

## 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>	Servicios hoteleros
<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 Servicios hoteleros, 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 de Servicios</li> <li>• Servicios hoteleros</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>	No aplica uso de calculadora

### 3. Contenidos temáticos

#### 3.1. Tronco común

Este campo indaga en los conocimientos generales del área de servicios, sobre atención al cliente, herramientas ofimáticas y gerencia para el diseño de proyectos.

Grupo Temático	Descripción	Tópico
Atención al cliente	Identificación de técnicas de atención al cliente, reconocimiento de herramientas ofimáticas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Servicio de atención al cliente</li> <li>• Herramientas ofimáticas</li> </ul>
Gerencia	Identificación de pasos para realizar un proyecto de prestación de servicios	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseño de proyectos</li> </ul>

#### 3.2. Servicios hoteleros

Este campo indaga en los conocimientos específicos de la figura profesional, en cuanto a los servicios de alojamiento y alimentación.

Grupo Temático	Descripción	Tópico
Alojamiento	Identificación de procedimientos de alojamiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procedimientos</li> </ul>
Alimentación	Identificación del proceso de manipulación, almacenamiento, usos de todo tipo de alimentos; presentación, servicio y ventas de alimentos y bebidas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Administración de alimentos</li> <li>• Venta de alimentos</li> </ul>