



Liceo Agrícola y Enológico
"Domingo Faustino Sarmiento"

Resultados de Encuesta: Mi Experiencia en las Pasantías
Percepción de estudiantes de 4° Año acerca de las
Prácticas Profesionalizantes realizadas
2022

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



Proporción de estudiantes que respondieron la encuesta según división

	Total estudiantes por división	Estudiantes que respondieron la encuesta	Proporción por división
A	34	32	94,1
B	32	20	62,5
C	36	20	55,6
Total	102	72	71



Práctica desarrollada según división

4° A	Farináceas
4° B	Farináceas
4° C	Restauración

Actividad realizada (pregunta de respuesta múltiple)

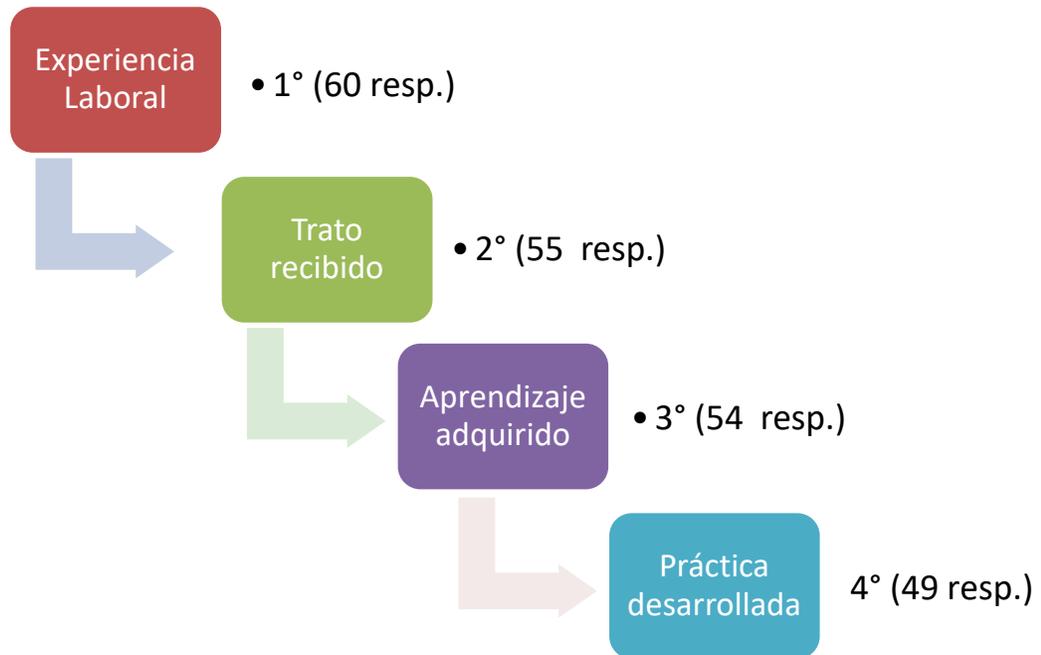
Elaboración (70 resp.)

Observación (49 resp.)

Servicios (36 resp.)

Comercialización (20 resp.)

Lo que MÁS les gustó de las PP (pregunta de respuesta múltiple)



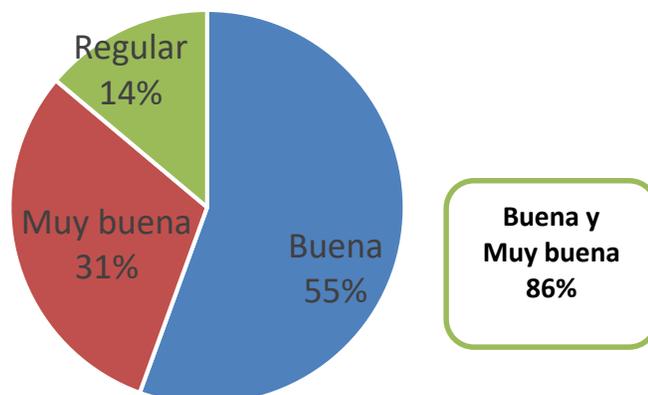
Lo que MENOS les gustó de las PP (pregunta de respuesta múltiple)



Otra:

- Hacia lo mismo casi todos los días
- La búsqueda del lugar para hacer las pasantías
- Las pocas actividades que realicé (irrelevantes)
- No me gustó mucho el establecimiento

