



COMPETENCIAS ADQUIRIDAS EN EL AULA

Evaluación y certificación

07 al 09 de octubre de 2015
Bogotá, Colombia





Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica



CONALEP



Fundado en 1979



MISIÓN



Formar mediante un modelo basado en competencias, a Profesionales Técnicos y Profesionales Técnicos Bachiller, capacitar y evaluar con fines de certificación de competencias laborales, así como proporcionar servicios tecnológicos para atender las necesidades de los sectores productivos del país.

SNE Y LA OBLIGATORIEDAD DE LA EDUCACIÓN



**11
años**

- **Educación
básica**

**3
años**

- **Nivel
medio
superior**

**1 a 5
años**

- **Nivel
superior**

EVOLUCIÓN DEL MODELO ACADÉMICO

Sistema Nacional de Bachillerato (SNB)

Marco Curricular Común (MCC)

2008

2003

Profesional Técnico-Bachiller

1997

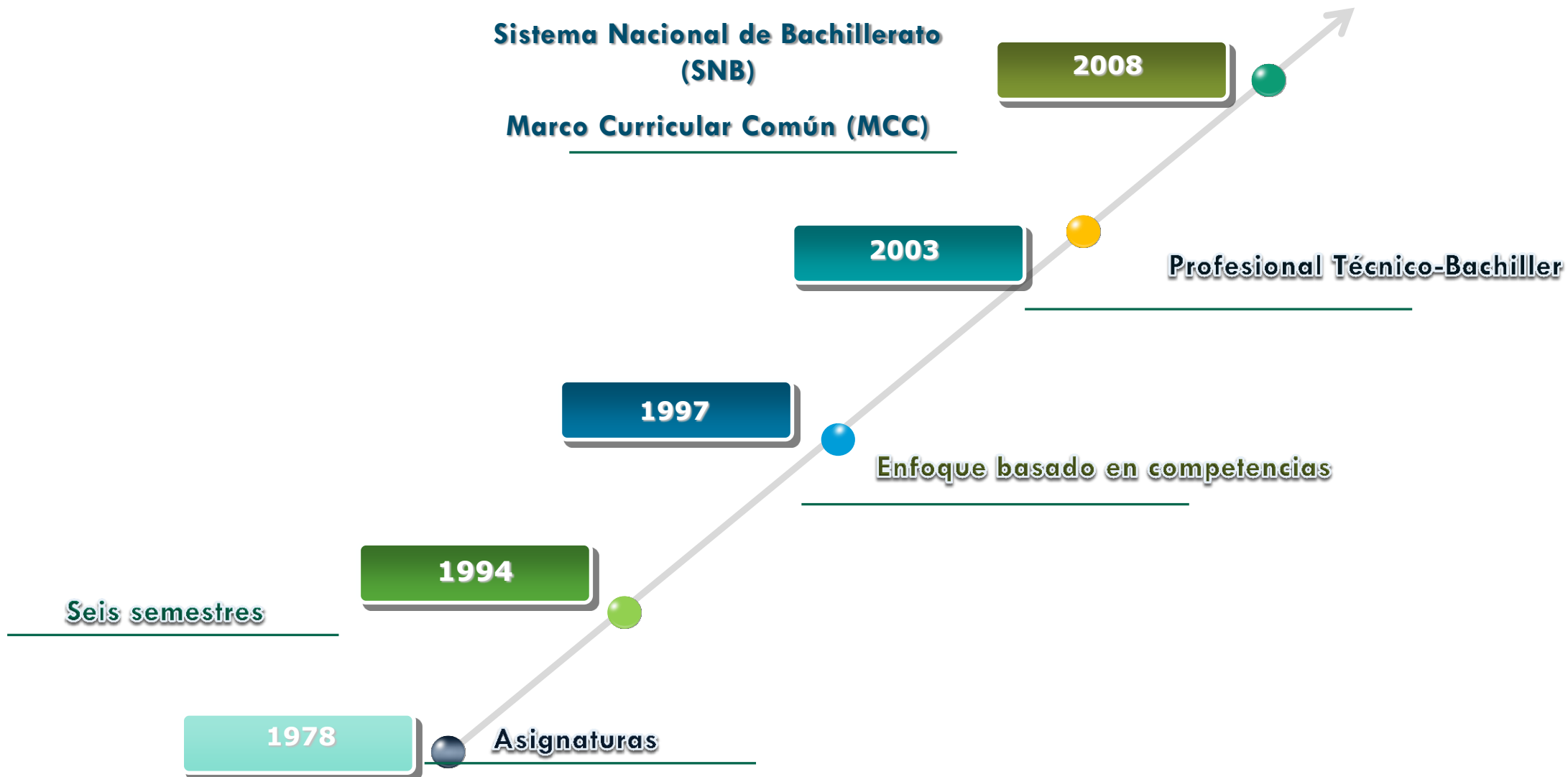
Enfoque basado en competencias

1994

Seis semestres

1978

Asignaturas



SISTEMA NACIONAL DE BACHILLERATO (SNB)

MARCO CURRICULAR COMÚN (MCC)



Genéricas

Comunes a todos los egresados de la EMS. Son competencias clave, por su importancia y aplicaciones diversas a lo largo de la vida; transversales, por ser relevantes a todas las disciplinas y espacios curriculares de la EMS, y transferibles, por reforzar la capacidad de los estudiantes de adquirir otras competencias.



