



**LAE**

Liceo Agrícola y Enológico  
"Domingo Faustino Sarmiento"

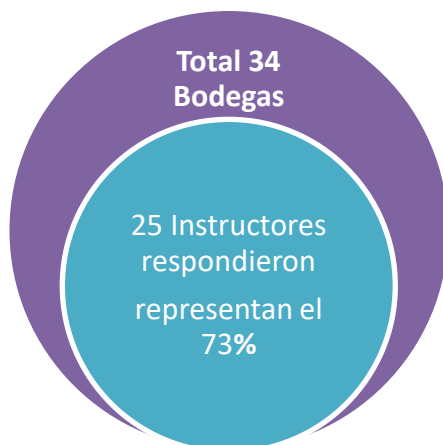
## **Evaluación del desempeño de estudiantes en PP por parte de los instructores de bodega**

**6° Año**

**2026**

**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 estudianten en las PP**



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



De un total de 34 bodegas de práctica, 25 instructores realizaron evaluación, representando el 73%. Esto se traduce en la evaluación de 65 estudiantes de un total de 97.

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

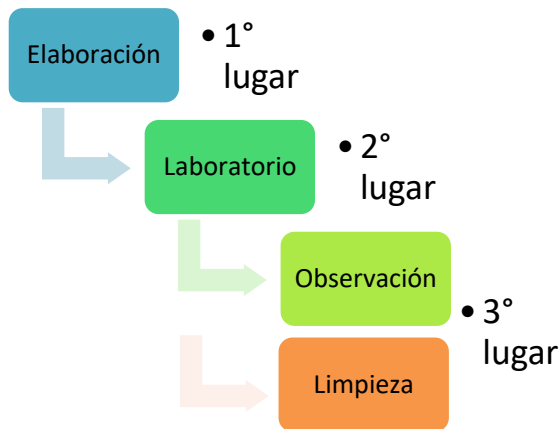
|                                   | Frecuencia | Porcentaje |
|-----------------------------------|------------|------------|
| Casa Tano                         | 6          | 9,2        |
| Luigi Bosca Leoncio Arizu         | 6          | 9,2        |
| Sánchez Salomón                   | 6          | 9,2        |
| Familia Cassone                   | 5          | 7,7        |
| Viñas de Vila                     | 4          | 6,2        |
| Atilio Avena                      | 3          | 4,6        |
| Coop. Vitivinícola de Mendoza     | 3          | 4,6        |
| Gieco                             | 3          | 4,6        |
| Grupo Peñaflo                     | 3          | 4,6        |
| Polo Bodegas y Viñedos            | 3          | 4,6        |
| Sposato                           | 3          | 4,6        |
| Chandon                           | 2          | 3,1        |
| Coop. Vitivinícola de Maipú Ltda. | 2          | 3,1        |
| Durigutti Family Winemarkers      | 2          | 3,1        |
| Huentala Wines Bga Urbana         | 2          | 3,1        |
| Lagarde                           | 2          | 3,1        |
| Renacer                           | 2          | 3,1        |
| Ricardo Santos                    | 2          | 3,1        |
| Terradas de los Andes             | 2          | 3,1        |
| Barberis                          | 1          | 1,5        |
| Cinco Sentidos                    | 1          | 1,5        |
| Piedras 202                       | 1          | 1,5        |
| Terrazas de Los Andes             | 1          | 1,5        |
| Total                             | 65         | 100        |

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

**Actividad desarrollada en bodega**

|                  | Cant.<br>Respuestas | Porcentaje de<br>casos |
|------------------|---------------------|------------------------|
| Elaboración      | 62                  | 95,4%                  |
| Laboratorio      | 33                  | 50,8%                  |
| Observación      | 32                  | 49,2%                  |
| Limpieza         | 32                  | 49,2%                  |
| Fraccionamiento  | 26                  | 40,0%                  |
| Efluentes        | 12                  | 18,5%                  |
| Comercialización | 5                   | 7,7%                   |
| Otra             | 3                   | 4,6%                   |
| Total            | 205                 | 315,4%                 |

Nota: los resultados no suman 100%, ya que se trata de una pregunta de respuesta múltiple



También mencionaron como actividades desarrolladas: calidad, etiquetado, control de fermentación, entre otras tareas.

