



LAE

Liceo Agrícola y Enológico
"Domingo Faustino Sarmiento"

Resultados de Encuesta de Evaluación de PP por parte de los instructores de bodega

6° Año

2019

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

Población de estudiantes por división 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
6° A	27	26	96,3
6° B	23	23	100,0
6° C	28	24	85,7
Total	78	73	93,6

Actividad desarrollada, según división

	A	B	C	Total
Laboratorio	19	17	15	51
	37,3%	33,3%	29,4%	
Elaboración	22	21	23	66
	33,3%	31,8%	34,8%	
Comercialización	2	1	1	4
	50,0%	25,0%	25,0%	
Observación	17	16	13	46
	37,0%	34,8%	28,3%	
Efluentes	2	6	7	15
	13,3%	40,0%	46,7%	
Otra: fraccionamiento, control de calidad, etiquetado, envasado	5	7	8	20
	25,0%	35,0%	40,0%	
Total encuestados	26	22	24	72

Nota 1: los porcentajes y los totales se basan en los encuestados (es un cruce de variables en donde una de ellas era múltiple respuesta)

Nota 2: interpretar resultados por actividad desarrollada, es decir, por fila

Actividad desarrollada, según división

	A	B	C	Total
Laboratorio	19	17	15	51
	73,10%	77,30%	62,50%	
Elaboración	22	21	23	66
	84,60%	95,50%	95,80%	
Comercialización	2	1	1	4
	7,70%	4,50%	4,20%	
Observación	17	16	13	46
	65,40%	72,70%	54,20%	
Efluentes	2	6	7	15
	7,70%	27,30%	29,20%	
Otra: fraccionamiento, control de calidad, etiquetado, envasado	5	7	8	20
	19,20%	31,80%	33,30%	
Total	26	22	24	72

Nota 1: los porcentajes y los totales se basan en los encuestados (es un cruce de variables en donde una de ellas era múltiple respuesta)

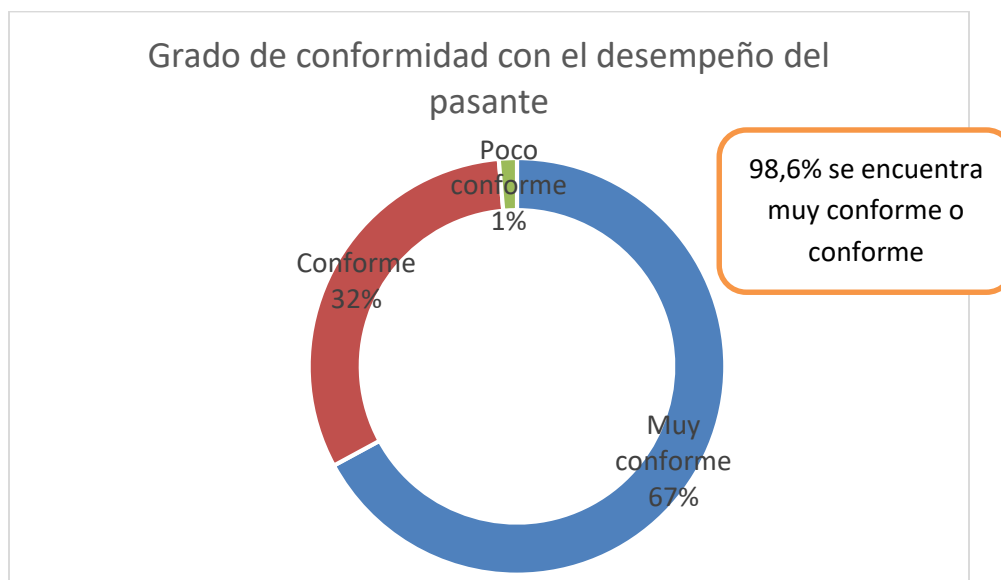
Nota 2: interpretar resultados por división, es decir, por columna

La actividad desarrollada en bodega principalmente tuvo que ver con **elaboración** y, en segundo lugar con **laboratorio**, en los tres 6° se advierte la misma situación.

