LAE

Liceo Agrícola y Enológico
"Domingo Faustino Sarmiento"

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

6° Año

2022

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

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	35	35	100,0
B	35	32	91,4
C	32	24	75,0
Total	102	91	89,2

Actividad desarrollada en bodega

	Respuestas	Porcentaje de casos
Elaboración	89	97,8%
Laboratorio	75	82,4%
Observación	63	69,2%
Otra	26	28,6%
Efluentes	22	24,2%
Comercialización	16	17,6%
Total	291	319,8%

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

Actividad desarrollada, según división

	A	B	C	Total
Laboratorio	27	23	25	75
	77,10%	71,90%	104,20%	
Elaboración	36	31	22	89
	102,90%	96,90%	91,70%	
Comercialización	6	3	7	16
	17,10%	9,40%	29,20%	
Observación	21	26	16	63
	60,00%	81,30%	66,70%	
Efluentes	5	8	9	22
	14,30%	25,00%	37,50%	
Otra*	8	11	7	26
	22,90%	34,40%	29,20%	
Total	35	32	24	91

Los porcentajes y los totales se basan en los encuestados (es un cruce de variables en donde una de ellas era múltiple respuesta). Interpretar los resultados por actividad desarrollada, es decir, por fila.

***** Control de calidad, legales museo mircrobiología/ Preparación de pedidos/ Sanitización/ Etiquetado, encapsulado de botellas / Administración legal/ Fraccionamiento/ Limpieza/ Reciclado de bodega/ Compostera

Promedio de calificaciones otorgada al desempeño del pasante en cada uno de los aspectos

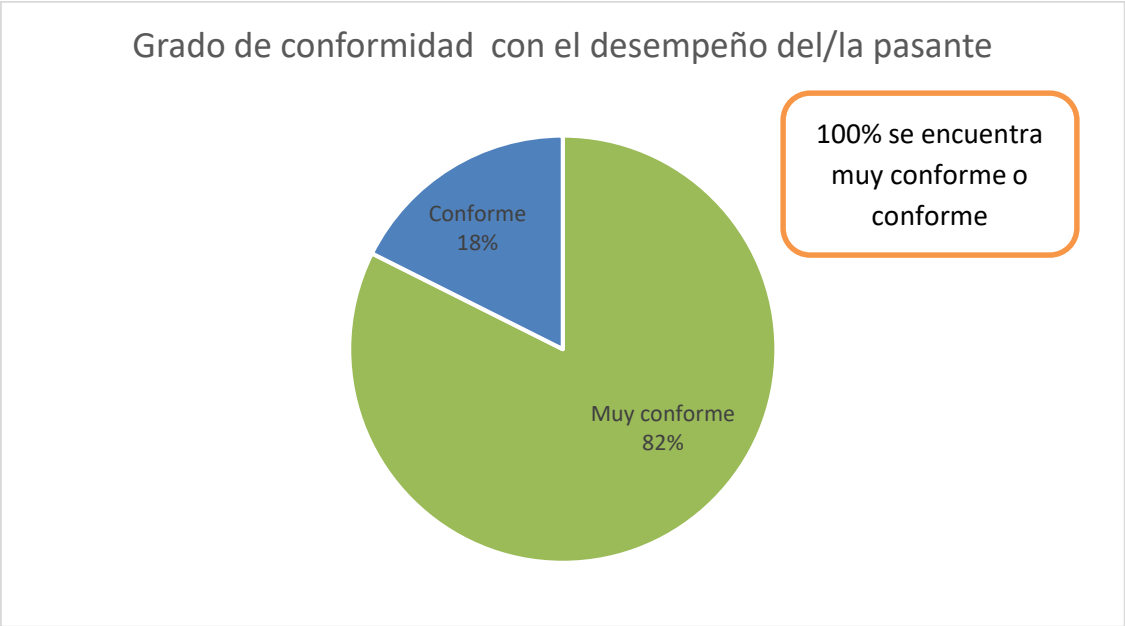
	Total de calificaciones	Mínimo	Máximo	Promedio
Demuestra respeto y puntualidad	91	7	10	**9,75**
Obedece consignas	91	8	10	**9,82**
Demuestra responsabilidad en el desarrollo de las actividades	91	6	10	**9,63**
Se adapta y respeta las normas de la bodega	91	7	10	**9,8**
Conoce y diferencia etapas del proceso productivo	91	7	10	**9,53**
Sabe trabajar en equipo	88	5	10	**9,61**
Conoce y aplica técnicas analíticas y/o microbiológicas	75	7	10	**9,35**
Maneja instrumental y equipos de laboratorio y/o de producción	75	7	10	**9,35**
Interpreta resultados y los relaciona con la normativa vigente	71	7	10	**9,49**
Realiza las operaciones en forma eficiente	91	6	10	**9,65**
Conoce las normas de higiene y seguridad	89	5	10	**9,67**
Respeta las normas de higiene y seguridad	89	6	10	**9,72**
Resuelve situaciones problemáticas de incertidumbre, imprevisto, etc.	73	5	10	**9,36**
Resuelve dudas/ aclaración de contenidos con tutores	88	6	10	**9,61**
Demuestra interés en las actividades propuestas	91	5	10	**9,54**

Nota: es relevante aclarar que los instructores calificaron todos los aspectos que pudieron practicar los estudiantes. Aquellos aspectos en donde se ve una disminución de respuestas, se debe a que no se realizaron esas actividades, es por ello que han sido extraidos del total para que no interfiriera en el promedio.

- Nuestros/as estudiantes son muy bien evaluados/calificados en todos los aspectos.

- Los aspectos Actitudinales son los que se destacan por obtener la mayor calificación: Obedece consignas/ Se adapta y respeta las normas de la bodega/ Demuestra respeto y puntualidad

- Esto se ve reflejado en el nivel de conformidad con el desempeño de los estudiantes, en la recomendación que harían de los mismos a otras empresas, así como también en la intención de recibir a nuestros estudiantes nuevamente.



Grado de conformidad con el desempeño del pasante, según División

	A	B	C	Total
Muy conforme	30	27	18	75
	85,70%	84,40%	75,00%	82,40%
Conforme	5	5	6	16
	14,30%	15,60%	25,00%	17,60%
Total	35	32	24	91
	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%

98% Recomendaría a los estudiantes del LAE para trabajar en otra bodega

100% Recibiría nuevamente a los estudiantes del LAE

Entre las razones que señalaron se destacan:

Aportamos experiencia para el futuro de los estudiantes/
Buena predisposición y responsabilidad/
Responsabilidad, respeto y dedicación/
Es importante para la bodega transmitir conocimientos y actitud hacia el trabajo/
Excelente desempeño y responsabilidad/
Soy egresado del LAE y quiero apoyar la formación/
Tienen buena base

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

	Cantidad de calificaciones otorgadas	Mínimo	Máximo	Media
Habilidades prácticas	91	6	10	**9,4**
Conocimientos teóricos*	85	6	10	**9,3**
Actitud hacia el trabajo	91	6	10	**9,7**

* En este aspecto, 6 instructores no realizaron calificación (NS/NC).

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

Alumnos bien preparados con buenas bases teórico- prácticas/
Buena comunicación y coordinación/
Buena organización en tiempo y forma/
Coordinación y comunicación en todo momento/
Muy organizadas, con seguros/
Tiene que tener como objetivo fundamental la formación del alumno desde el punto de vista humano, educación y estudio prepararlo para el futuro/
Control y preocupación se adaptaron a normas de la empresa