

guía para el sustentante

EXAMEN GENERAL PARA EL EGRESO DE LA LICENCIATURA
EN **GASTRONOMÍA**

*Guía para el sustentante
Examen General para el Egreso de la Licenciatura
en Gastronomía (EGEL-GASTRO)*

D.R. © 2018
Centro Nacional de Evaluación
para la Educación Superior, A.C. (Ceneval)

Primera edición

Directorio

Dirección General

Dr. en Quím. Rafael López Castañares

Dirección del Área de los Exámenes Generales para el Egreso de la Licenciatura (DAEGEL)

M. en Ed. Luz María Solís Segura

Dirección del Programa de Evaluación de Egreso (EGEL) en Ciencias Sociales y Humanidades

Mtra. María de Jesús Jovita Urzúa Hernández

Coordinación del Examen General para el Egreso de la Licenciatura en Gastronomía (EGEL-GASTRO)

Mtra. Lizitza Anaid Pineda Torres

Índice

Presentación.....	5
Propósito y alcance del EGEL-GASTRO	5
Destinatarios del EGEL-GASTRO.....	6
¿Cómo se construye el EGEL-GASTRO?.....	6
Características del EGEL-GASTRO.....	7
¿Qué evalúa el EGEL-GASTRO?	9
<i>Estructura general del EGEL-GASTRO por áreas y subáreas</i>	9
<i>Temas</i>	10
Examen en línea.....	18
<i>Cómo ingresar a su examen</i>	18
<i>Cómo responder los reactivos de su examen</i>	25
<i>Cómo desplazarse dentro del examen</i>	27
<i>Cómo marcar o resaltar una pregunta de la cual tiene duda</i>	27
<i>Cómo consultar el tiempo disponible</i>	29
<i>Cómo interrumpir la sesión del examen</i>	31
<i>Cómo terminar la sesión del examen</i>	32
Examen en papel y lápiz.....	34
<i>Hoja de respuestas</i>	34
<i>Cuadernillo de preguntas</i>	35
<i>Portada del cuadernillo</i>	35
<i>Instrucciones para contestar la prueba</i>	36
<i>¿Qué tipo de preguntas se incluyen en el examen?</i>	38
Registro para presentar el examen	43
<i>Requisitos</i>	43
<i>Cuestionario de contexto</i>	44
<i>Número de folio</i>	44
Condiciones de aplicación	44
<i>Duración de las sesiones</i>	45
<i>Recomendaciones útiles para presentar el examen</i>	45
<i>Procedimiento por seguir al presentar el examen</i>	45
<i>Reglas durante la administración del instrumento</i>	46
<i>Sanciones</i>	46
Resultados.....	47
<i>Reporte de resultados</i>	47
<i>Descripción de los niveles de desempeño</i>	48
<i>Nivel de desempeño satisfactorio</i>	48
<i>Nivel de desempeño sobresaliente</i>	48
<i>Testimonios de desempeño</i>	49
<i>Consulta y entrega</i>	50
Recomendaciones y estrategias de preparación para el examen	50
<i>¿Cómo prepararse para el examen?</i>	50
Cuerpos colegiados	53
<i>Consejo Técnico</i>	53
<i>Comité Académico</i>	54

Presentación

El Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior, A.C. (Ceneval) es una asociación civil que ofrece, desde 1994, servicios de evaluación a cientos de escuelas, universidades, empresas, autoridades educativas, organizaciones de profesionales del país y otras instancias particulares y gubernamentales. Su actividad principal es el diseño y la aplicación de instrumentos de evaluación. Su misión consiste en proveer información confiable sobre los aprendizajes que logran los estudiantes de distintos niveles educativos.

En el terreno de la educación, como en todas las actividades humanas, la evaluación es el proceso que permite valorar los aciertos, reconocer las fallas y detectar potencialidades. Contar con información válida y confiable garantiza tomar decisiones acertadas.

Esta Guía está dirigida a quienes sustentarán el Examen General para el Egreso de la Licenciatura en Gastronomía (EGEL-GASTRO). Su propósito es ofrecer información que permita a los sustentantes familiarizarse con las principales características del examen, los contenidos que se evalúan, el tipo de preguntas (reactivos) que encontrarán en el examen, así como con algunas sugerencias de estudio y de preparación para presentar el examen.

Se recomienda al sustentante revisar con detenimiento la Guía completa y recurrir a ella de manera permanente durante su preparación o para aclarar cualquier duda sobre aspectos académicos, administrativos o logísticos en la presentación del EGEL-GASTRO.

Propósito y alcance del EGEL-GASTRO

El EGEL-GASTRO tiene como propósito identificar que los egresados de la licenciatura en Gastronomía cuenten con los conocimientos y habilidades necesarios para iniciarse eficazmente en el ejercicio de la profesión. La información que ofrece permite al sustentante:

- Conocer el resultado de su formación en relación con un estándar de alcance nacional mediante la aplicación de un examen confiable y válido, probado con egresados de instituciones de educación superior de todo el país.
- Conocer el resultado de la evaluación en cada área del examen, por lo que puede ubicar aquellas donde tiene un buen desempeño, así como aquellas en las que presenta debilidades.
- Beneficiarse curricularmente al contar con un elemento adicional para integrarse al mercado laboral.

A las instituciones de educación superior (IES) les permite:

- Incorporar el EGEL-GASTRO como un medio para evaluar y comparar el rendimiento de sus egresados con un parámetro nacional, además del uso del instrumento como una opción para titularse.
- Contar con elementos de juicio válidos y confiables que apoyen los procesos de planeación y evaluación curricular que les permita emprender acciones capaces de mejorar la formación académica de sus egresados, al adecuar planes y programas de estudio.
- Aportar información a los principales agentes educativos (autoridades, organismos acreditadores, profesores, estudiantes y sociedad en general) acerca del estado que guardan sus egresados, respecto de los conocimientos y habilidades considerados necesarios para integrarse al campo laboral.

A los empleadores y a la sociedad les permite:

- Conocer con mayor precisión el perfil de los candidatos por contratar y de los que inician su ejercicio profesional, mediante elementos de juicio válidos, confiables y objetivos, para contar con personal de calidad profesional, acorde con las necesidades nacionales.

Destinatarios del EGEL-GASTRO

Está dirigido a los egresados de la licenciatura en Gastronomía que hayan cubierto 100% de los créditos, estén o no titulados y, en su caso, a estudiantes que cursan el último semestre de la carrera, siempre y cuando la institución formadora así lo solicite.

El EGEL-GASTRO se redactó en idioma español, por lo que está dirigido a individuos que puedan realizar esta evaluación con esa habilidad lingüística. Los sustentantes con necesidades físicas especiales serán atendidos en función de su requerimiento especial.

¿Cómo se construye el EGEL-GASTRO?