Disciplinares

BÁSICAS

Comunes a todos los egresados de la EMS. Representan la base común de la formación disciplinar en el marco del SNB.

EXTENDIDAS

No serán compartidas por todos los egresados de la EMS. Dan especificidad al modelo educativo de los distintos subsistemas de la EMS. Son de mayor profundidad o amplitud que las competencias disciplinares básicas.



Profesionales

BÁSICAS

Proporcionan a los jóvenes formación elemental para el trabajo.

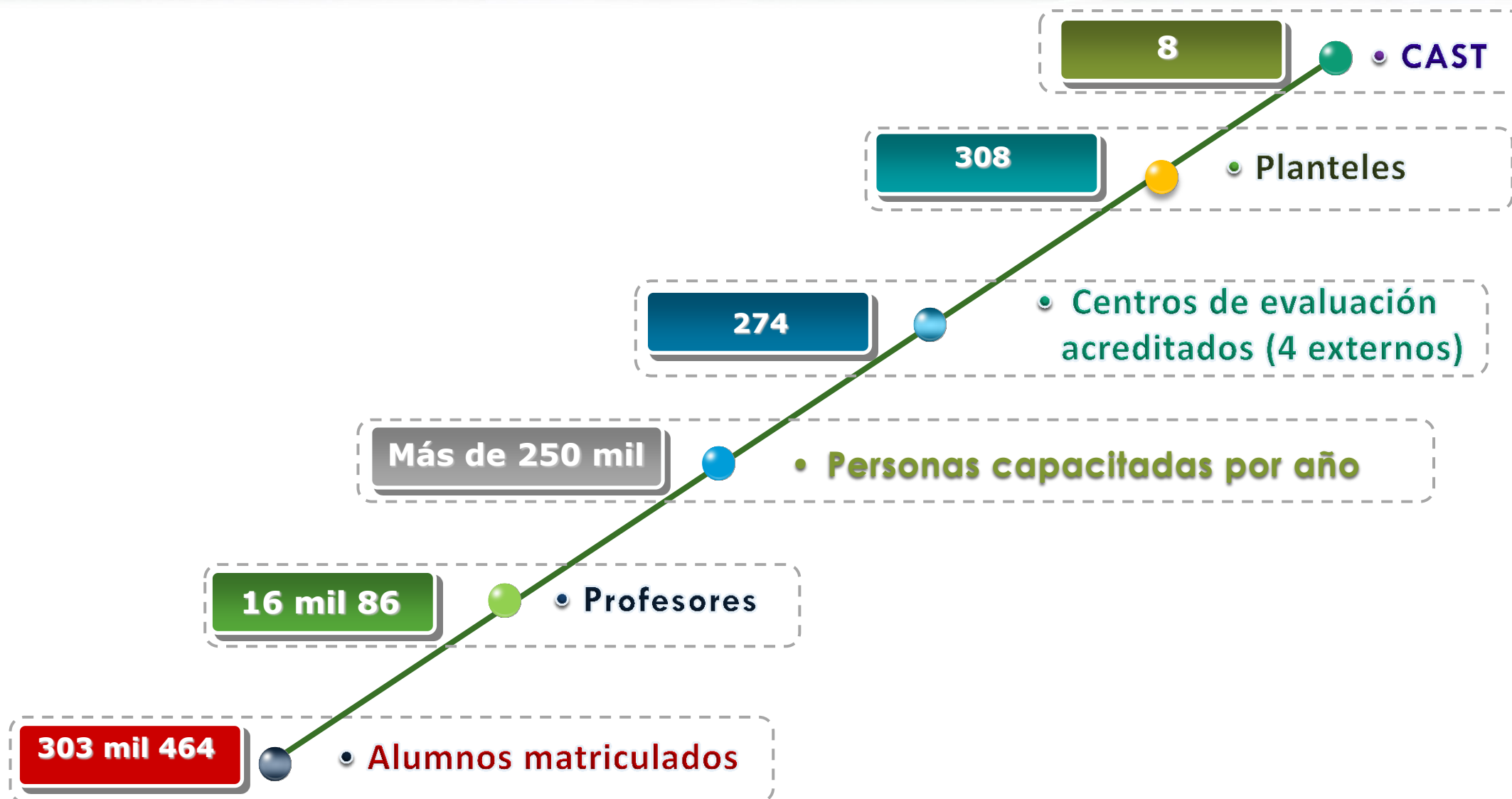
EXTENDIDAS

Preparan a los jóvenes con una calificación de nivel técnico para incorporarse al ejercicio profesional.