Nota: los estudiantes desarrollaron más de una actividad

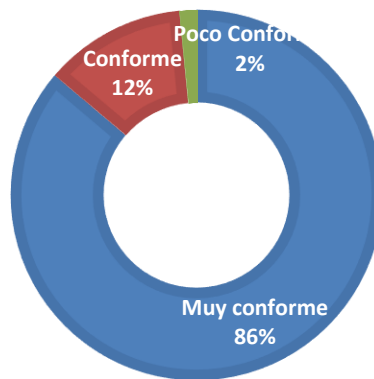
**Evaluación del desempeño del/la estudiante en cada uno de los siguientes aspectos:**

|                                                                                             |      | E    | MB   | B   | R   | M   | MM | NR   | Total |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|-----|-----|-----|----|------|-------|
| Demuestra respeto y puntualidad                                                             | Frec | 48   | 16   |     | 1   | -   | -  | -    | 65    |
|                                                                                             | %    | 73,8 | 24,6 |     | 1,5 | -   | -  | -    | 100   |
| Obedece consignas                                                                           | Frec | 49   | 12   | 4   |     | -   | -  | -    | 65    |
|                                                                                             | %    | 75,4 | 18,5 | 6,2 |     | -   | -  | -    | 100   |
| Demuestra responsabilidad en el desarrollo de las actividades                               | Frec | 48   | 14   | 1   | 2   | -   | -  | -    | 65    |
|                                                                                             | %    | 73,8 | 21,5 | 1,5 | 3,1 | -   | -  | -    | 100   |
| Se adapta y respeta las normas de la empresa u organismo                                    | Frec | 50   | 12   | 1   | 1   | 1   | -  | -    | 65    |
|                                                                                             | %    | 76,9 | 18,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | -  | -    | 100   |
| Conoce y diferencia etapas del proceso productivo                                           | Frec | 34   | 25   | 2   | 4   | -   | -  | -    | 65    |
|                                                                                             | %    | 52,3 | 38,5 | 3,1 | 6,2 | -   | -  | -    | 100   |
| Sabe trabajar en equipo                                                                     | Frec | 43   | 19   | 1   | 2   | -   | -  | -    | 65    |
|                                                                                             | %    | 66,2 | 29,2 | 1,5 | 3,1 | -   | -  | -    | 100   |
| Conoce y aplica técnicas analíticas y/o microbiológicas                                     | Frec | 21   | 20   | 4   | 4   | 1   | -  | 15   | 65    |
|                                                                                             | %    | 32,3 | 30,8 | 6,2 | 6,2 | 1,5 | -  | 23,1 | 100   |
| Maneja instrumental y equipos de laboratorio y/o de producción                              | Frec | 24   | 24   | 3   | 5   | -   | -  | 9    | 65    |
|                                                                                             | %    | 36,9 | 36,9 | 4,6 | 7,7 | -   | -  | 13,8 | 100   |
| Interpreta resultados y los relaciona con la normativa vigente                              | Frec | 25   | 21   | 2   | 4   | 1   | -  | 12   | 65    |
|                                                                                             | %    | 38,5 | 32,3 | 3,1 | 6,2 | 1,5 | -  | 18,5 | 100   |
| Realiza las operaciones en forma eficiente                                                  | Frec | 50   | 10   | 2   | 3   | -   | -  |      | 65    |
|                                                                                             | %    | 76,9 | 15,4 | 3,1 | 4,6 | -   | -  |      | 100   |
| Conoce y respeta las normas de higiene y seguridad                                          | Frec | 48   | 13   | 1   | 2   | -   | -  | 1    | 65    |
|                                                                                             | %    | 73,8 | 20   | 1,5 | 3,1 | -   | -  | 1,5  | 100   |
| Participa en la resolución de situaciones problemáticas de incertidumbre, imprevistos, etc. | Frec | 30   | 28   | 3   | 1   | 1   | -  | 2    | 65    |
|                                                                                             | %    | 46,2 | 43,1 | 4,6 | 1,5 | 1,5 | -  | 3,1  | 100   |