Con el propósito de asegurar la pertinencia y validez de los instrumentos de evaluación, el Ceneval se apoya en Consejos Técnicos integrados por expertos en las diferentes áreas que conforman la profesión. Representan a diferentes instituciones educativas, colegios o asociaciones de profesionistas, instancias empleadoras del sector público, del sector privado o de carácter independiente. Estos consejos técnicos funcionan a partir de un reglamento y se renuevan periódicamente.

El contenido del EGEL-GASTRO es el resultado de un complejo proceso metodológico, técnico y de generación de consensos en el Consejo Técnico y en sus Comités Académicos de apoyo en torno a:

- i) La definición de las principales funciones o ámbitos de acción del profesional
- ii) La identificación de las diversas actividades que se relacionan con cada ámbito
- iii) La selección de las tareas indispensables para el desarrollo de cada actividad
- iv) Los conocimientos y habilidades necesarios para la realización de esas tareas profesionales
- v) La inclusión de estos conocimientos y habilidades en los planes y programas de estudio vigentes de la licenciatura en Gastronomía

Lo anterior tiene un referente fundamental: la opinión de centenares de profesionistas activos en el campo de la gastronomía, formados con planes de estudios diversos y en diferentes instituciones, quienes, a través de una encuesta nacional, aportaron su punto de vista respecto a:

- i) Las tareas profesionales que se realizan con mayor frecuencia
- ii) El nivel de importancia que estas tienen en el ejercicio de su profesión
- iii) El estudio o no, durante la licenciatura, de los conocimientos y habilidades necesarios para la realización de estas tareas

Características del EGEL-GASTRO

Es un instrumento de evaluación que puede describirse como un examen con los siguientes atributos:

Atributo	Definición
Especializado para la carrera profesional de Gastronomía	Se orienta a la evaluación de conocimientos y habilidades específicos de la formación profesional del licenciado en Gastronomía. No incluye conocimientos ni habilidades profesionales genéricos o transversales.
De alcance nacional	Considera los aspectos de formación esenciales en la licenciatura en Gastronomía para iniciarse en el ejercicio de la profesión en el país. No está referido a un currículo en particular.
Estandarizado	Cuenta con reglas fijas de diseño, elaboración, aplicación y calificación.
Criterial	Los resultados de cada sustentante se comparan contra un patrón o estándar de desempeño preestablecido por el Consejo Técnico del examen.
De máximo esfuerzo	Permite establecer el nivel de rendimiento del sustentante, a partir de que este realiza su mejor esfuerzo al resolver los reactivos de la prueba.
Objetiva	Tiene criterios de calificación unívocos y precisos, lo cual permite su automatización.
Sensible a la instrucción	Evalúa resultados de aprendizaje del programa de formación profesional de la licenciatura en Gastronomía, los cuales son una consecuencia de la experiencia educativa institucionalmente organizada.

¿Qué evalúa el EGEL-GASTRO?

El examen está organizado en áreas, subáreas y temas. Las áreas corresponden a ámbitos profesionales, en los que actualmente se organiza la labor del licenciado en Gastronomía. Las subáreas comprenden las principales actividades profesionales de cada uno de los ámbitos profesionales referidos. Por último, los temas identifican a los conocimientos y habilidades necesarios para realizar tareas específicas relacionadas con cada actividad profesional.

Estructura del EGEL-GASTRO por áreas y subáreas

Área/subárea	% en el examen	Número de reactivos	Distribución de reactivos por sesión	
			1a.	2a.
A. Transformación y servicio de alimentos	36.43	47	47	
1. Manejo de forma higiénica de alimentos y bebidas de acuerdo con los estándares de la NOM-251-SSA1-2009 y la NMX-F-605-NORMEX-2004	13.95	18	18	
2. Identificación de materia prima, aplicación de métodos de elaboración y cocción, y técnicas culinarias de alimentos y bebidas	13.18	17	17	
3. <i>Mise en place</i> , manejo de técnicas y herramientas de servicio de alimentos y bebidas	9.30	12	12	
B. Administración de empresas de alimentos y bebidas	34.10	44	14	30
1. Administración de recursos para el cumplimiento de los objetivos de la organización	10.85	14	14	
2. Determinación del precio de venta de alimentos y bebidas, así como de los gastos de operación de una empresa	12.40	16		16
3. Aplicación de procesos de calidad	6.20	8		8
4. Implementación de estrategias de capacitación	4.65	6		6
C. Reconocimiento del patrimonio culinario para el desarrollo de productos	29.47	38		38
1. Identificación del patrimonio culinario nacional	11.63	15		15
2. Identificación del patrimonio culinario internacional	7.76	10		10
3. Elaboración de productos culinarios para dar respuesta a las demandas del mercado	10.08	13		13
Total	100	129*	61	68
<i>*Adicionalmente se incluye un porcentaje de reactivos piloto.</i>				
Estructura aprobada por el Consejo Técnico del EGEL-GASTRO el 9 de noviembre de 2015.				

A continuación, se señalan los temas en cada área y subárea que componen el examen. Cada uno de estos temas se relaciona con los conocimientos y habilidades que el egresado en alguna de las carreras relacionadas con la gastronomía debe poseer para iniciarse en el ejercicio profesional.

A. Transformación y servicio de alimentos

A 1. Manejo de forma higiénica de alimentos y bebidas de acuerdo con los estándares de la NOM-251-SSA1-2009 y la NMX-F-605-NORMEX-2004

Esta subárea procura medir que el sustentante es capaz de:

- Seleccionar la materia prima con criterios de calidad e higiene para la elaboración de alimentos y bebidas
- Conservar la materia prima, así como alimentos y bebidas
- Aplicar técnicas de higiene en la producción y servicio de alimentos y bebidas

A 2. Identificación de materia prima, aplicación de métodos de elaboración y cocción, y técnicas culinarias de alimentos y bebidas

Esta subárea procura medir que el sustentante es capaz de:

- Identificar las características y requerimientos de la materia prima para la transformación de alimentos y bebidas
- Aplicar los métodos de cocción para la transformación de los alimentos y bebidas
- Aplicar las técnicas culinarias para la transformación de los alimentos y bebidas

A 3. *Mise en place*, manejo de técnicas y herramientas de servicio de alimentos y bebidas

Esta subárea procura medir que el sustentante es capaz de:

- Identificar los requerimientos para el servicio de alimentos y bebidas
- Identificar el tipo de servicio pertinente en función de la naturaleza del negocio de alimentos y bebidas
- Emplear técnicas de servicio en el área de alimentos y bebidas
- Utilizar las herramientas en el servicio de alimentos y bebidas

Bibliografía sugerida

Bravo, F. (2010). *El manejo higiénico de los alimentos. Guía para la obtención del Distintivo H*. México: Limusa.

Castro Maestre, M. (2009). *Protocolo Social*. España: Ediciones Protocolo.

Desrosier, N. (1989). *Conservación de alimentos*. México: CECSA.