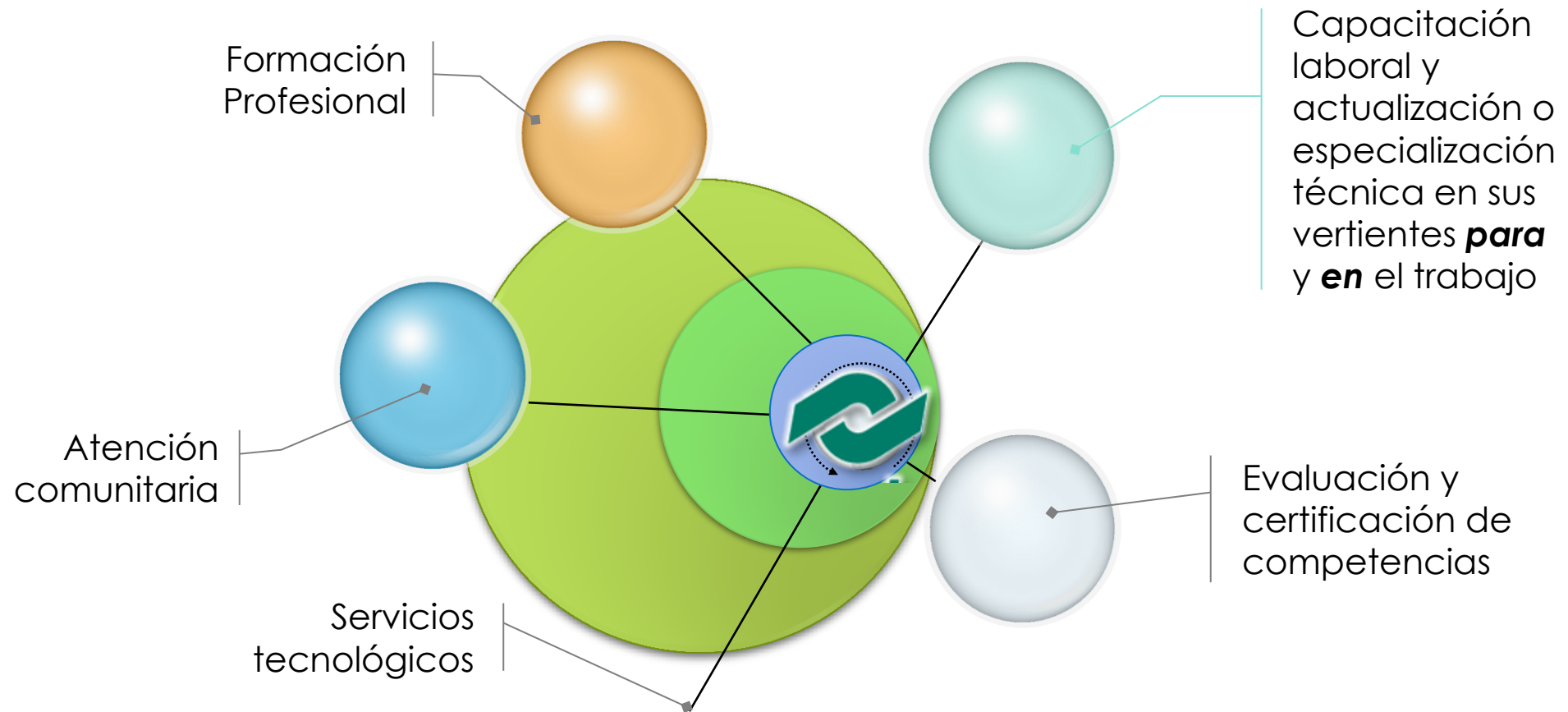
REFORMA INTEGRAL DE LA EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR



NUMERARIA INSTITUCIONAL 2014



¿QUÉ SERVICIOS OFRECEMOS?



OFERTA EDUCATIVA NACIONAL (47 CARRERAS)

Carreras industriales

Mantenimiento e Instalación

- Autotrónica
- Mantenimiento automotriz
- Electromecánica industrial
- Mantenimiento de motores y planeadores
- Motores a diesel
- Mantenimiento de sistemas automáticos
- Laministería y recubrimiento de las aeronaves
- Refrigeración y climatización
- Fuentes alternativas de energía



Carreras de servicios

Contaduría y Administración

- Administración
- Asistente directivo
- Contabilidad

Turismo

- Hospitalidad turística
- Alimentos y bebidas

Salud

- Enfermería general
- Asistente y protesista dental
- Optometría
- Salud comunitaria
- Terapia respiratoria



Carreras Industriales

Procesos de Producción y Transformación

- Química industrial
- Plásticos
- Procesamiento industrial de alimentos
- Producción y transformación de productos acuícolas
- Conservación del medio ambiente
- Artes gráficas
- Curtiduría
- Metalurgia
- Minero metalurgista
- Construcción
- Control de calidad
- Industria del vestido
- Máquinas herramienta
- Metalmecánica
- Producción de calzado
- Productividad industrial
- Textil
- Seguridad e higiene y protección civil
- Escenotecnia



