bodega. Al haber pocos operarios realizábamos las mismas tareas todos los días en la zona de fermentación y estuvimos muy poco tiempo en laboratorio</i>
	<i>Toda una semana nos dijeron q íbamos a descubrir y nos tenían desvinando toda la semana</i>
Duración	<i>La duración de las pasantías podría haber sido de 3 semanas (o menos quizás), todo lo aprendido fue durante las primeras semanas, luego se hace repetitivo</i>
	<i>Mucho tiempo de pasantías era cansador</i>
	<i>Porque duran muy poco y faltaron aprender a hacer cosas</i>
	<i>Se sienten muy cortas las 4 semanas para aprender muchas cosas, se podría empezar a introducir los temas desde 5° e ir antes a las pasantías y que duren un poco más.</i>
	<i>Siento que son cortas debido a que en mi caso podría haber hecho muchas cosas más si me quedaba</i>
	<i>Me hubiera gustado haber hecho más cosas dentro de la bodega pero debido al tiempo no fueron posibles</i>
	<i>Se hicieron cortas porque quería seguir yendo</i>
Trato recibido	<i>El trato no fue el mejor y las actividades realizadas eran siempre las misma, no hubo mucha explicación teórica tampoco</i>
	<i>El dueño no estaba abierto a la charla y nos decía siempre que estaba ocupado o cuando hablábamos con él nos hacía notar su superioridad</i>
	<i>El poco reconocimiento por parte de la bodega, nunca estaban satisfechos con nuestro trabajo por más charla que hubiera. Además del trato de superioridad. (Sposato)</i>
	<i>El enólogo nos dio charlas que no tenían sentido</i>
	<i>La cantidad de trabajo, todos los días salíamos 30 minutos después y hay días que no podíamos parar ni para tomar agua La disconformidad con el trato recibido, ya que la enóloga en jefe no tenía la mejor manera de decir las cosas y hasta la segunda semana nos amenazaron con cancelar las pasantías si no éramos más pro activas (Sposato)</i>
Distancia	<i>Era mucho tiempo de viaje para las horas que íbamos entonces se me hizo muy largo y todos los días se hacía lo mismo.</i>
	<i>Era muy lejos y tenía 2hs de viaje hasta la bodega</i>
	<i>Era la bodega más lejos de todas, y nos teníamos que volver en micro y teníamos 2hs en micro.</i>
	<i>La bodega me quedaba a 2hs de viaje y 20min de caminata</i>
Formación previa	<i>En la formación previa a la bodega hubo clases que no nos sirvieron para la bodega, como sustentabilidad. Hubiera preferido más clases de procesos enológicos en ese tiempo</i>
	<i>Los conocimientos y formación previa, faltaron algunas cosas por enseñar o que lo vimos muy por arriba.</i>
	<i>Me hubiera gustado que tengamos más información previa sobre los trabajos de bodega</i>
Otras	<i>La desorganización institucional es un problema, casi todo fue gestionado solo por estudiantes. El cuaderno de campo está mal orientado.</i>
	<i>Llegamos en un momento en el cual ya no se recibe mucha uva</i>
	<i>Lo que menos me gusto de las PP fueron algunos conflictos que hubieron, que entiendo que son parte de la vida laboral pero aun así no me sentí del todo bien</i>

Evaluación de las clases previas recibidas en el LAE en relación a la práctica concreta desarrollada

	Frecuencia	Porcentaje
Buena	38	62,3
Muy buena	13	21,3
Mala	6	9,8
Regular	3	4,9
Otra	1	1,6
Total	61	100

**B y MB
84%**

* Otra: una pérdida de tiempo

Evaluación de las clases previas recibidas en el LAE en relación a la práctica concreta desarrollada, según División

	A	B	C	Total
Buena	16	10	12	38
	84%	50%	55%	62%
Muy buena	2	9	2	13
	11%	45%	9%	21%
Mala	1	1	4	6
	5%	5%	18%	10%
Regular	0	0	3	3
	0%	0%	14%	5%
Otra	0	0	1	1
	0%	0%	5%	2%
Total	19	20	22	61
	100%	100%	100%	100%

Motivos de la evaluación MUY BUENA

Buena introducción

Fue buena la información dada, pero hubiese empezado una semana antes y no dos.