Díaz de M., PM. (2004). *Larousse de los vinos*. Madrid: Larousse.

Dominé, A. (2004). *El vino*. Barcelona: Könemann.

- Escoffier, A. (1995). *Mi cocina*. Barcelona: Garriga.
- Escudero, F. (2011). *Compras, recepción y almacenamiento de alimentos en hoteles y restaurantes*. México: Trillas.
- Ferret, Ch. (2013). *El servicio de referencia. Trabajos prácticos en restaurantes*. (2a coed.). México: Editorial IFGP.
- Gallego, J. (2005). *Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes*. Madrid: Paraninfo.
- García, A. (1989). *Almacenes, planeación, organización y control*. México: Trillas.
- Labensky, S. y Hause, A. (2007) *On cooking: A text book of culinary fundamentals*. Pearson Prentice Hall.
- Lanzani, M., Sarrau, J. (1929). *El Maître d'Hôtel*. Madrid: Diana.
- Lara, J. (2011). *Dirección de alimentos y bebidas*. México: Limusa
- Morfin, M. (2012). *Administración de comedor y bar*. México: Trillas.
- Lesur, L. (2010). *Manual de conservación de alimentos*. México: Trillas.
- López, A.F. (2004). *Administración de la empresa restaurantera*. México: Trillas.
- Lower, E. (2000). *Cocina para profesionales de hoteles, restaurantes y residencias*. España: Paraninfo.
- Maincent, M. (2012). *La cocina de referencia. Tomo 1. Técnicas y preparaciones de base*. (5a coed.). México: Editorial IFGP.
- Maincent, M. (2012). *La cocina de referencia. Tomo 2. Fichas para la evaluación en la enseñanza superior. Técnicas de fabricación*. (2a coed.). México: Editorial IFGP.
- Mann, M. (2006). *Larousse de los cocteles*. Barcelona: Larousse.
- Martin, W. (2008). *Guía de servicios en restaurantes*. México: Trillas.
- McGee, H. (2007). *La ciencia y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la gastronomía*. Barcelona: Debate.
- Mesas, B. (2008). *Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurant*. Malaga: IC.
- Muiños Morales, M. (2004). *El protocolo en las comidas*. España: Ediciones Protocolo.
- NOM 251 SSA1-2009. (2010). *Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*.

- Reay, J. (2008). *Administración del servicio de alimentos*. México: Trillas.
- Ruiz, J. (2006). *Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa*. Malaga: IC.
- Semonin, J. (2001). *Método de tecnología culinaria*. México: Praxis.
- Shugart, G. (1993). *Cómo preparar banquetes de 25 hasta 500 personas*. México: Limusa.
- Sutherland, D. (2003). *Servicio de restaurantería, manejo eficiente de los elementos para el servicio profesional de comidas*. México: Trillas.
- VVAA. (2004). *Larousse gastronomique en español*. Barcelona: Larousse.
- Wright, J., Treuillé, E. (2007). *Guía completa de las técnicas culinarias*. Barcelona: Blume.
- Wright, J., Treuillé, E. (2007). *Técnicas del chef*. Barcelona: Blume.

B. Administración de empresas de alimentos y bebidas

B 1. Administración de recursos para el cumplimiento de los objetivos de la organización

Esta subárea procura medir que el sustentante es capaz de:

- Elaborar la planeación estratégica para el cumplimiento de los objetivos de la organización
- Realizar las actividades planeadas
- Implementar las acciones para corregir las desviaciones administrativas

B 2. Determinación del precio de venta de alimentos y bebidas, así como de los gastos de operación de una empresa

Esta subárea procura medir que el sustentante es capaz de:

- Estandarizar la receta para el control de la operación de alimentos y bebidas
- Calcular los costos de alimentos y bebidas
- Calcular los gastos de operación de un establecimiento de alimentos y bebidas
- Establecer los precios de venta de alimentos y bebidas para lograr los objetivos del negocio

B 3. Aplicación de procesos de calidad

Esta subárea procura medir que el sustentante es capaz de:

- Diagnosticar las necesidades de la organización para una mejora continua
- Implementar procesos de mejora continua

B 4. Implementación de estrategias de capacitación

Esta subárea procura medir que el sustentante es capaz de:

- Diseñar programas de capacitación con base en las necesidades de la organización
- Aplicar programas de capacitación para las diferentes áreas de la organización para su óptimo funcionamiento

Bibliografía sugerida

Acerenza, M. (2004). *Marketing de restaurantes*. México: Trillas.

Álvarez, M. (2006). *Manual de planeación estratégica*. México: Panorama Editorial.

Bachs, J. y Vives, R. (2002). *Servicio de atención al cliente en restauración*. Madrid: Síntesis.

Bravo, F. (2010). *El manejo higiénico de los alimentos. Guía para la obtención del Distintivo H*. México: Limusa.

Camisón, C., González, T. y Cruz, S. (2006). *Gestión de la calidad*. México: Pearson.

Chiavenato, I. (2005). *Introducción a la teoría general de la administración*. México: McGraw Hill.

Chiavenato, I. y Sapiro, A. (2011). *Planeación estratégica, fundamentos y aplicaciones*. México: McGraw Hill.

Cooper, B., Floody, B. y McNeill, G. (2000). *Cómo iniciar y administrar un restaurante*. México: Norma.

Cuevas, J.F. (2008). *Control de costos y gastos en restaurantes*. México: Limusa.

Del Río, C. (2003). *Costo de alimentos y bebidas*. México: Ecafsa-Thompson.

Durón García, C. (2006). *El plan de negocios para la industria restaurantera*. México: Trillas.

Franco López, A. (2004): *Administración de la empresa restaurantera*. México: Trillas.

Fred, D. (2007). *Conceptos de administración estratégica*. México: Pearson.

Gallego, F. (2008). *Marketing para hoteles y restaurantes en los nuevos escenarios*. España: Cengage.

Gutiérrez, M. (2004). *Administrar para la calidad*. México: Limusa.

Hernández, SR., Fernández, CC., Baptista, P. (2010). *Metodología de la investigación*. México: McGraw Hill.

Julia, M. y Porche, F. (2008). *Gestión de la calidad aplicada a hostelería y restauración*. Madrid: Prentice Hall.

Lara, J. (2008). *Haz rentable tu restaurante. Controla los costos y los gastos*. México: Limusa.

Malhotra, N.K. (2008). *Investigación de mercados*. México: Pearson.

Mercado, E. (1991). *Calidad integral empresarial II. Capacitación a empleados*. México: Noriega Editores.

Mercado, E. (2011). *Contabilidad de alimentos y bebidas*. México: Larousse.

Merli, G. (1994). *La calidad total como herramienta de negocio*. Madrid: Díaz de Santos.

Miranda, G.J., Chamorro, M.A. y Rubio, L.S. (2007). *Introducción a la gestión de la calidad*. Madrid: Delta Publicaciones.

