LAE

Liceo Agrícola y Enológico
"Domingo Faustino Sarmiento"

Resultados de Encuesta: Mi Experiencia en las Pasantías

6° Año

2017

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

Población y Muestra. Proporción de estudiantes que completaron la encuesta

	Población total de estudiantes por división	Cantidad de estudiantes que completaron la encuesta	Proporción de estudiantes que completaron la encuesta
A	29	12	34,9
B	30	11	36,1
C	24	7	28,9
Total	83	30	100

Actividad en la que desarrollaron la pasantía

	Respuestas	Porcentaje de casos
Elaboración	27	90,00%
Observación	21	70,00%
Laboratorio	20	66,70%
Comercialización	5	16,70%
Efluentes	4	13,30%
Otras	2	6,70%
Total	79	263,30%

Los porcentajes no suman 100% dado que se trata de una pregunta de respuesta múltiple

Actividad en la que desarrollaron la pasantía, según División

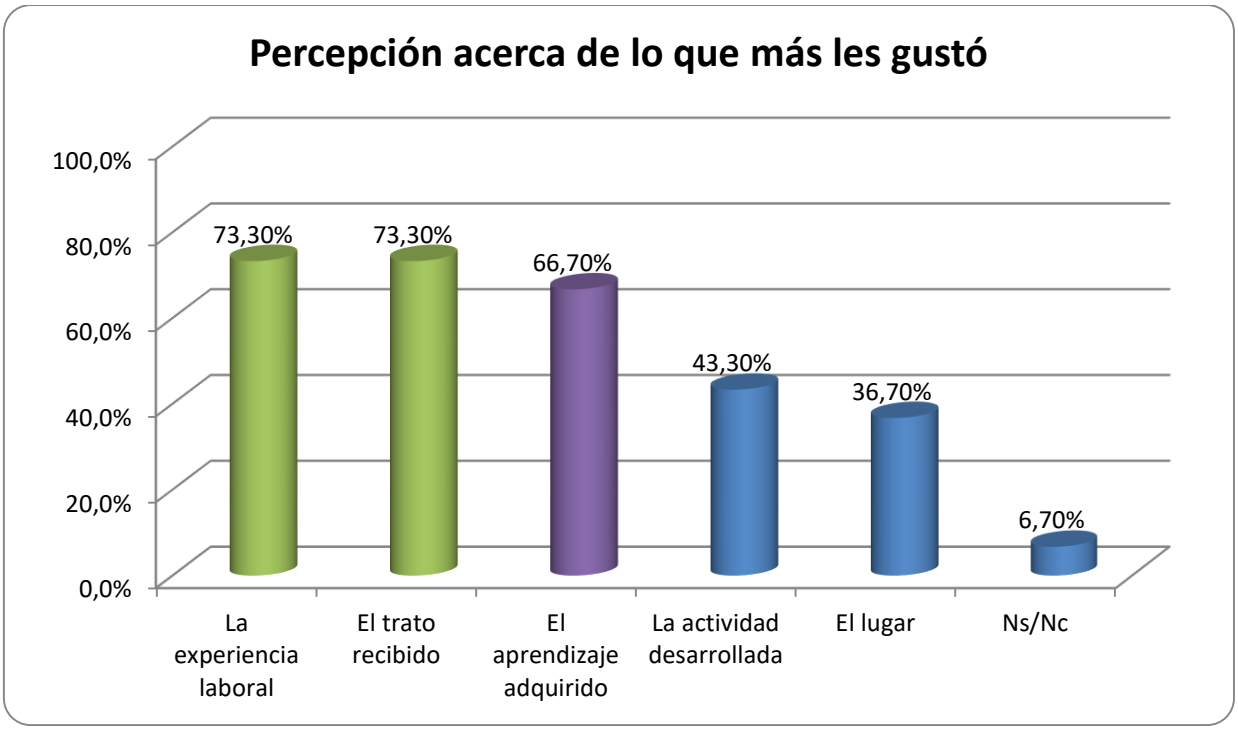
	A	B	C	Total
Laboratorio	8	5	7	20
	66,70%	45,50%	100,00%	
Elaboración	12	10	5	27
	100,00%	90,90%	71,40%	
Comercialización	2	2	1	5
	16,70%	18,20%	14,30%	
Observación	6	9	6	21
	50,00%	81,80%	85,70%	
Efluentes	1	2	1	4
	8,30%	18,20%	14,30%	
Otras (fraccionamiento)	1	0	1	2
	8,30%	0,00%	14,30%	
Total	12	11	7	30

Los porcentajes y los totales se basan en los encuestados.