No me sentí desorientada cuando me asignaron tareas ya que ya las había realizado antes en la escuela o las había visto

No me sentí perdido y sabía lo que hacía cuando tenía que realizar una actividad

Para el poco tiempo que teníamos las clases fueron concisas y completas

Para varios procesos que teníamos que hacer ya tenía más o menos el conocimiento de lo que había que hacer

Prácticamente pude entender todo dentro de las pasantías gracias a las clases previas.

Supimos aplicar los conocimientos durante la pasantía, y entendíamos las indicaciones de los operarios al momento de realizar actividades

Motivos de la evaluación BUENA

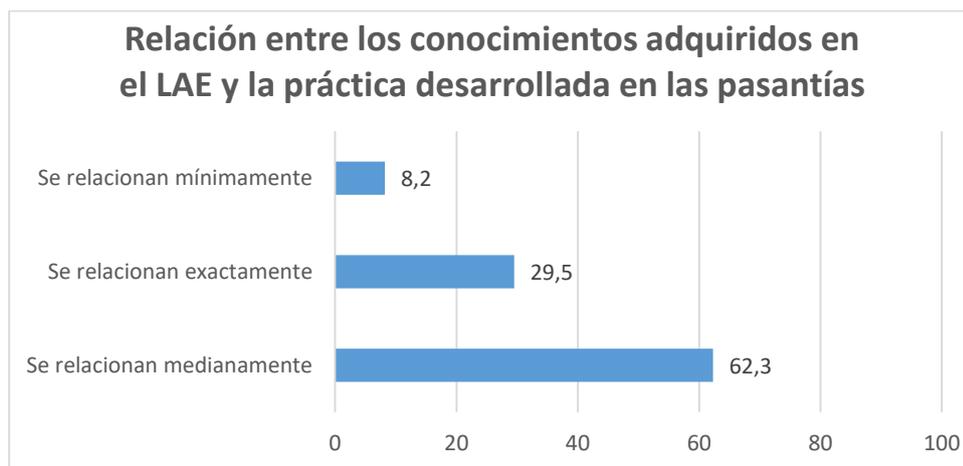
- *Aprendes lo suficiente como para reconoces maquinaria y entender algo del proceso*
- *Aportó información importante, pero podría haber sido más enriquecedor.*
- *Creo que hay algunas materias que tuvimos previas a las pasantías que no fueron del todo necesarias y estas les quitaron horario a materias con las cuales nos deberíamos haber explayado un poco más como enología.*
- *En mi opinión los saberes previos fueron muy pocos y nos dificultó en las pasantías, ya que, por parte de la bodega pretendían que supiéramos todo.*
- *Estuvo buena porque te introducen*
- *Falta contenido*
- *Falto más*
- *Fue buena porque los temas que nos dieron acá eran iguales a los de la bodega solo que había cosas que no habían explicado*
- *Fue como una introducción, pero no sirvió tanto*
- *Hubiera sido más óptimo enfocar en los procesos técnicos en vez de la teoría*
- *Hubo una explicación buena pero no lo suficiente para algunos aspectos*
- *Las charlas dadas no se comparan a trabajo que se realizó en la bodega, ya que la aplicación practica no es lo mismo que la explicación teórica*
- *Las clases fueron muy buenas, lo malo fue la duración de las mismas, ya que, no es suficiente tiempo.*
- *Nos prepararon más o menos bien*
- *Nos realizaron una pequeña introducción y gracias a eso pudimos entender algunas prácticas realizadas*
- *Mi razón es porque pudimos ver todo lo que se mencionó en clase*
- *Nos sirvió mucho haber visto los términos y procesos en el LAE, ya que no me sentí muy perdida.*
- *Pienso que las clases previas deberían centrarse más en explicarnos las cosas que haríamos en la bodega, o sea, tener más cantidad de clases de procesos enológicos, por ejemplo, antes que, de otras materias, porque es en lo que se basa todo el trabajo en la bodega básicamente. Después de realizar las practicas considero casi innecesarias hacernos venir 2 semanas antes a estar 2 horas por día y ver cosas que no necesitamos a la hora de estar en la bodega*
- *Si bien, fuimos con muchos conocimientos adquiridos de la escuela, había muchas cosas que faltaban.*
- *Siento que son clases que te enseñan, pero hasta cierto punto y sentí que fue un poco de pérdida de tiempo*
- *Simple. me parece bien para que lo veamos por nuestra cuenta propia en la bodega*
- *Tendrían que haber hecho más énfasis en procesos enológicos que en las otras materias*
- *Teníamos una idea general de lo que íbamos a hacer en la bodega*