|                                                            |      |      |      |     |     |   |   |   |     |
|------------------------------------------------------------|------|------|------|-----|-----|---|---|---|-----|
| Nota la presencia y acompañamiento del tutor de la escuela | Frec | 38   | 27   | -   | -   | - | - | - | 65  |
|                                                            | %    | 58,5 | 41,5 | -   | -   | - | - | - | 100 |
| Demuestra interés en las actividades propuestas            | Frec | 45   | 14   | 4   | 2   | - | - | - | 65  |
|                                                            | %    | 69,2 | 21,5 | 6,2 | 3,1 | - | - | - | 100 |

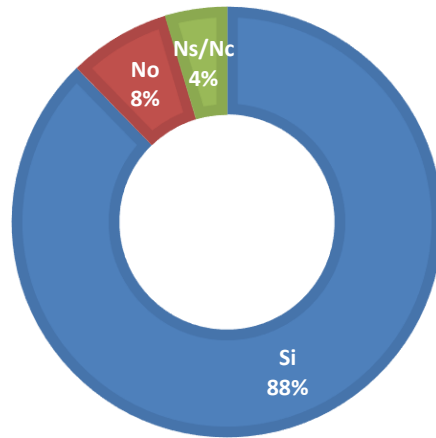
- Nuestros/as estudiantes son muy bien evaluados en todos los aspectos.
- Al igual que en años anteriores, los aspectos Actitudinales son los que destacan y son ampliamente valorados por los instructores, tales como: Se adapta y respeta las normas de la bodega/ Obedece consignas/ Sabe trabajar en equipo/ Demuestra respeto y puntualidad.
- Esto se ve reflejado en el nivel de conformidad con el desempeño de los/as estudiantes 98%, lo que se manifiesta en la intención de recibir nuevamente a estudiantes del LAE en la bodega de práctica, ya que entienden que tienen buena predisposición ante el trabajo, el compromiso, la buena base, el buen desempeño, entre otros motivos destacados.

#### GRADO DE CONFORMIDAD CON EL DESEMPEÑO DEL/LA PASANTE



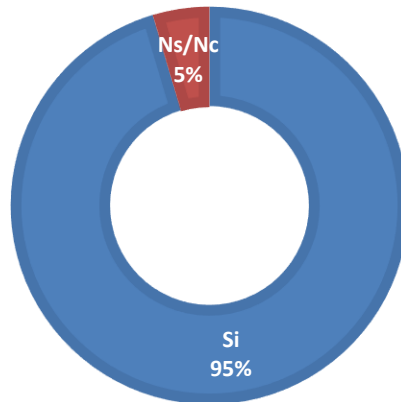
El 98% de los instructores se encuentra muy conforme o conforme con el desempeño de nuestros estudiantes

**RECOMENDARÍA A LOS ESTUDIANTES DEL LAE PARA TRABAJAR EN OTRA BODEGA**



**88%**  
Recomendaría

**RECIBIRÍA NUEVAMENTE A ESTUDIANTES EN LA BODEGA**



**95%**  
Recibiría  
nuevamente

### Motivos por los que los recibirían nuevamente en la bodega de práctica

*Por la orientación*

*Siempre muy predispuestos, comprometidos y con muy buena base*

*Alto nivel de compromiso*

*Importancia de las prácticas para los estudiantes*

*Tienen muy buena conducta*

*Es una buena manera de introducir a los estudiantes en el mundo laboral*

*Le damos la posibilidad de conocer más del ámbito vitivinícola*

*Por el desempeño*

*Aprender a trabajar en equipo*

*Buen desempeño y energía*

*Conocer cultura del trabajo*

*Excelente conducta y predisposición*

*No solemos hacer pasantías en bodega*

*Nos ha gustado recibirlos y nos ayudó a organizarnos*

*Permite ver cómo se trabaja más allá de la enología*

*Responsabilidad*

### Promedio de calificaciones en relación a los siguientes aspectos que hacen a la formación integral de los estudiantes