Electricidad y Electrónica

- Mecatrónica
- Mantenimiento de sistemas electrónicos
- Sistemas electrónicos de aviación
- Electricidad industrial

Tecnologías y Transporte

- Informática
- Telecomunicaciones
- Soporte y mantenimiento de equipo de cómputo
- Expresión gráfica digital
- Autotransporte

EVALUACIÓN CON FINES DE CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS



ANTECEDENTES



1998

Acreditación de
Centros de
Evaluación en
NTCL's

2008

Acreditación de
61 NTCL's
299 Centros de
Evaluación

2010

Acreditación de
CONALEP como
ECE
22 Estándares de
Competencias

2011

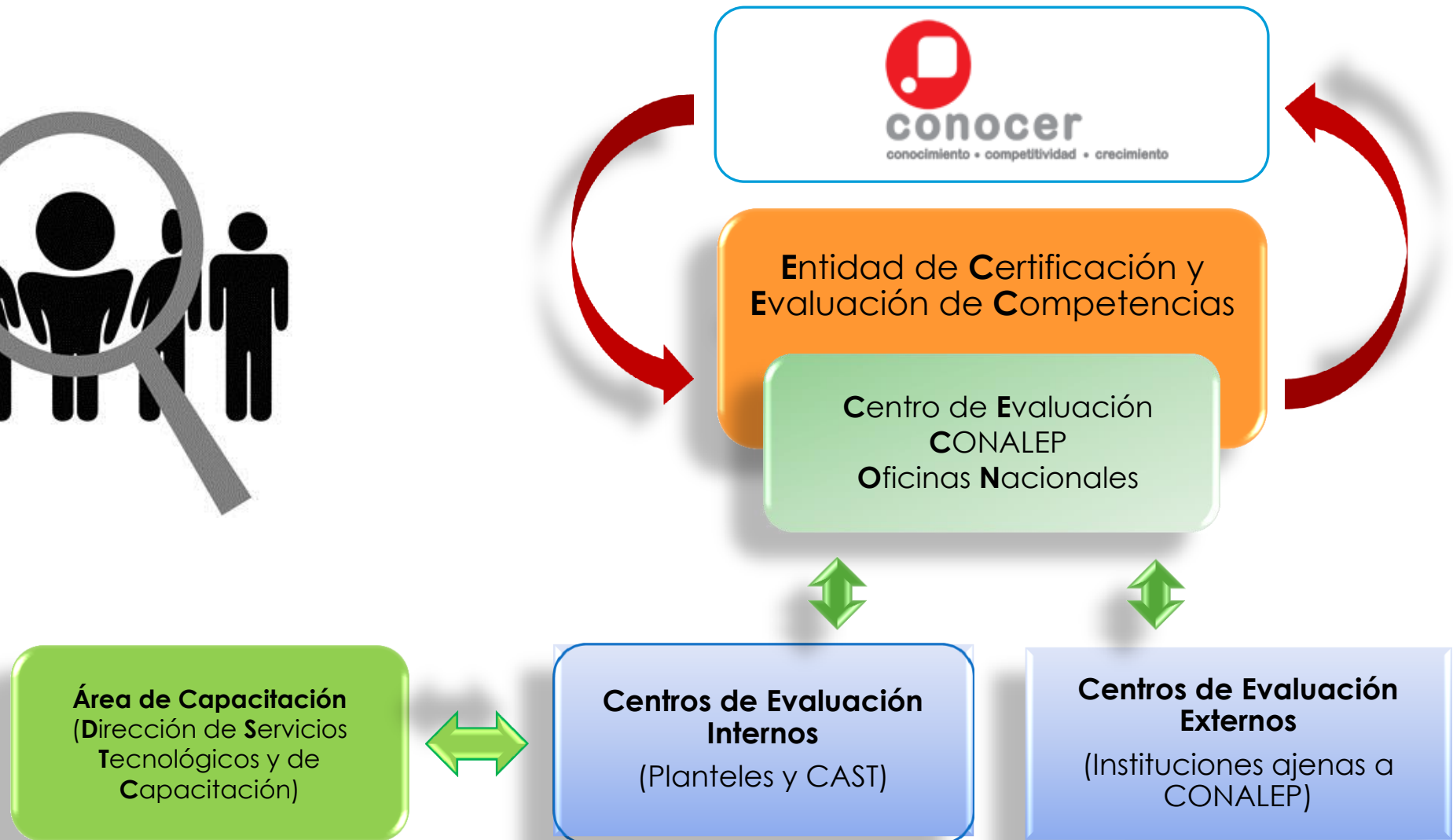
Modelo de
Operación como
ECE en el Sistema
CONALEP y
Acreditación de
195 Centros de
Evaluación