Motivos de la evaluación negativa (Regular y Mala)

- *Eran muy pocas horas y no se daba toda la información, solo me pareció importante venir a enología*
- *Para mí no fueron tan buenas, ya que fuimos con poco y nada de conceptos.*
- *Realmente lo que nos dieron no nos sirvió para nada, todo lo aprendimos en la bodega y eran cosas que nos podrían haber dictado más que demorarse en presentarnos*
- *Fue una introducción muy precaria, ya que cuando llegamos a la bodega no logramos relacionar los conceptos muy bien*
- *No tuve mucho aprendizaje, aprendí en la bodega directamente*
- *Nos faltó más preparación*

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

	Frecuencia	Porcentaje
Se relacionan medianamente	38	62,3
Se relacionan exactamente	18	29,5
Se relacionan mínimamente	5	8,2
Total	61	100



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

	A	B	C	Total
Se relacionan medianamente	11	10	17	38
	58%	50%	77%	62%
Se relacionan exactamente	5	10	3	18
	26%	50%	14%	30%
Se relacionan mínimamente	3	0	2	5
	16%	0%	9%	8%
Total	19	20	22	61
	100%	100%	100%	100%

Conocimientos que las/os estudiantes creen que deberían ser fortalecidos desde la escuela:

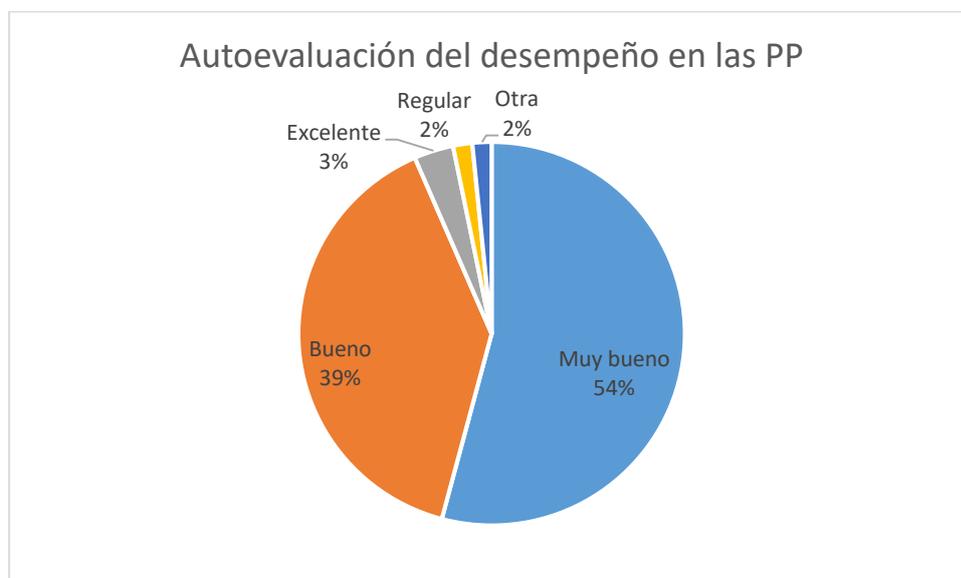
Proceso	<i>Conocer bien a fondo el proceso</i>
	<i>Todo lo que ocurre y agregados</i>
	<i>El funcionamiento de procesos como remontaje</i>
	<i>Más detalle en los procesos</i>
	<i>Procesos enológicos</i>
	<i>El procedimiento del vino</i>
Contenidos específicos	<i>Higiene y seguridad, Enología</i>
	<i>Gestión de los alimentos</i>
	<i>Los reconocimientos de la materia Enología</i>
	<i>Procesos enológicos y Toxicología</i>
Más clases previas a la práctica	<i>Dar más clases previas.</i>
	<i>Quizás se debería aprender más a profundidad algunos conocimientos previo al comienzo de las pasantías</i>
	<i>Deberían ser más ricas en información las clases de procesos enológicos.</i>
	<i>Mas que nada procesos enologicos, agregaria horas solo de esa materia</i>
Bodega	<i>Dependiendo a la bodega que cada uno asista ya que algunas son más industrias y en las escuelas se lo ve más artesanal.</i>
	<i>Funcionamiento de industria a gran escala, explicación de cada sector de la bodega.</i>
	<i>La mayoría en base a la bodega</i>
	<i>Actividades en la bodega</i>
Maquinarias	<i>Las maquinarias que podemos encontrar en las pasantías</i>
	<i>El armado de bomba por ejemplo</i>
	<i>Cómo utilizar la maquinaria más sencilla (bombas, mangueras)</i>
Aprendizaje a partir de la práctica	<i>En mi bodega, tampoco había mucho que saber de antes, aprendes en el proceso de elaboración.</i>
	<i>No creo que se puedan aprender, me parece que son cosas que solo se aprenden bien en la práctica.</i>
	<i>La enseñanza de las pasantías nos sirvió mucho al volver a clases y era lo mismo.</i>
Prácticas en laboratorio	<i>Prácticas de laboratorio con múltiples muestras al mismo tiempo</i>
	<i>Las habilidades prácticas en laboratorio</i>
Procesos químicos	<i>Los conceptos químicos en el desarrollo de vino</i>
	<i>Todo lo que ocurre y agregados en los procesos de fermentación</i>

