

## Ficha Técnica

### 1. Datos informativos

<b>Nombre del proyecto</b>	Ser maestro – Bachillerato técnico
<b>Nombre de la prueba</b>	Saberes disciplinares
<b>Asignatura</b>	Industrialización de productos alimenticios
<b>Población objetivo</b>	Docentes del magisterio fiscal
<b>Año de ejecución</b>	2018
<b>Cobertura</b>	Nacional

### 2. Especificaciones técnicas

#### 2.1. Descripción

- i. Los saberes disciplinares exploran el conjunto de conocimientos específicos que tiene el docente sobre el campo del saber que enseña.
- ii. El dominio del saber específico permite que el docente haga una adecuada mediación entre los contenidos y los estudiantes. De esta manera, puede contextualizar el aprendizaje y alcanzar los objetivos de la formación disciplinar.

#### 2.2. Marco legal

Constitución de la República del Ecuador, Art. 349  
 Ley Orgánica de Educación Intercultural-LOEI, Arts. 11, 68  
 Reglamento General de la LOEI, Arts. 17, 19  
 Resolución Nro. INEVAL-INEVAL-2018-0010-R

#### 2.3. Del evaluado

<b>Nivel de estudio requerido</b>	Profesional docente. Debe estar en ejercicio docente y ser convocado para cumplir con el proceso de evaluación
<b>Uso de resultados</b>	Tiene un peso total del 48% en la evaluación del desempeño docente
<b>Impacto para el sujeto evaluado</b>	Alto

#### 2.4. Del instrumento

<b>Tipo de prueba</b>	Criterial: busca la comparación del rendimiento del sustentante con respecto a criterios previamente fijados
<b>Marco de referencia</b>	El instrumento se basa en el Perfil del docente de la especialidad Industrialización de productos alimenticios, desarrollado por el Ministerio de Educación a partir de las figuras profesionales de la oferta formativa en Bachillerato Técnico. Se basa también en el Modelo de Evaluación Docente desarrollado por Ineval
<b>Número total de ítems</b>	85

<b>Campos a evaluar</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tronco común del sector Agropecuaria</li> <li>• Industrialización de productos alimenticios</li> </ul>
<b>Modalidad de aplicación</b>	Digital
<b>Sesiones de aplicación</b>	Una
<b>Tiempo estimado</b>	3 horas
<b>Especificación para la aplicación</b>	Aplica uso de calculadora

### 3. Contenidos temáticos

#### 3.1. Tronco común

Este campo indaga en los conocimientos generales del sector agropecuario necesarios para llevar el manejo económico, ambiental, administración de talento humano y procesos de calidad.

Grupo Temático	Descripción	Tópico
Economía agropecuaria	Genera cálculos sobre los costos aplicados a proyectos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costos de producción</li> <li>• Diseño de proyectos</li> <li>• Marketing</li> </ul>
Geografía agropecuaria	Identificación de las técnicas de cuidado ambiental según las características geográficas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuidado ambiental</li> <li>• Zonas geográficas de producción</li> </ul>
Gestión laboral	Identificación de normativa, procedimientos y conceptos en temas laborales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legislación Laboral</li> <li>• Riesgos laborales</li> </ul>
Calidad	Identificación de procesos de gestión de la calidad y prácticas de manufactura	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buenas prácticas de manufactura (BPM)</li> </ul>

#### 3.2. Industrialización de productos alimenticios

Este campo indaga en los conocimientos específicos de la figura profesional, en cuanto al procesamiento y conservación de alimentos.

Grupo Temático	Descripción	Tópico
Procesamiento de alimentos	Identificación de los procedimientos, objetos y procesos en la producción de alimentos; así también de aspectos relacionados con la calidad de los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producción de alimentos</li> <li>• Calidad de alimentos</li> </ul>
Conservación de alimentos	Identificación de métodos y procesos para conservar los alimentos con base en criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Herramientas de conservación</li> </ul>