Morfin, M. (2012). *Administración de comedor y bar*. México: Trillas.

Munch, L. y García, J. (2012). *Fundamentos de administración*. México: Trillas.

NMX-F-605- NORMEX-2004. (2004) *Alimentos: manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo H.* Norma Mexicana

Reza Trosino, J. (2007). *Evaluación de la capacitación en las organizaciones.* México: Panorama.

Rodríguez, J. (2002). *Cómo aplicar la planeación estratégica a la pequeña y mediana empresa.* México: Thompson.

Sallenave, J. (2002). *Gerencia y planeación estratégica.* Colombia: Grupo Editorial Norma.

Sánchez, E. (2012). *Manual de administración y gastronomía.* México: Trillas.

Siliceo, A. (2008). *Capacitación y desarrollo de personal.* México: Limusa.

Udaondo, D.M. (1992). *Gestión de calidad.* Madrid: Díaz de Santos.

Warren, C.S., Reeve, J. M. y Fess, E. (2005). *Contabilidad administrativa.* México.

Youshimatz, A. (2009). *Control de costos de alimentos y bebidas II.* México: Trillas.

Youshimatz, A. (2011). *Control de costos de alimentos y bebidas I.* México: Trillas.

C. Reconocimiento del patrimonio culinario para el desarrollo de productos culinarios

C 1. Identificación del patrimonio culinario nacional

Esta subárea procura medir que el sustentante es capaz de:

- Reconocer los elementos históricos del patrimonio culinario nacional
- Reconocer el impacto de la transición alimentaria en la gastronomía nacional

C 2. Identificación del patrimonio culinario internacional

Esta subárea procura medir que el sustentante es capaz de:

- Reconocer los elementos históricos del patrimonio culinario internacional
- Reconocer el impacto de la transición alimentaria en la gastronomía internacional

C 3. Elaboración de productos culinarios para dar respuesta a las demandas del mercado

Esta subárea procura medir que el sustentante es capaz de:

- Identificar el mercado, oferta, demanda y tendencia de mercado de productos culinarios
- Crear un producto culinario considerando las necesidades y preferencias de un sector de la población

Bibliografía sugerida

Adriá, F. (1997) *Los secretos de El Bulli: recetas, técnicas y definiciones*. Barcelona: Altaya.

Anzaldúa-Morales, A. (2005). *La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y práctica*. Acribia: España.

CEM (2013). *La cocina mexicana. Manual para profesores, estudiantes y profesionales. Tomo I. Bases técnicas*. México: Limusa.

Conaculta (2004). *Pueblo del maíz. La cocina ancestral de México*. México: Conaculta.

Fernández, J. (2012). *Gastropedia*. Disponible en: www.gastropedia.com.mx

Flandrin, J. y Montanari, M. (2011). *Historia de la alimentación*. Asturias: Trea.

Hernández, R. y Barragán, A. (2011). *El patrimonio, ¿se sigue cocinando? El Universal*. 29/ sept./ 2011. Disponible en: <http://www.eluniversal.com.mx/articulos/66331.html>

Hernández, S. R., Fernández, C. C. y Baptista, M. (2010). *Metodología de la investigación*. México: McGraw Hill.

Luján, N. (1970). *Historia de la gastronomía*. Barcelona: P&J.

- Massino, M. (2006). *La comida como cultura*. Guijón: Trae.
- McGee, H. (2007). *La cocina y los alimentos, enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida*. Barcelona: Debate.
- Montecinos, A. (2012). *Patrimonio gastronómico mundial ¿En peligro?* Disponible en: <http://www.boletin-turistico.com>
- Moretón, M. (1995). *Castaña. Patrimonio gastronómico*. Xunta de Galicia: Consorcio de turismo.
- Novo, S. (2010). *Historia de la gastronomía de la Ciudad de México*. México: Porrúa.
- Roca, J. y Bruges, S. (2003). *La cocina al vacío*. Barcelona: Montagud.
- Sesmero, J.L. (2007). *Coctelería*. España: Vértice.
- This, H. (2005). *Tratado elemental de cocina*. Barcelona: Acribia.
- Tresserras, J y Medina, X. (2007). *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. Barcelona: Ibertur-Universidad de Barcelona/Instituto Europeo del Mediterráneo.
- De la Peña, G. (2011). *La antropología y el patrimonio cultural de México*. México: Conaculta.
- Valles, M. (2000). *Técnicas cualitativas de investigación social*. España: Síntesis.
- VVAA (2006). *Léxico científico gastronómico*. Barcelona: Planeta.

Examen en línea

En esta modalidad de examen, usted:

- revisará las preguntas (reactivos) del examen en la pantalla de una computadora
- responderá los reactivos seleccionando la opción correcta con el ratón (*mouse*) de la computadora

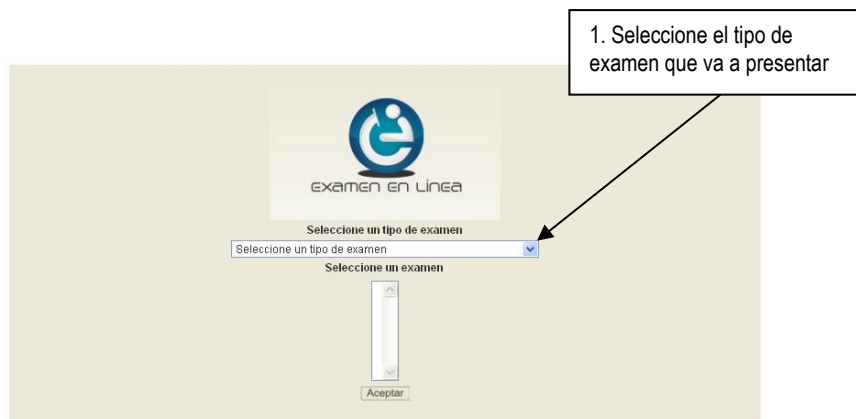
Durante el examen en línea, podrá realizar las mismas acciones que efectúa en una prueba de lápiz y papel:

- leer y contestar los reactivos en el orden que desea
- marcar un reactivo cuya respuesta desconoce o tiene duda
- regresar a revisar un reactivo
- modificar la respuesta de un reactivo
- visualizar el texto de cada caso o situación

En caso de que usted requiera hacer algún cálculo, el aplicador le proporcionará hojas foliadas para dicho fin. Al finalizar la sesión del examen las deberá regresar al aplicador, pues no podrá sustraerlas del espacio asignado para la aplicación.