Autoevaluación del desempeño en las PP

	Frecuencia	Porcentaje
Muy bueno	33	54,1
Bueno	24	39,3
Excelente	2	3,3
Regular	1	1,6
Otra	1	1,6
Total	61	100

**MB, B y E
97%**

Otra: Casi muy bueno, solo me deje llevar en los tiempos libres de desayuno



Autoevaluación del desempeño en las pasantías, según División

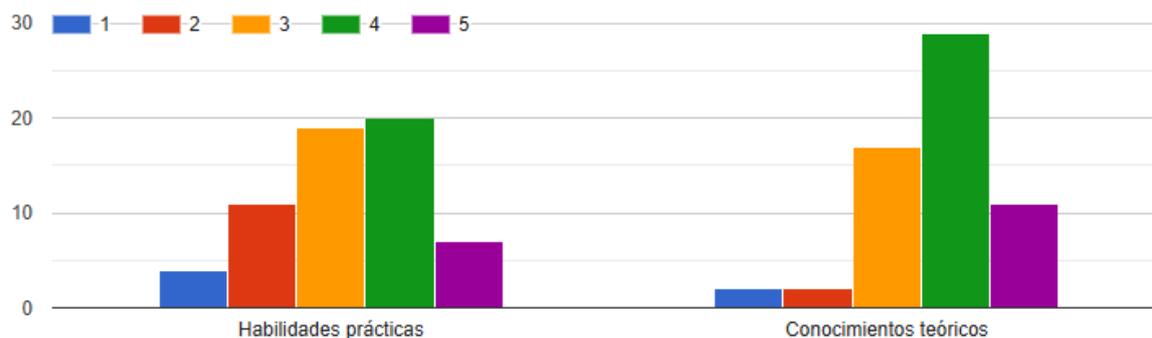
	A	B	C	Total
Muy bueno	11	9	13	33
	58%	45%	59%	54%
Bueno	7	10	7	24
	37%	50%	32%	39%
Excelente	0	0	2	2
	0%	0%	9%	3%
Regular	1	0	0	1
	5%	0%	0%	2%
Otra	0	1	0	1
	0%	5%	0%	2%
Total	19	20	22	61
	100%	100%	100%	100%

Promedio de calificaciones en relación a los siguientes aspectos

	Total de estudiantes que emitieron calificación	Calificación Mínima	Calificación Máxima	Promedio
Habilidades prácticas	61	1	5	3,2
Conocimientos Teóricos	61	1	5	3,7

Nota: promedio de calificaciones donde 1 es el puntaje más bajo y 5 el más alto.