Percepción acerca de lo que más les gustó de las pasantías

	Respuestas	Porcentaje de casos
La experiencia laboral	22	73,30%
El trato recibido	22	73,30%
El aprendizaje adquirido	20	66,70%
La actividad desarrollada	13	43,30%
El lugar	11	36,70%
Ns/Nc	2	6,70%
Total	90	300,00%

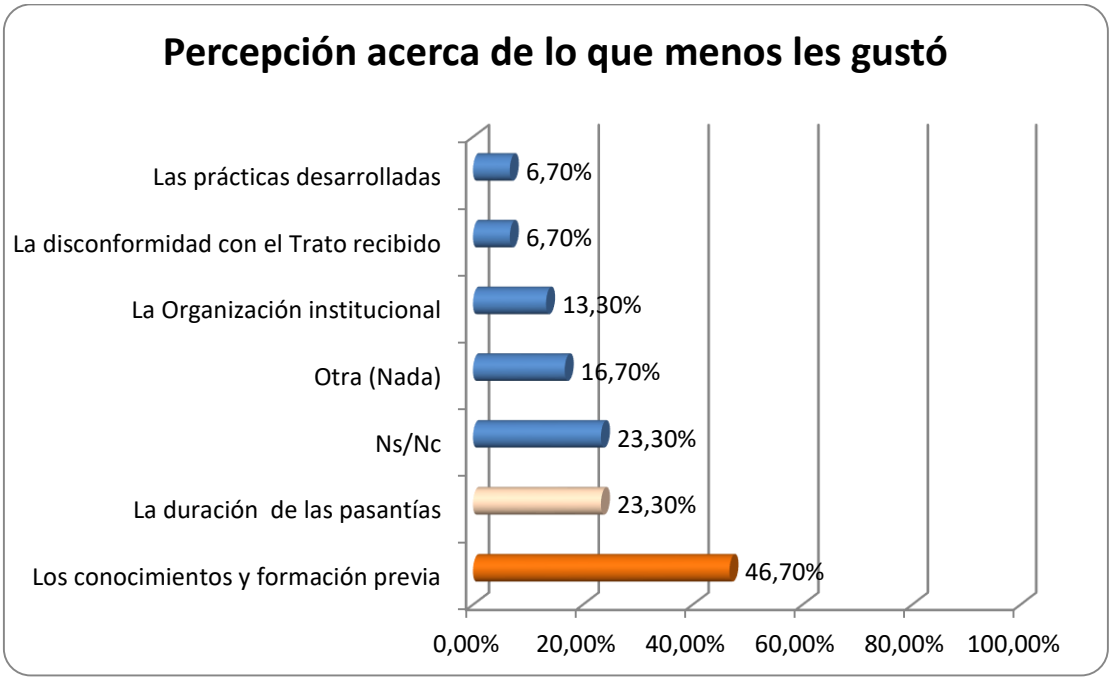
Los resultados no suman 100% dado que se trata de una pregunta de repuesta múltiple



Percepción acerca de lo que menos les gustó de las pasantías

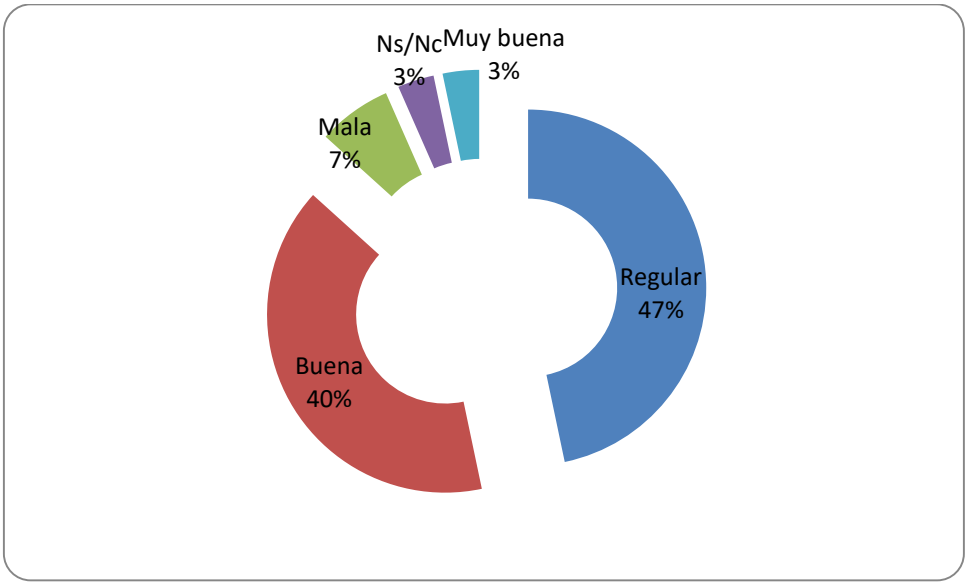
	Respuestas	Porcentaje de casos
Los conocimientos y formación previa	14	46,70%
La duración de las pasantías	7	23,30%
Ns/Nc	7	23,30%
Otra (Nada)	5	16,70%
La Organización institucional	4	13,30%
La disconformidad con el Trato recibido	2	6,70%
Las prácticas desarrolladas	2	6,70%
Total	41	136,70%

Los resultados no suman 100% dado que se trata de una pregunta de repuesta múltiple



Evaluación de la formación recibida como base para el desarrollo de la práctica

	Frecuencia	Porcentaje
Regular	14	46,7
Buena	12	40
Mala	2	6,7
Muy buena	1	3,3
Ns/Nc	1	3,3
Total	30	100