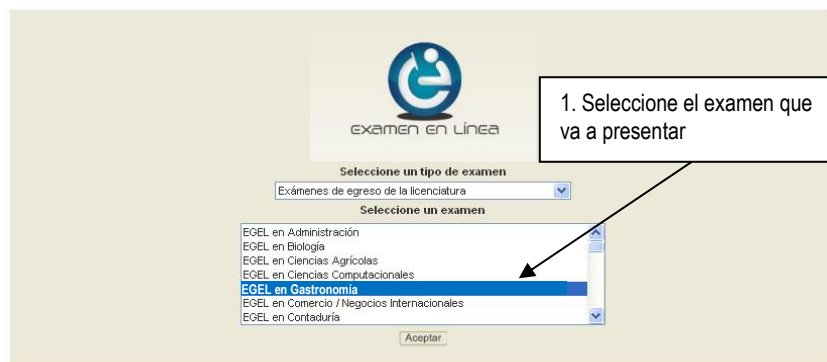
Cómo ingresar a su examen

Al momento de llegar a la sede en la cual presentará el examen, se le asignará una computadora que ha sido configurada para manejar el examen en línea del Ceneval y que mostrará la siguiente pantalla de entrada:

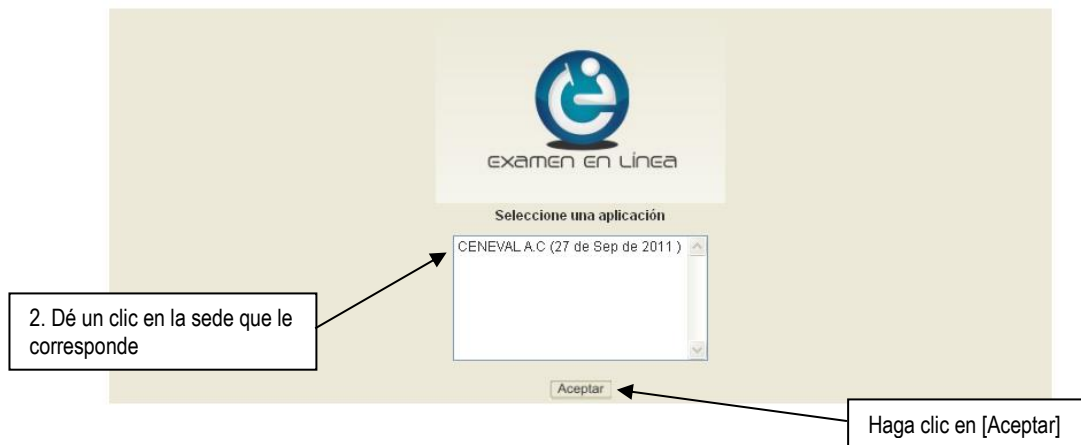




1. Seleccione el examen que va a presentar y luego dé un clic en el botón [Aceptar].



2. Dé un clic en la sede de aplicación que le corresponda y después en el botón [Aceptar].



3. Introduzca el folio que se le proporcionó. Considere que el sistema distingue mayúsculas y minúsculas. Antes de ingresar su folio, revise que la función *Bloqueo de mayúsculas* no esté activada. Por lo general, en el teclado se enciende una luz para indicarlo. Tenga cuidado de no introducir espacios en blanco, ya que el sistema los considera como un carácter. Haga clic en el botón [Aceptar].



4. Aparecerá una pantalla con las sesiones que comprende su examen, el estado en que se encuentra cada una de ellas y la acción que puede ejecutar. Haga clic en iniciar sesión.




Sustentante
Folio 6940010

Seleccione una sesión		
Descripción	Estado	Acción
EGEL en Gastronomía - Sesión 1	Sesión no iniciada	iniciar sesión
EGEL en Gastronomía - Sesión 2	Sesión no iniciada (necesita terminar la sesión anterior para contestar esta)	

[Salir](#)

4. Haga clic aquí para iniciar la sesión

5. Cuando usted oprima *Iniciar sesión* se desplegará el texto de la Carta de Confidencialidad. Una vez que la haya leído, haga clic en  [siguiente] para continuar.





examen en línea


Yo, , comprendo que tendré acceso a material confidencial que es propiedad de Ceneval y que se me presenta con el único propósito de que responda a la prueba, por lo que me comprometo a no reproducir, discutir o divulgar de manera alguna la naturaleza de ese material y el contenido del examen, incluidas preguntas, respuestas, instrucciones, etcétera.

Oprima [\[Siguiente\]](#) para continuar

[Siguiente](#)

Lea el contenido

Haga clic en  para continuar

6. Aparecerá una pantalla que le mostrará las áreas y el número de reactivos que comprende el examen, así como algunas recomendaciones para responder el examen. Una vez que la haya leído, haga clic en  [siguiente] para continuar.




EXAMEN EN LÍNEA

El EGEL en Gastronomía consta de **300** preguntas en **3** áreas. Si su examen consta de más de una sesión, siga las instrucciones que le dará el aplicador al terminar la actual.

Al comenzar a contestar esta sesión del examen contará con **4 hrs. 0 mins.** de tiempo efectivo para resolver esta sesión.

Responda a todas las preguntas. Si no sabe la respuesta, intente la opción que le parezca mejor; no se le penalizará si contesta mal a una pregunta y podrá volver para modificar una respuesta en cualquier momento.

Al finalizar de contestar esta sesión de examen oprima el botón [Terminar]  y levante la mano para avisar al aplicador. Espérela y siga las instrucciones que le dará.

Al salir firme su salida en el Registro de Asistencia.

Oprima [Siguiente]  para continuar

[Siguiente](#) 

Lea el contenido

Haga clic en  para continuar

7. En la siguiente pantalla se mostrarán las instrucciones para desplazarse dentro del examen (adelante se explicará con mayor detalle).



Utilice estos botones para avanzar a la siguiente pregunta o regresar a la anterior.

Utilice el botón [monitor] para observar el resumen

Utilice el botón [resaltar] para marcar las preguntas

Utilice el botón [Interrumpir] cuando necesite hacer una pausa en el examen (salir del recinto de aplicación)

Haga clic en para continuar

Oprima [Anterior] y [Siguiente] para avanzar y retroceder entre las preguntas. También puede elegir por número la pregunta que quiera responder, haciendo clic en la fila de números en la parte superior de la pantalla.

Al finalizar su examen y oprimir el botón [Terminar] tendrá una oportunidad más para confirmar si desea salir o si prefiere volver y seguir contestando.

El [Monitor] muestra un resumen con información sobre las preguntas que ya ha contestado y las que faltan, así como el tiempo transcurrido.

Oprima [Material de apoyo] para tener acceso a formularios y otro tipo de materiales que acompañan a algunos exámenes.

[Resaltar] permite marcar en la barra de números una pregunta de la que tenga duda para contestarla después.