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

	Total de calificaciones	Mínimo	Máximo	Promedio
Demuestra respeto y puntualidad	73	2	10	9,2
Obedece consignas	73	6	10	9,3
Demuestra responsabilidad en el desarrollo de las actividades	73	3	10	9,2
Se adapta y respeta las normas de la bodega	73	4	10	9,2
Conoce y diferencia etapas del proceso productivo	73	6	10	8,5
Sabe trabajar en equipo	72	3	10	9,1
Conoce y aplica técnicas analíticas y/o microbiológicas	44	7	18	9,1
Maneja instrumental y equipos de laboratorio y/o de producción	52	7	10	8,9
Interpreta resultados y los relaciona con la normativa vigente	56	5	10	8,8
Realiza las operaciones en forma eficiente	72	3	10	9,1
Conoce las normas de higiene y seguridad	73	7	10	9,1
Respeto las normas de higiene y seguridad	73	2	10	8,9
Resuelve situaciones problemáticas de incertidumbre, imprevisto, etc.	68	2	10	8,6
Resuelve dudas/ aclaración de contenidos con tutores	73	4	10	8,9
Demuestra interés en las actividades propuestas	73	1	10	8,9

Nota: es relevante aclarar que todos los instructores calificaron todos los aspectos indicados, sin embargo, aquellos aspectos en donde se ve una disminución de respuestas, se debe a que no se realizaron, es por ello que han sido extraídos del total para que no interfiriera en el promedio.



Grado de conformidad con el desempeño del pasante, según División

	A	B	C	Total
Muy conforme	19	15	15	49
	73%	65%	63%	67%
Conforme	7	8	8	23
	27%	35%	33%	32%
Poco conforme	0	0	1	1
	0%	0%	4%	1%
Total	26	23	24	73
	100%	100%	100%	100%

90% Recomendaría a los estudiantes del LAE para trabajar en otra bodega

92% Recibiría nuevamente a los estudiantes del LAE

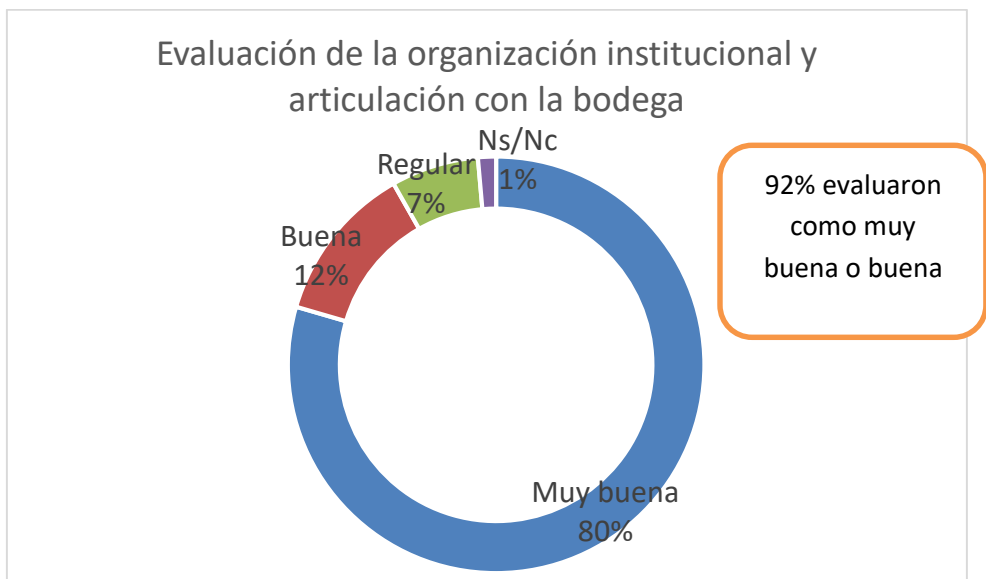


Entre las razones que señalaron se destacan:

Excelente predisposición
Muy buen desempeño, asistencia y respeto
Muy buena actitud y compromiso
Predisposición a trabajar y a aprender
Por el nivel técnico que tienen
Por su responsabilidad y respeto
Tienen interés en aprender
Aportan ayuda a las tareas diarias
Apoyamos para que continúen la actividad vitivinícola
Buscamos formar en la parte vitivinícola

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

	Cantidad de calificaciones otorgadas	Mínimo	Máximo	Media
Habilidades prácticas	73	4	10	8,9
Conocimientos teóricos	73	5	10	8,5
Actitud hacia el trabajo	73	2	10	8,8



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

Hay apoyo logístico para que funcione

Buen entendimiento

Cumplieron con lo pactado

Están a disposición del alumno y de la empresa

Han estado presentes

Hay seguimiento de los estudiantes por parte de la profesora a cargo

Los profesores tutores siempre están atentos y visitan permanentemente al alumno

Mejoró comunicación y selección de pasante

Se presentó todo en tiempo y forma

Supieron escuchar sugerencias y enviar estudiantes adecuados

Por la comunicación y el interés del profesor y alumno

Hubo seguimiento por parte del profesor de cátedra

La organización fue clara

Los chicos son controlados semanalmente

Nos confieren un aporte que facilita algunas tareas y nos permite formar nuevos técnicos

Solo 5 instructores realizaron una evaluación regular y, de ellos, solo uno respondió que se debe a que: **La institución no determinó a qué bodega iría cada alumno**