2012

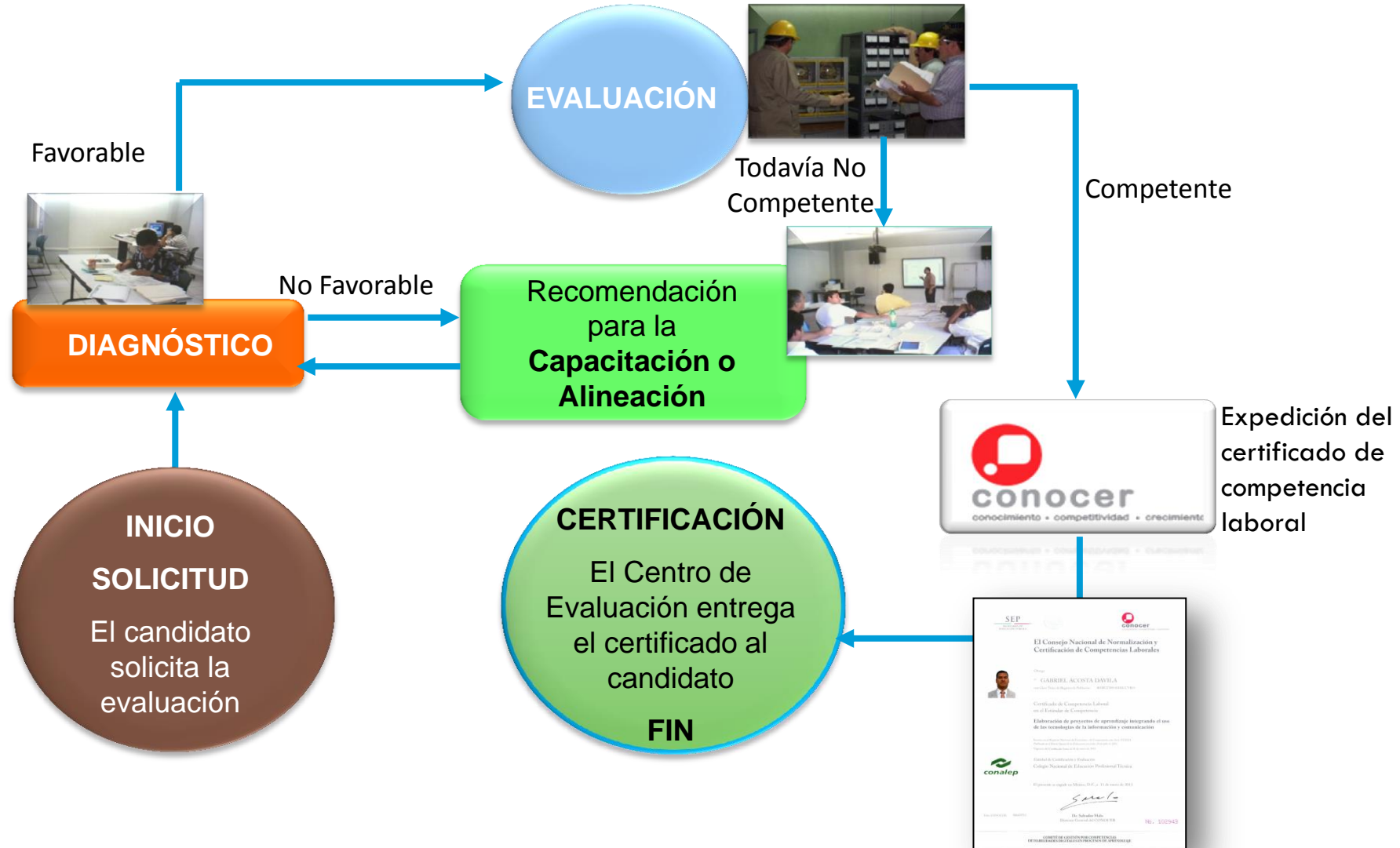
40 Estándares de
Competencia y
241 Centros de
Evaluación



MODELO DE OPERACIÓN DE LA ENTIDAD DE CERTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN (ECE)



PROCESO DE EVALUACIÓN-CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL



ENTIDAD DE CERTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS CONALEP



- ✓ En 2010, el CONALEP se acreditó ante el CONOCER como Entidad de Certificación y Evaluación de Competencias. Es una de las 154 acreditadas a la fecha.
- ✓ Actualmente tiene acreditados 55 Estándares de Competencia. El **11.2%** de los **447** publicados por el CONOCER.



SERVICIOS OFERTADOS

ENTIDAD DE CERTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS



Asesoría para el diseño de estándares de competencia e instrumentos de evaluación



Evaluación y certificación de competencias



Habilitación de evaluadores



Acreditación de Centros de Evaluación



Asesoría y asistencia técnica en materia de evaluación y certificación de competencias

DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS



VENTAJAS DE LOS SERVICIOS DE EVALUACIÓN/CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS

- Valor agregado a la formación de los alumnos, posibilitando la obtención de certificados de competencia durante su preparación como PT o PTB.
- Permiten obtener un certificado de competencia laboral a los alumnos que truncan o abandonan sus estudios.
- Favorecen la inserción y movilidad laboral de los egresados.
- Posibilitan la certificación de competencias del personal académico, administrativo y directivo.