El botón [Interrumpir] permite cerrar temporalmente su sesión; sin embargo, requerirá que el aplicador introduzca su contraseña. Si por error presionó este botón puede regresar a su prueba haciendo "click" en la liga Regresar a examen

Oprima [Siguiente] para continuar

[Siguiente](#)

Cómo responder los reactivos del examen

La pantalla del examen consta de diferentes secciones:

- Una superior que contiene los botones que permiten terminar o interrumpir la sesión, ver el tiempo que le resta para responder la sesión, monitorear el avance en el examen, resaltar la pregunta, y avanzar o retroceder entre los reactivos
- Una central que muestra el índice de los reactivos contenidos en el examen
- Una inferior que consta de dos secciones: la izquierda que muestra los reactivos o preguntas y la derecha con las opciones de respuesta

The screenshot shows the exam interface with the following elements:

- Section A:** A top navigation bar containing buttons for 'Terminar', 'Interrumpir', 'Ver tiempo', 'Monitor', 'Material de apoyo', 'Ayuda', 'Resaltar pregunta', 'Anterior', and 'Siguiente'.
- Section B:** A central progress bar showing a sequence of numbers from 1 to 68, with a blue highlight under the number 36.
- Section C:** A question area on the left containing the text: "En un restaurante que opera bajo las especificaciones de la NMX-F-605-NORMEX-2004, se tiene una línea de sopas, donde los productos deben mantener una temperatura interna de al menos 60 °C durante todo el tiempo del servicio, y para ello se emplea un baño de agua caliente. En una visita de verificación, el encargado del área monitorea la temperatura frente al inspector y encuentra que el inserto que tiene la sopa no está bien cubierto y que su temperatura interna es de 58 °C, lo que constituye una desviación. Al revisar el registro de temperaturas, se encontró que el monitoreo inmediato anterior (2 horas antes) estaba dentro de la especificación." Below the text is the instruction: "Identifique la medida correctiva que se debe tomar." To the right of the text is a list of four options: "Desechar la sopa", "Asegurar el baño de agua a 80 °C", "Calentar la sopa hasta 74 °C por 15 s", and "Cubrir bien el inserto".

Hay reactivos con un texto, situación o caso que es común a otros reactivos a los que se denomina multirreactivos. En estas circunstancias, usted podrá visualizar la información completa del caso en la columna izquierda de la pantalla y cada reactivo asociado aparecerá en la sección derecha. Considere que el texto de la columna izquierda se mantendrá mientras se da respuesta a las preguntas asociadas. En cuanto se responda la última del caso y se elija la siguiente pregunta, cambiarán ambas secciones con los textos del caso siguiente y su primera pregunta; o bien, con la pregunta y sus opciones de respuesta.

The screenshot shows the CENEVAL exam interface. At the top, there is a navigation bar with icons for Terminar, Interrumpir, Monitor, Material de apoyo, Ayuda, Resaltar pregunta, Anterior, and Siguiente. Below this, the main content area is divided into two columns: 'Pregunta' on the left and 'Opciones' on the right. The 'Pregunta' column contains a detailed text description of a restaurant dish. The 'Opciones' column contains a question and four radio button options: Estofado, Rostizado, Confitado, and Braseado.

Sustentante:
Examen:
Folio:

Terminar | Interrumpir | Monitor | Material de apoyo | Ayuda | Resaltar pregunta | Anterior | Siguiente

Seleccione la pregunta

Pregunta

En un restaurante con distintivo H se prepara cuete al vino tinto. Esta pieza de carne es muy dura debido a que contiene una gran cantidad de colágeno. La receta incluye ingredientes como tocino, mantequilla, harina, hojas de laurel, pimienta, ablandador de carne, vino tinto y cebolla cambray. Previo a su cocción se golpea con un mazo tenderizador y se marina con el vino. Los comensales valoran mucho el platillo porque la carne resulta jugosa y suave en la que además del aroma a vino se perciben notas de carne asada-dorada. Al rebanar se aprecia un mosaico en el que contrasta el color dorado de la corteza, con el rosado del tocino al interior, además que la salsa resultante (con la misma que se baña) es tersa. Como una estrategia de producción, se ha optado por prepararlo con anticipación y almacenarlo, para regenerar su temperatura previo al servicio.

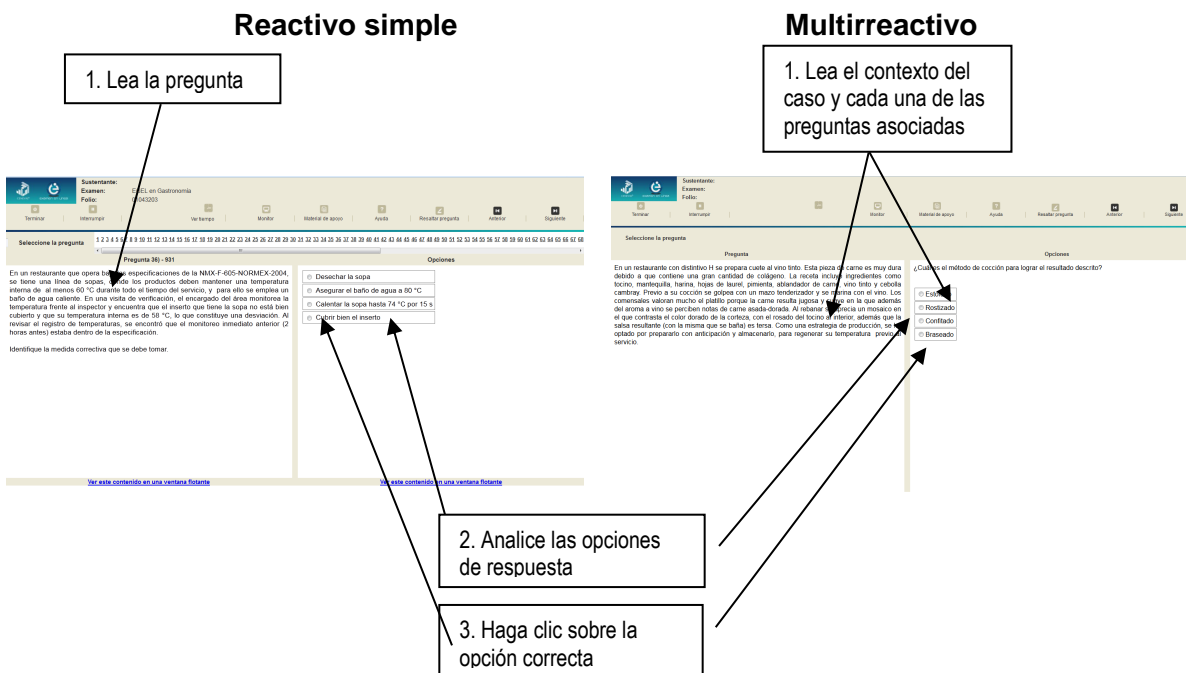
Opciones

¿Cuál es el método de cocción para lograr el resultado descrito?

