

Ficha Técnica

1. Datos informativos

Nombre del proyecto	Quiero ser maestro – Bachillerato técnico
Nombre de la prueba	Saberes disciplinares
Asignatura	Industrialización de productos alimenticios
Población objetivo	Aspirante con condición de idóneo
Año de ejecución	2018
Cobertura	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. 43, 100
 Reglamento General de la LOEI, Arts. 33, 35, 264, 265
 Acuerdo ministerial Nro. MINEDUC-MINEDUC-2017-00072-A
 Acuerdo ministerial Nro. MINEDUC-MINEDUC-2017-00065-A

2.3. Del evaluado

Nivel de estudio requerido	Título de tercer nivel ¹
Uso de resultados	Elegibilidad
Impacto para el sujeto evaluado	Alto

2.4. Del instrumento

Tipo de prueba	Criterial: busca la comparación del rendimiento del sustentante con respecto a criterios previamente fijados
Marco de referencia	El instrumento se basa en el perfil del docente de Industrialización de productos alimenticios desarrollado por el Ministerio de Educación
Número total de ítems	85
Campos a evaluar	<ul style="list-style-type: none"> • Tronco común del sector Agropecuaria • Industrialización de productos alimenticios
Modalidad de aplicación	Digital
Sesiones de aplicación	Una

¹ Remítase a la Ley Orgánica Reformatoria a la Ley Orgánica de Educación Superior, 2018. Disposición transitoria OCTAVA.

Tiempo estimado	3 horas
Especificación para la aplicación	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"> • Costos de producción • Diseño de proyectos • Marketing
Geografía agropecuaria	Identificación de las técnicas de cuidado ambiental según las características geográficas	<ul style="list-style-type: none"> • Cuidado ambiental • Zonas geográficas de producción
Gestión laboral	Identificación de normativa, procedimientos y conceptos en temas laborales	<ul style="list-style-type: none"> • Legislación Laboral • Riesgos laborales
Calidad	Identificación de procesos de gestión de la calidad y prácticas de manufactura	<ul style="list-style-type: none"> • Buenas prácticas de manufactura (BPM)

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"> • Producción de alimentos • Calidad de alimentos
Conservación de alimentos	Identificación de métodos y procesos para conservar los alimentos con base en criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> • Herramientas de conservación