Te pedimos que califiques del 1 al 5 (donde 1 es la calificación más baja y 5 la más alta) la formación recibida en el LAE en relación a:

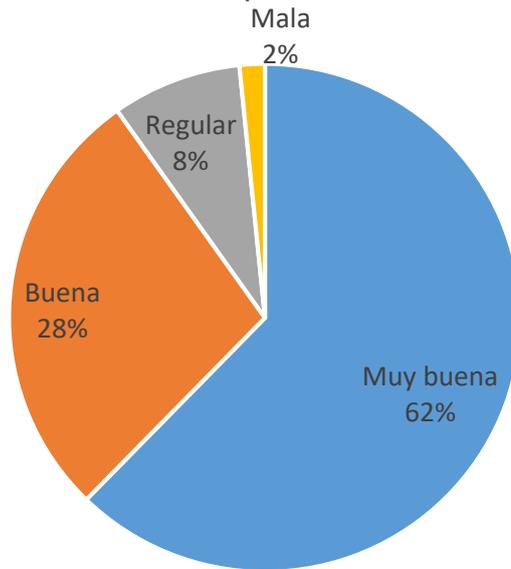


Evaluación del acompañamiento del tutor/a de la escuela en las PP

	Frecuencia	Porcentaje
Muy buena	38	62,3
Buena	17	27,9
Regular	5	8,2
Mala	1	1,6
Total	61	100

MB y B
90%

Evaluación del acompañamiento del/la tutor/a



Evaluación del acompañamiento por parte de tutores/as, según división

	A	B	C	Total
Muy buena	11	12	15	38
	58%	60%	68%	62%
Buena	6	7	4	17
	32%	35%	18%	28%
Regular	2	1	2	5
	11%	5%	9%	8%
Mala	0	0	1	1
	0%	0%	5%	2%
Total	19	20	22	61
	100%	100%	100%	100%

Motivos de la evaluación MUY BUENA

- *Estuvo pendiente de nuestro desarrollo en las pasantías*
- *La profe nos visitó todas las semanas y estuvo para nosotras siempre.*
- *Estuvo muy presente en todas las pasantías*
- *Fue a vernos y se preocupaban por nosotros*
- *Siempre se mostraron presentes y dispuestas a ayudarnos, quizá nos faltó un poco más de presencia y corrección en el porfolio*
- *Siempre sentí que alguien fuera de la bodega estaba ahí para lo que necesité.*
- *Nos visitó cada semana, cuando tuvimos problemas nos ayudó a solucionarlos y siempre estuvo al pendiente.*
- *Teníamos acompañamiento de las profesoras constantemente*
- *Nos acompañó y nos escuchó siempre que lo necesitábamos*
- *Estuvo interesado en nuestras actividades y complicaciones*
- *Fue todas las semanas y escuchó los reclamos*
- *Siempre estuvo presente*
- *Siempre estuvo acompañándonos.*
- *Nos acompañó bastante y se preocupó mucho*
- *Se preocupan por todo*
- *La profe siempre estuvo a disposición y abierta a comentarios.*
- *La profe estuvo presente ante cualquier consulta que yo tuviera*
- *Nos escucharon, entendieron y nos acompañaron ante los conflictos sucedidos*
- *Muy presentes los profes y acompañándonos en todas las pasantías con cualquier cosa que necesitáramos*
- *Era paciente y nos ayudó con el trato*
- *Muy considerado, empático y atento*
- *Los tutores del LAE nos acompañaron ya que estaban siempre atentos a cualquier duda o problema que teníamos*
- *La tutora de la escuela realizó visitas continuas y estableció una buena comunicación con nosotros*
- *Los dos tutores estaban al tanto de nosotros todo el tiempo preguntando como estábamos y yendo una vez por semana.*
- *Las profes nos acompañaron en todo momento, ofreciéndonos ayuda y apoyo en caso de que algo no funcionara correctamente*