- Estofado
- Rostizado
- Confitado
- Braseado

Para responder a cada reactivo del examen deberá realizar el siguiente procedimiento:

1. Lea cuidadosamente la pregunta que aparece en la sección izquierda. Si se trata de un caso o multirreactivo, entonces lea el texto de la sección izquierda y cada una de sus preguntas en la sección derecha
2. Analice las opciones de respuesta
3. Identifique la respuesta que usted considera correcta y haga clic en el botón redondo que se encuentra a la izquierda de la opción seleccionada. Note que el número correspondiente a la pregunta cambia de color en la ventana que aparece en la parte superior derecha de la pantalla: **los números de los reactivos que ya respondió se despliegan en color turquesa y los que aún no ha contestado, están en negro**



Cómo desplazarse dentro del examen

Al igual que en un examen en papel, usted puede revisar y contestar las preguntas de su examen en línea en el orden que le resulte más conveniente, bajo dos tipos de situación:

- a) Puede responderlas conforme aparecen; es decir, primero la 1, después la 2 y así sucesivamente hasta llegar al final del examen
- b) Puede ir directamente hacia una pregunta en particular

A continuación se describen estas dos formas de "navegar" entre las preguntas.

a) Para ver las preguntas en orden predeterminado.

Si desea responder los reactivos en el orden que aparecen, deberá responder a la primera pregunta y dar un clic en el botón [Siguiente] que se ubica arriba de la ventana del índice de los reactivos, y se desplegará el siguiente reactivo. Para regresar a la pregunta que acaba de responder, dé un clic sobre el botón [Anterior]

b) Para ir a una pregunta en particular.

La barra que aparece después del texto *Seleccione la pregunta*, le permite moverse directamente a una pregunta en particular. Para hacerlo, basta con dar un clic sobre el número de la pregunta a la cual desea moverse. Recuerde que usted ya ha respondido las preguntas cuyo número aparece en color turquesa y le falta por contestar las que están en negro

The screenshot shows the exam interface with the following elements:

- Header:** Sustentante: EGEL en Gastronomía, Examen: EGEL en Gastronomía, Folio: 01043203. Navigation buttons: Terminar, Interrumpir, Ver tiempo, Monitor, Material de apoyo, Ayuda, Resaltar pregunta, Anterior, Siguiente.
- Question Index:** A horizontal bar with numbers 1-68. Questions 1-21 are in black, 22-24 are in turquoise, and 25-68 are in grey.
- Question 36:** "Pregunta 36) - 931". Text: "En un restaurante que opera bajo las especificaciones de la NMX-F-605-NORMEX 2004, se tiene una línea de sopas, donde los productos deben mantener una temperatura interna de al menos 60 °C durante todo el tiempo del servicio, y para ello se emplea un baño de agua caliente. En una visita de verificación, el encargado del área monitorea la temperatura frente al inspector y encuentra que el inserto que tiene la sopa no está bien cubierto y que su temperatura interna es de 58 °C, lo que constituye una desviación. Al revisar el registro de temperaturas, se encontró que el monitoreo inmediato anterior (2 horas antes) estaba dentro de la especificación. Identifique la medida correctiva que se debe tomar." Options: Desechar la sopa, Asegurar el baño de agua a 80 °C, Calentar la sopa hasta 74 °C por 15 s, Cubrir bien el inserto.
- Callouts:**
 - Box 1: "b) Utilice la barra para seleccionar una pregunta. Las preguntas respondidas aparecen en turquesa, y las no contestadas en negro" (points to the index bar).
 - Box 2: "Las preguntas que se han marcado se muestran resaltadas en color arena" (points to the greyed-out numbers).
 - Box 3: "a) Utilice estos botones para avanzar a la siguiente pregunta o regresar a la anterior" (points to the 'Anterior' and 'Siguiente' buttons).
- Footer:** "Ver este contenido en una ventana flotante" (twice).

Cómo marcar o resaltar una pregunta en la cual tiene duda

En el examen en línea, usted puede marcar una pregunta en la que tenga duda sobre su respuesta y desea revisarla en caso de que le sobre tiempo; o bien, porque decidió responderla al final. En la pantalla donde se despliega la pregunta que quiere marcar, dé un clic en el texto **Resaltar pregunta** y el número correspondiente aparecerá resaltado en color arena en la sección donde se encuentran las preguntas.

Cómo consultar el tiempo disponible

En la parte superior izquierda de la pantalla del examen en línea aparece la figura de un reloj seguido de la frase *Tiempo restante*. Al dar un clic en el reloj, se muestra el tiempo que le queda disponible para terminar el examen, como se indica en la figura anterior.

Cinco minutos antes de que se agote el tiempo disponible para el examen, el sistema desplegará una ventana con una advertencia. Cuando haya transcurrido el tiempo designado para el examen, el sistema lo cerrará y no podrá continuar respondiendo a las preguntas.

The screenshot shows the top navigation bar of the exam system. On the left, there are icons for 'Terminar', 'Interrumpir', 'Ver tiempo', 'Monitor', 'Material de apoyo', 'Ayuda', 'Resaltar pregunta', 'Anterior', and 'Siguiete'. The 'Ver tiempo' icon is highlighted with a callout box that says '3 hrs. 14 mins.'. Below the navigation bar, there is a question selection bar with numbers 1 through 68. The selected question is 'Pregunta 36) - 931'. The question text is: 'En un restaurante que opera bajo las especificaciones de la NMX-F-605-NORMEX-2004, se tiene una línea de sopas, donde los productos deben mantener una temperatura interna de al menos 60 °C durante todo el tiempo del servicio, y para ello se emplea un baño de agua caliente. En una visita de verificación, el encargado del área monitorea la temperatura frente al inspector y encuentra que el inserto que tiene la sopa no está bien cubierto y que su temperatura interna es de 58 °C, lo que constituye una desviación. Al revisar el registro de temperaturas, se encontró que el monitoreo inmediato anterior (2 horas antes) estaba dentro de la especificación. Identifique la medida correctiva que se debe tomar.' The options are: 'Desechar la sopa', 'Asegurar el baño de agua a 80 °C', 'Calentar la sopa hasta 74 °C por 15 s', and 'Cubrir bien el inserto'. A callout box at the bottom left of the question area says 'Haga clic en el reloj para ver el tiempo restante del examen'. At the bottom of the page, there are two links: 'Ver este contenido en una ventana flotante'.

Usted podrá monitorear el avance que lleva en el examen. Dé un clic en el botón [Monitor] y aparecerá una ventana que le permitirá observar el avance.



Sustentante: Examen: EGEL en Gastronomía Folio: 01043203

Terminar | Interrompir | Ver tiempo | Monitor | Material de apoyo

Seleccione la pregunta 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35

Pregunta 36) - 931

En un restaurante que opera bajo las especificaciones de la NMX-F-605-NORMEX-2004, se tiene una línea de sopas, donde los productos deben mantener una temperatura interna de al menos 60 °C durante todo el tiempo del servicio, y para ello se emplea un baño de agua caliente. En una visita de verificación, el encargado del área monitorea la temperatura frente al inspector y encuentra que el inserto que tiene la sopa no está bien cubierto y que su temperatura interna es de 58 °C, lo que constituye una desviación. Al revisar el registro de temperaturas se encontró que el monitoreo inmediato anterior (2 horas antes) estaba dentro de la especificación.

