

Ficha Técnica

1. Datos informativos

Nombre del proyecto	Ser maestro – Bachillerato técnico
Nombre de la prueba	Saberes disciplinares-reprogramados*
Asignatura	Industrialización de productos alimenticios
Población objetivo	Docentes del magisterio fiscal
Año de ejecución	2018 - 2019
Cobertura	Nacional

* Última convocatoria que cierra el proceso de evaluación ejecutado desde 2016.

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
 Resolución Nro. INEVAL-INEVAL-2019-0003-R

2.3. Del evaluado

Nivel de estudio requerido	Profesional docente. Debe estar en ejercicio docente y ser convocado para cumplir con el proceso de evaluación
Uso de resultados	Forma parte de la evaluación de desempeño docente
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 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
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
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