Motivos de la evaluación BUENA

- *Atenta*
- *Podría haber sido mejor, como dije con el instructor de la bodega, había cosas que le pedimos a ella que, si podía hablar, ya que a nosotras no nos escuchaban (en parte fue por los horarios del enólogo).*
- *No había mucha comunicación*
- *Cumplió bien con la tarea y el acompañamiento que supone.*
- *Fue todas las semanas*
- *Fue buena porque estuvo para nosotros y cumplió con su rol*
- *Cumplió con su objetivo y estuvo atenta por otros medios para garantizar nuestro cuidado*
- *Comprensivo*

Motivos de la evaluación negativa (Regular y Mala)

La profesora que nos tocó no sabía nada sobre el trabajo que se realizaba en bodega, por lo que le era imposible ayudarnos, creo que sería mejor que los profesores tutores de parte del liceo, tengan conocimiento sobre lo que vamos a hacer en bodega para, de esta manera, ayudarnos.

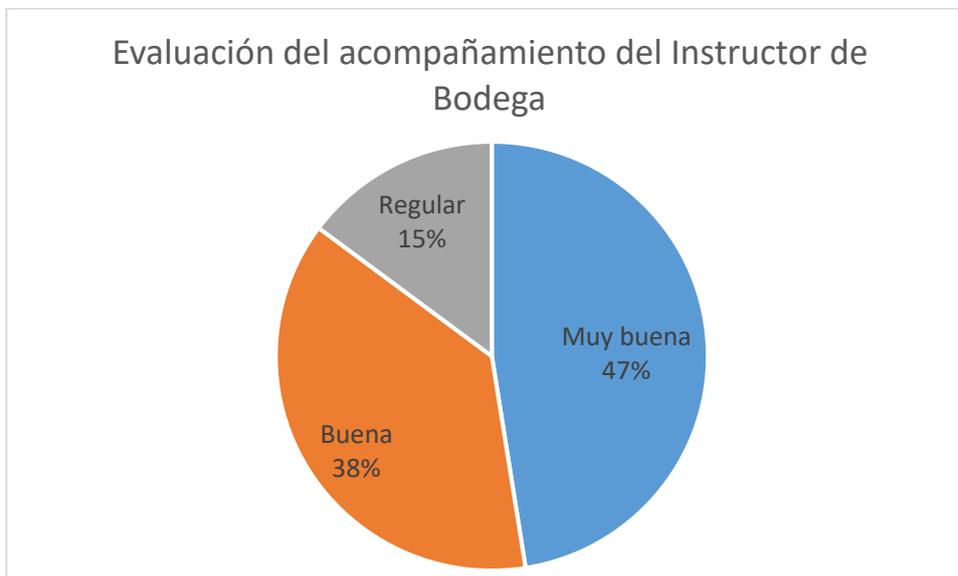
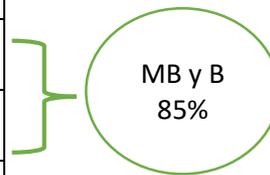
Fue solo dos veces y cuando la enóloga le planteó que teníamos que ser más rápidas, nos dijo que veamos como lo arreglamos. De todas formas, también hablo con el enólogo que era nuestro instructor

No encontraría razón aparente por la cual nos visitaba ya que solo venía cinco minutos

Fue a vernos a las pasantías, pero nada más.

Evaluación del acompañamiento por parte del/la Instructor/a de Bodega

	Frecuencia	Porcentaje
Muy buena	29	47,5
Buena	23	37,7
Regular	9	14,8
Total	61	100



Evaluación del acompañamiento por parte del/la Instructor/a de Bodega

	A	B	C	Total
Muy buena	7	9	13	29
	37%	45%	59%	48%
Buena	11	5	7	23
	58%	25%	32%	38%
Regular	1	6	2	9
	5%	30%	9%	15%
Total	19	20	22	61
	100%	100%	100%	100%

Motivos de la evaluación MUY BUENA

Nos respondía nuestras dudas

Fue muy buena debido a que nos trataba muy bien y también nos ponía hacer cosas interesantes y nos enseñaba cosas que no sabíamos

Eran muy buena onda, nos ayudaba

Se relacionaba como un compañero con nosotros y no tenía problema en enseñarnos algo

Nos enseñó muchas cosas, confió en nosotras y estuvo al lado nuestro siempre.