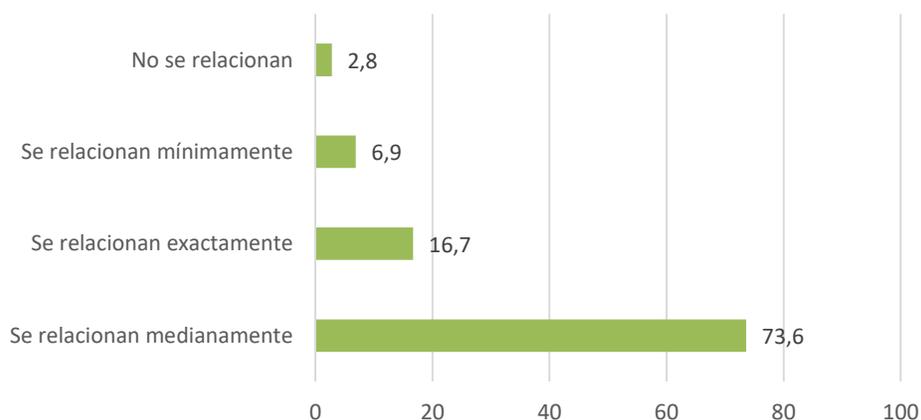
Evaluación de la formación recibida en el LAE en relación a la práctica concreta



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

	Frecuencia	Porcentaje
Se relacionan medianamente	53	73,6
Se relacionan exactamente	12	16,7
Se relacionan mínimamente	5	6,9
No se relacionan	2	2,8
Total	72	100

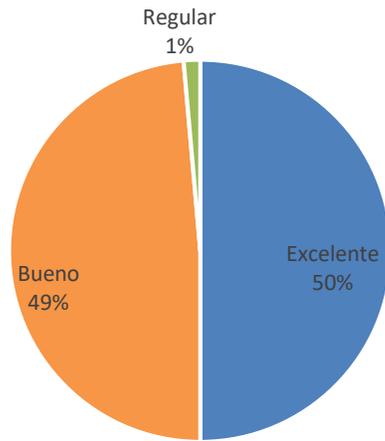
Relación entre los conocimientos adquiridos en el LAE y la práctica desarrollada en las pasantías



Conocimientos que deberían ser fortalecidos desde la escuela para lograr un mayor aprovechamiento de las pasantías

Manejo y conocimiento de maquinarias	Información sobre maquinarias
	El uso de la maquinaria
	Uso de la pastalinda
	Manejo de maquinarias
	El uso de máquinas industriales
	Información sobre maquinarias en panificados
	El uso de las máquinas
	Saber cómo manejar las máquinas
	El trabajo o teoría de maquinarias
	Saber utilizar correctamente la maquinaria
	El uso de máquinas
	Maquinaria de panadería
Más Prácticas	Más prácticas
	Haber realizado algunas prácticas más en la cocina antes de las pasantías
	Más clases prácticas para poder hacer las actividades a una mejor velocidad para el trabajo
	Más práctica en la cocina
	Más práctica de elaboración de productos
	Más prácticas de cocción y distintas elaboraciones
	Deberíamos tener más tiempo trabajando y practicando en la cocina
Velocidad en los tiempos de preparación	Que nos enseñen a ser más rápidos
	Intensidad y velocidad en los preparados
	Realizar más práctica para ir adquiriendo un ritmo de trabajo rápido, la organización y el trabajo en equipo
	Los tiempos en los que se hacen las cosas (desarrollar la rapidez de los alumnos)
Higiene y Seguridad	Higiene y seguridad
	Normas de seguridad
	Mayor exigencia con la limpieza en la cocina refuerzo de higiene y seguridad
Conocimiento en elaboración de masas	Como hacer diferentes tipos de masas
	Más conocimientos sobre elaboración de diferentes masas (fideos, tarta, piononos, etc)
	Realizar más elaboración de panificación
Otros	Un buen emplatado de los platos a servir.
	Creo que no tenemos suficiente información sobre experiencias laborales desde la escuela

Autoevaluación del desempeño en las PP



Calificación otorgada por los estudiantes en relación a:

	Cantidad de casos que emitieron calificación	Mínimo	Máximo	Promedio
Habilidades prácticas	72	1	10	7,8
Conocimientos teóricos	72	1	10	8,3