ESTÁNDARES DE COMPETENCIA ACREDITADOS



55 estándares de competencia



De los cuales 26 responden a solicitudes de usuarios externos



CERTIFICACIÓN DE PROFESIONALES TÉCNICOS



EVALUACIÓN / CERTIFICACIÓN DE ALUMNOS

Mapa Curricular 2013
PT y PT-B en ALIMENTOS Y BEBIDAS

| | 1° semestre | hrs. | 2° semestre | hrs. | 3° semestre | hrs. | 4° semestre | hrs. | 5° semestre | hrs. | 6° semestre | hrs. |
|---------------------------------|---|------|---|------|--|------|---|------|---|------|--|------|
| Núcleo de Formación Básica | Comunicación para la interacción social | 6 | Comunicación en los ámbitos escolar y profesional | 3 | Comunicación activa en Inglés | 3 | Comunicación independiente en Inglés | 3 | Comunicación productiva en Inglés | 3 | Filosofía | 3 |
| | Procesamiento de información por medios digitales | 6 | Manejo de aplicaciones por medios digitales | 3 | Representación gráfica de funciones | 4 | Tratamiento de datos y azar | 4 | Interpretación de normas de convivencia social | 3 | | |
| | Manejo de espacios y cantidades | 6 | Interacción inicial en Inglés | 3 | Interpretación de fenómenos físicos de la materia | 4 | Contextualización de fenómenos sociales, políticos y económicos | 3 | | | | |
| | Autogestión del aprendizaje | 6 | Representación simbólica y angular del entorno | 4 | | | | | | | | |
| | Resolución de problemas | 6 | Análisis de la materia y la energía | 4 | | | | | | | | |
| | Desarrollo ciudadano | 6 | Identificación de la biodiversidad | 3 | | | | | | | | |
| | Proyección personal y profesional | 6 | | | | | | | | | | |
| | | 36 | | 20 | | 11 | | 10 | | 8 | | 3 |
| Núcleo de Formación Profesional | | | Manejo del proceso contable | 7 | Manejo de equipo para producción y servicio de alimentos y bebidas | 8 | Preparación de bebidas | 6 | Formación empresarial | 4 | Comunicación especializada en Inglés | 3 |
| | | | Manejo de técnicas para preparación de alimentos | 8 | Atención al comensal | 8 | Preparación de bocadillos y botanas | 3 | Conservación de alimentos | 4 | Planeación y organización de menús | 4 |
| | | | | | Control de costos de alimentos y bebidas | 8 | Preparación de bases para platillos | 4 | Organización de grupos y convenciones | 4 | Organización de muestras gastronómicas | 3 |
| | | | | | Tallado y decoración artística de frutas y verduras | 8 | Interacción inicial en francés | 3 | Conservación y resguardo en el servicio de vino | 4 | Elaboración de panadería y repostería | 7 |
| | | | | | | | | | Comunicación activa en francés | 3 | Comunicación independiente en francés | 6 |
| | | | | | | | TT* | 6 | TT* | 6 | TT* | 6 |
| | | | | | | | TT* o TP** | 6 | TT* o TP** | 6 | TT* o TP** | 6 |
| | | 0 | | 16 | | 24 | | 26 | | 28 | | 32 |
| | | 35 | | 35 | | 35 | | 35 | | 35 | | 125 |
| | | | | | | | | | | | | 210 |

NÚCLEO DE FORMACIÓN BÁSICA
(1,615 horas)

NÚCLEO DE FORMACIÓN PROFESIONAL
(2,375 horas)



CERTIFICACIÓN EN EL ÁREA DE INFORMÁTICA

(EJEMPLO 1)



CERTIFICACIÓN ÁREA DE TURISMO (EJEMPLO 2)





EVALUACIÓN Y CERTIFICACION DOCENTE



PROGRAMA DE EVALUACIÓN INTEGRAL DEL DESEMPEÑO POR COMPETENCIAS (PEVID)




OBJETIVO

Evaluar el desempeño de los docentes, a través de un proceso sistemático realizado semestralmente con la finalidad de identificar las fortalezas y áreas de oportunidad que evidencian en su labor, mediante una retroalimentación de acuerdo a los resultados de sus competencias desempeñadas.