Razones por las que consideran que fueron Regular las pasantías

	Frecuencia	Porcentaje
Faltan conceptos sobre enología; Faltan conocimientos previos; Falta formación previa	8	57,1
No se vio casi nada de lo visto en el LAE;	2	14,3
La preparación fue insuficiente en cuanto a cantidad de clases, porque la clase del Prof. Mauricio fue excelente; La clase que nos dieron fue muy buena pero insuficiente, faltaron más clases	2	14,3
Porque estábamos en ámbito laboral desconocido y perjudicábamos a los trabajadores de la bodega que nos tenían que explicar	1	7,1
Ns/Nc	1	7,1
Total	14	100

Razones por las que consideran que fueron Buenas y Muy buenas las pasantías

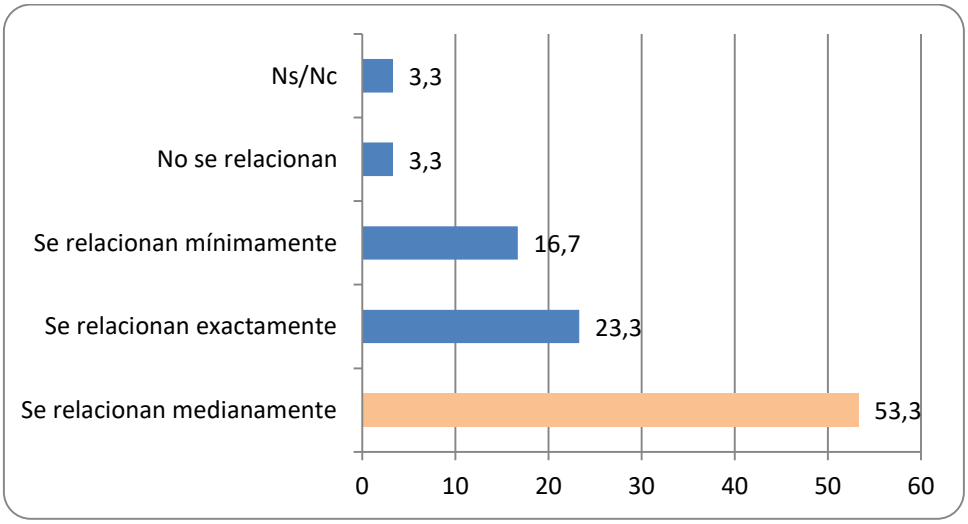
	Frecuencia	Porcentaje
Se pudo aplicar gran parte de los contenidos aprendidos; Algunas de las actividades desarrolladas en las pp ya las habíamos visto en el LAE; Fuimos con bastante información y conocimientos, sobre todo de laboratorio	6	46,2
La preparación fue insuficiente en cuanto a cantidad de clases, porque la clase del Prof. Mauricio fue excelente; La clase que nos dieron fue muy buena pero insuficiente, faltaron más clases	4	30,8
Faltan conceptos sobre enología; Faltan conocimientos previos; Falta formación previa	2	15,4
No se vio casi nada de lo visto en el LAE;	1	7,7
Total	13	100

Entre las razones por las que consideran que fueron **Malas** (2 casos) las pasantías destacan:

- ✓ Faltan conceptos sobre enología; Faltan conocimientos previos; Falta formación previa

Relación entre los conocimientos adquiridos y la práctica desarrollada en la pasantía

	Frecuencia	Porcentaje
Se relacionan medianamente	16	53,3
Se relacionan exactamente	7	23,3
Se relacionan mínimamente	5	16,7
No se relacionan	1	3,3
Ns/Nc	1	3,3
Total	30	100



Conocimientos que deberían ser fortalecidos

	Frecuencia	Porcentaje
Conocimientos específicos sobre enología; Fortalecer conocimientos enológicos	3	50
En laboratorio muy buena preparación pero falta para elaboración de vinos y teoría	1	16,7
Sobre distintas etapas del proceso	1	16,7
Gran parte de la práctica fue limpiar y mantener el jardín	1	16,7
Total	6	100

Sugerencias de aspectos para mejorar el desarrollo de las pasantías

	Respuestas	Porcentaje de casos
Cronograma acorde a los conocimientos previos	27	90,00%
Fortalecer conocimientos específicos	18	60,00%
Acompañamiento y organización Institucional	7	23,30%
Otro	1	3,30%
Total	53	176,70%

Los resultados no suman 100% dado que se trata de una pregunta de repuesta múltiple.

Autoevaluación del desempeño en las pasantías

	Frecuencia	Porcentaje
Buena	16	53,3
Muy buena	13	43,3
Ns/Nc	1	3,3
Total	30	100

96,6%

Promedio de la Calificación (autopuntuación) obtenida en relación a la formación recibida en:

	Cant. Casos	Mínimo	Máximo	**Media**
Habilidades prácticas	30	1	10	**6,9**
Contenidos teóricos	30	4	10	**7,3**