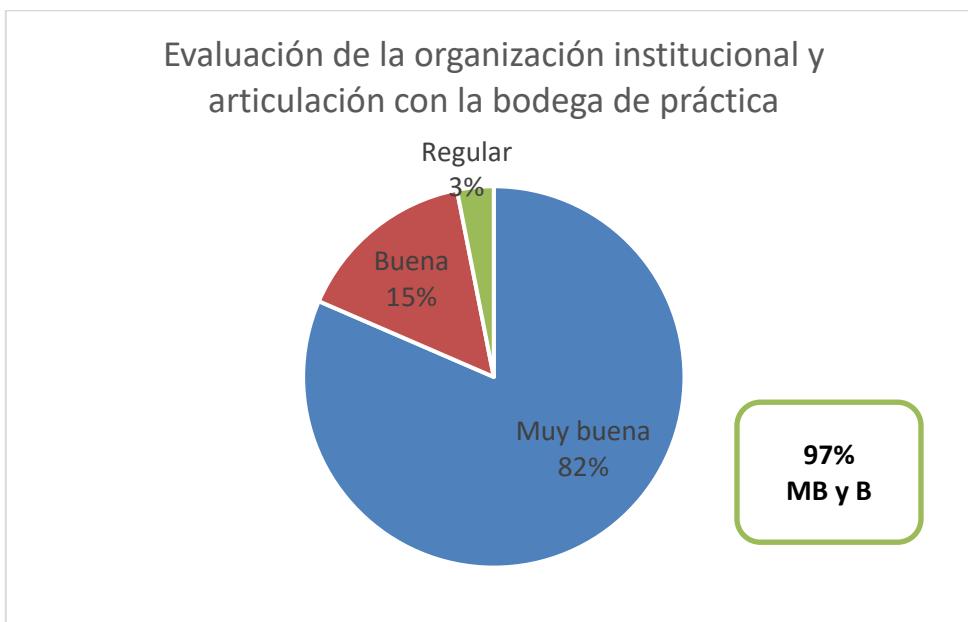
|                          | Cantidad de calificaciones otorgadas | Mínimo | Máximo | Media      |
|--------------------------|--------------------------------------|--------|--------|------------|
| Habilidades prácticas    | 65                                   | 1,0    | 10,0   | <b>9,0</b> |
| Conocimientos teóricos   | 60                                   | 1,0    | 10,0   | <b>8,7</b> |
| Actitud hacia el trabajo | 65                                   | 1,0    | 10,0   | <b>9,2</b> |

Nota: se pidió que calificaran a nuestros/as estudiantes en una escala del 1 al 10 donde 1 es la calificación más baja y 10 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 la bodega de práctica

|           | Frecuencia | Porcentaje |
|-----------|------------|------------|
| Muy buena | 53         | 81,5       |
| Buena     | 10         | 15,4       |
| Regular   | 2          | 3,1        |
| Total     | 65         | 100        |



**Regular:** Falta de comunicación, de organización, de contenidos dados en la escuela/  
Personal de la empresa no coincide con el criterio de las pasantías e inserción laboral que necesitan los pasantes.

#### Entre las razones que señalan de le evaluación Muy buena y Buena se destacan:

- La organización fue clara y eficiente, permitió un desarrollo adecuado de las pasantías y buen acompañamiento de estudiantes
- Buena comunicación con el tutor
- Excelente manejo de las pasantías, integración y cumplimiento
- Muy buena articulación del LAE con RRHH, Gerencia y Enología
- Todo funcionó de manera
- Excelente articulación
- Personas muy responsables, comprometidas y muy fácil de tratar
- Siempre se trabajó muy bien
- Articulación eficiente
- Muy buena coordinación, alumnos preparados y cumplimiento de plazos
- Muy buena predisposición, integración y cumplimiento