PROGRAMA DE EVALUACIÓN INTEGRAL DEL DESEMPEÑO POR COMPETENCIAS (PEVID)



Evaluación semestral del desempeño de los docentes acorde a las políticas educativas nacionales y al Modelo Académico del CONALEP

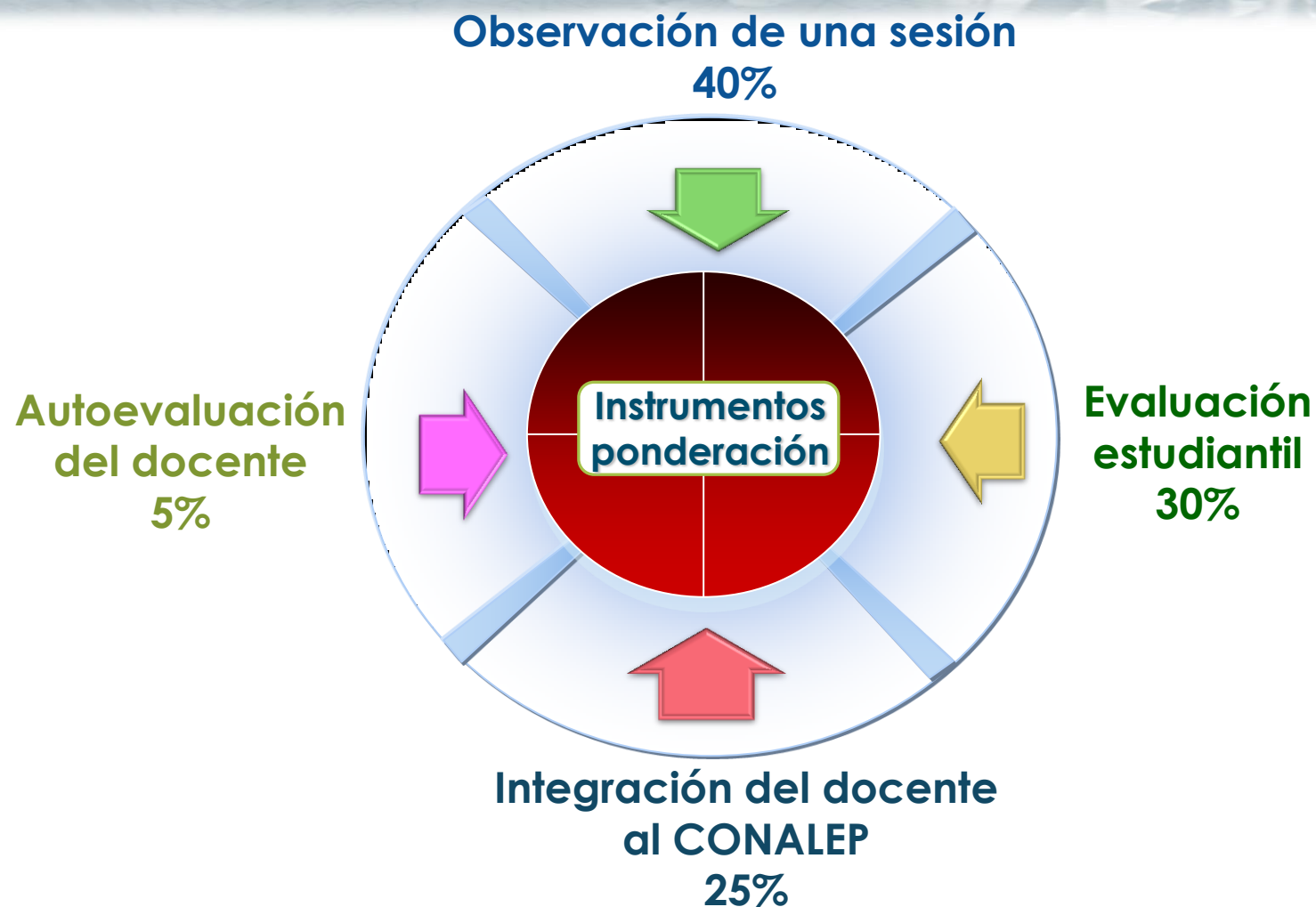


Identifica fortalezas y áreas de oportunidad de acuerdo con las competencias demostradas