Nos dieron la información y formación necesaria y estaban a disposición de

Nos recibió siempre muy bien y la atención fue muy buena igual q el trato

Siempre se preocupó de que logremos ver todo el proceso

Nos tenían paciencia, respondían cada pregunta, nos daban atención

Paciencia, buena explicación

Nos explicaron todo con paciencia y dedicación

Mi instructor estuvo me estuvo acompañando es todo momento

Nuestro instructor nos enseñó todo muy bien explicado y todas las dudas que teníamos nos las contestó

Nuestro instructor se mostró comprensivo y flexible con nosotras, siempre dispuesto a enseñarnos lo que sabe.

Los instructores fueron muy buenos y comprensivos, siempre nos explicaron cada detalle

Nos explicó todo lo relacionado y nos dejó realizar todo solas

Solo fue muy buena con los pasantes que estaban ahí, ya que nos daban indicaciones de que hacer y cómo. Con el enólogo no interactuamos casi nasa y la enóloga solo nos daba las órdenes para hacerlas con los pasantes.

Motivos de la evaluación BUENA

Nuestra instructora supuestamente era la enóloga en jefe, pero estuvimos todo el tiempo con el enólogo encargado, del que recibíamos mejor trato, respeto y paciencia.

Siempre fue atento y hubo buen acompañamiento. Tristemente en ocasiones estaba ocupado por lo que no pasaba tanto tiempo en la bodega.

Nos explicó bien las cosas, aunque no comparto algunos tratos que tuvo con nosotras

Estuvieron siempre muy atentos a nosotras, siempre con respeto y paciencia

Muchas veces había momentos donde no sabía que podíamos hacer, pero buena disposición.

Nos explicó y tuvo mucha paciencia

Porque nos explicó con buena disposición todo el tiempo.

Poca atención

El instructor era paciente y accesible para cualquier duda o apoyo. Al igual que amigable.

Era bueno, pero nos hizo trabajar mucho

Fue muy gentil y nos explicó cada actividad

El instructor nos tenía mucha confianza y aunque tenía muchas cosas para hacer estaba bastante pendiente de nosotras. Sin embargo, a veces nos explicaba las cosas sin especificar mucho y esto hacía que cometamos errores, algunos por los que nos reclamó la jefa

Nos ayudaba si necesitábamos, se prestaron a responder nuestras preguntas, nos explicaban las cosas y nos decían que hacer.

Motivos de la evaluación Regular

No estaba con nosotros, nos ponían con los asistentes directamente

Tareas repetitivas

No estuvieron muy atentos

Los operarios intentaban que varíen las actividades a realizar, aunque no dependían de ellos sino del dueño

Poco compromiso de su parte era perseguirlo para saber qué hacer

Sugerencias, comentarios

Algo que me pareció, no malo sino desaprovechable, es que no se vio el proceso productivo en su totalidad, por ejemplo la filtración y el fraccionamiento, los cuales no se realizan durante los meses de vendimia (o por lo menos en nuestro caso)

Creo que en Sposato se puede aprender sobre el proceso del vino, pero no se si vale la pena. El trato hizo que una compañera se replantee la decisión de estudiar enología. Más allá de dar una perspectiva realista del mundo laboral, me hubiera gustado que en estas pasantías nos enseñaran más del proceso del vino.

Estaría muy bueno comenzar a incorporar conocimientos sobre esta industria desde 5to año

Estuvieron buenas las pasantías, pero no recomendaría la bodega (Bodega Fabre SA)

Fortalecer el área de procesos enológicos

Hablar con la bodega para que los pasantes pasen por todas las partes del proceso de elaboración del vino y no solo en la parte de selección

La duración que fuera un poco más. Y el planteamiento de que se empiece a ver desde el año anterior los temas a abordar antes de las pasantías.

Lo que más esperaba era aprender sobre vino blanco y espumante pero no pudimos estar, ya que "comenzamos tarde".

Que la escuela tenga un control de la higiene y seguridad que tienen las bodegas. Muchos compañeros y nosotras compartimos nuestras experiencias y estuvimos expuestos a peligros que no deberían suceder.

Proponer más actividades para realizar en la bodega

Que los estudiantes tengan más conocimientos previos.

Que no sean tan largas

Me gusto así que sigan así