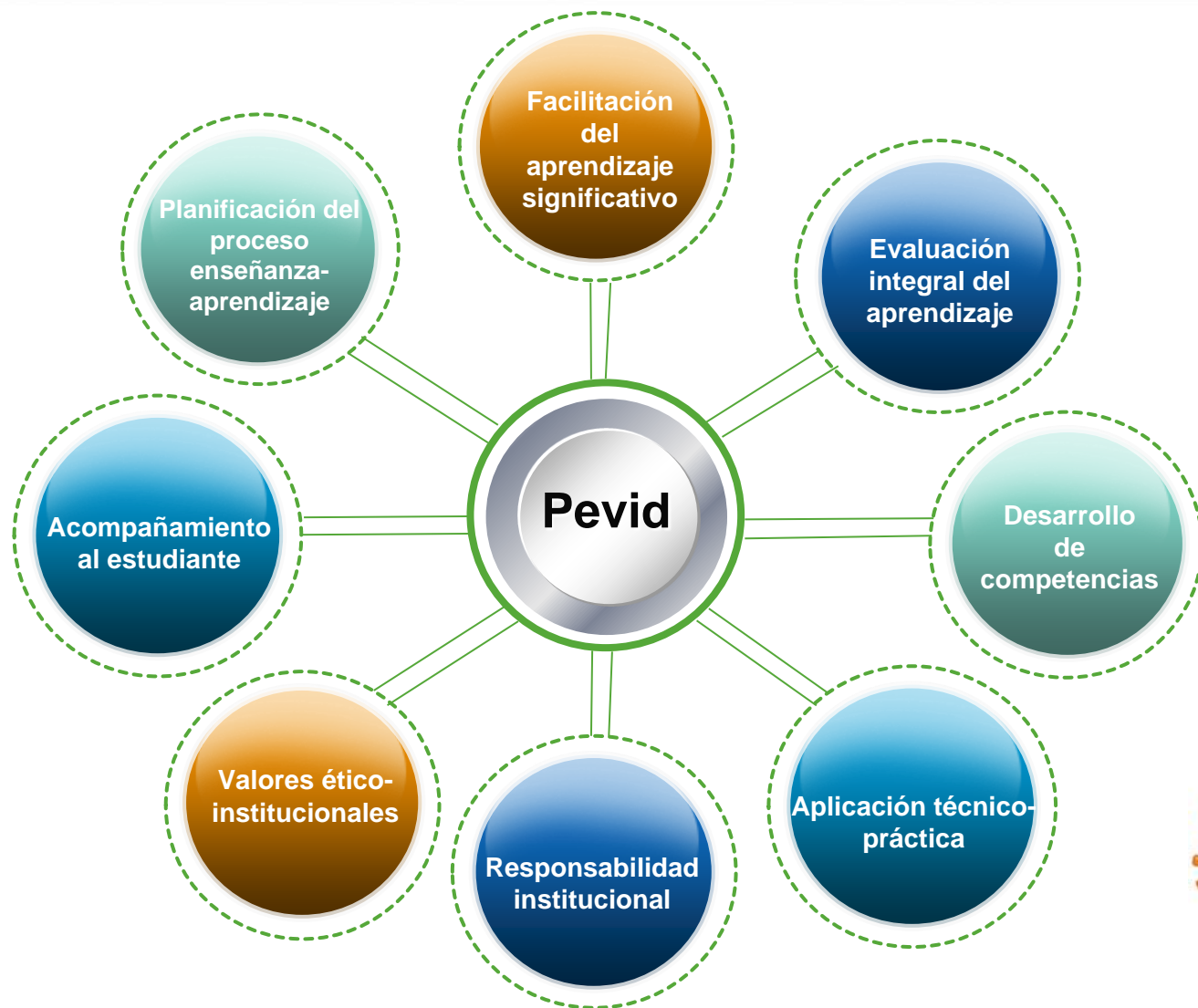


Emisión de informes cualitativos de resultados de la evaluación del desempeño docente por Colegio Estatal

ELEMENTOS QUE PROPORCIONAN INTEGRIDAD



DIMENSIONES A EVALUAR EN EL PEVID



PEVID



Planificación
del proceso
Enseñanza
aprendizaje

Evaluación
integral del
aprendizaje

Aplicación
técnico-
práctica

Valores ético-
institucionales

Facilitación
del
aprendizaje
significativo

Desarrollo de
competencias

Responsabilidad
institucional

Acompañamiento
al estudiante



CERTIFICACION NIE 2014



Se evaluaron 609 docentes, de los cuales 390 fueron certificados (64.03%)





COOPERACIÓN INTERNACIONAL



CENTROAMÉRICA Y EL CARIBE



Instituto Técnico de Capacitación y Productividad (INTECAP, Guatemala)

- Impartición del Curso de Evaluación / Planeación en el INTECAP y Seminario de Inducción a la Educación y Capacitación Basada en Normas de Competencia.
- Impartición seminario sobre competencias laborales a personal del INTECAP y elaboración de diagnóstico de las competencias del personal de esa institución.
- Impartición de curso-taller “Elaboración de Normas de Competencia”.
- 21 instructores del área de gastronomía se evaluaron, de los cuales se certificó 1 en el estándar EC0081 “Manejo Higiénico de Alimentos”.



CENTROAMÉRICA Y EL CARIBE



- Corporación Salvadoreña de Turismo (CORSATUR)
- Instituto Salvadoreño de Formación Profesional (INSAFORP)
- Instituto Nacional de Formación Técnico Profesional (INFOTEP, República Dominicana)
- Instituto Técnico de Electricidad y Electrónica (ITEE, República de Honduras)



Directora General del Sistema CONALEP
M. A. Candita Victoria Gil Jiménez

Secretario Académico
Mtra. Ma. Elena Salazar Peña

Director de Formación Académica
Dr. Pedro García Escamilla

pjgarcia@conalep.edu.mx

 @petergaresca

Tel. (55) 54 80 37 00

(722) 271 08 00 Ext. 2778 y 2745