Identifique la medida correctiva que se debe tomar.

Monitor de avance

[Ver este contenido en una ventana flotante](#)

Terminado

http://10.10.50.201:8080/EEL_6/monitor.jsp

Temas		Preguntas									
1. TRANSFORMACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2. ADMINISTRACIÓN DE ÁREAS DE A Y I		11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Significado de colores en temas		21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Tema completado		31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
Tema incompleto		41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
Significado de colores en preguntas		51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
Pregunta sin contestar		61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
Pregunta sin contestar con duda		71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
Pregunta contestada		81	82	83	84	85	86	87	88	89	90
Pregunta contestada con duda		91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
		101	102	103	104	105	106	107	108	109	110
		111	112	113	114	115	116	117	118	119	120
		121	122								

Tiempo restante: 3 hrs. 12 mins.

Cómo interrumpir la sesión del examen

Si usted necesita hacer una pausa para después continuar contestando el examen, deberá dar un clic en el botón [Interrumpir] que aparece en la barra superior de la pantalla y avisar al aplicador para que autorice la interrupción mediante el registro de una clave y contraseña.


La imagen muestra la interfaz de usuario del examen. En la barra superior, el botón "Interrumpir" (representado por un símbolo de pausar) está resaltado con una línea roja. El encabezado muestra "Sustentante: EGEL en Gastronomía" y "Folio: 01043203". Debajo de la barra superior, hay una barra de selección de preguntas numeradas del 1 al 68. La pregunta seleccionada es "Pregunta 36) - 931". El texto de la pregunta describe un problema de temperatura en un restaurante y pide identificar la medida correctiva. Las opciones de respuesta son: "Desechar la sopa", "Asegurar el baño de agua a 80 °C", "Calentar la sopa hasta 74 °C por 15 s" y "Cubrir bien el inserto".


Utilice el botón [Interrumpir] cuando necesite hacer una pausa en el examen (salir del recinto de aplicación)

El examen se cerrará y el sistema estará advertido de que usted dejará de estar activo, aunque debe tener presente que el tiempo disponible para responder se seguirá consumiendo. Para continuar, tanto usted como el aplicador deberán ingresar nuevamente su clave o folio y su contraseña.

La imagen muestra la pantalla de suspensión del examen. En la parte superior, un mensaje indica: "PARA SUSPENDER LA SESIÓN DEBE INGRESAR LA CLAVE DEL APLICADOR". Debajo, hay un formulario con campos para "Clave:" (conteniendo el número 0) y "Contraseña:". Un botón "Aceptar" está debajo de los campos. En la parte inferior del formulario, hay un enlace "Regresar al examen". Una línea roja apunta desde el botón "Interrumpir" de la imagen anterior a los campos de clave y contraseña.


Utilice la clave y contraseña del aplicador para continuar con el examen

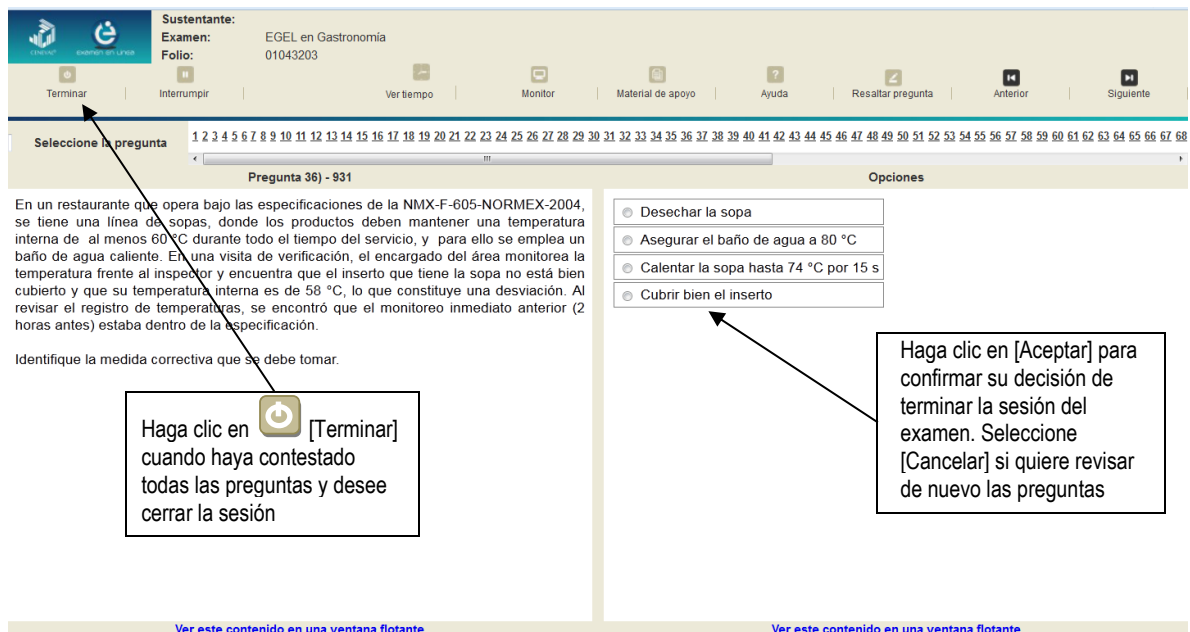
Es importante que usted dé un clic en  [Interrumpir] si se separa de la computadora y deja de responder el examen por cualquier motivo. El sistema verifica de manera continua que los sustentantes que han iniciado una sesión se mantengan activos. Si detecta que alguno ha estado inactivo durante 5 minutos, bloquea el folio correspondiente. En este caso, para volver a abrir la sesión, se deberá esperar 5 minutos más.

Tenga cuidado de no dar clic en el botón  [Terminar], salvo cuando haya finalizado la sesión del examen. Esta opción le indica al sistema que usted ha concluido la sesión y ya no podrá regresar o revisar o contestar las preguntas.

Cómo terminar la sesión del examen


Una vez que ha finalizado su examen y ya no desea revisar alguna pregunta, siga estos pasos para concluir su sesión y salir de ella:

1. Haga clic en el botón  [Terminar] que aparece en la parte superior izquierda de la pantalla y aparecerá una ventana para confirmar su decisión de concluir definitivamente su sesión. Si aún hay preguntas que usted no ha contestado, aquí se le indicará mediante un mensaje emergente.
2. Dé un clic en el botón [Aceptar] para confirmar que desea terminar la sesión del examen o seleccione [Cancelar] si desea continuar en la sesión. Terminar la sesión implica que usted ha concluido con ella y el sistema cerrará su sesión de manera definitiva. Su folio ya no podrá utilizarse para abrirla de nuevo.

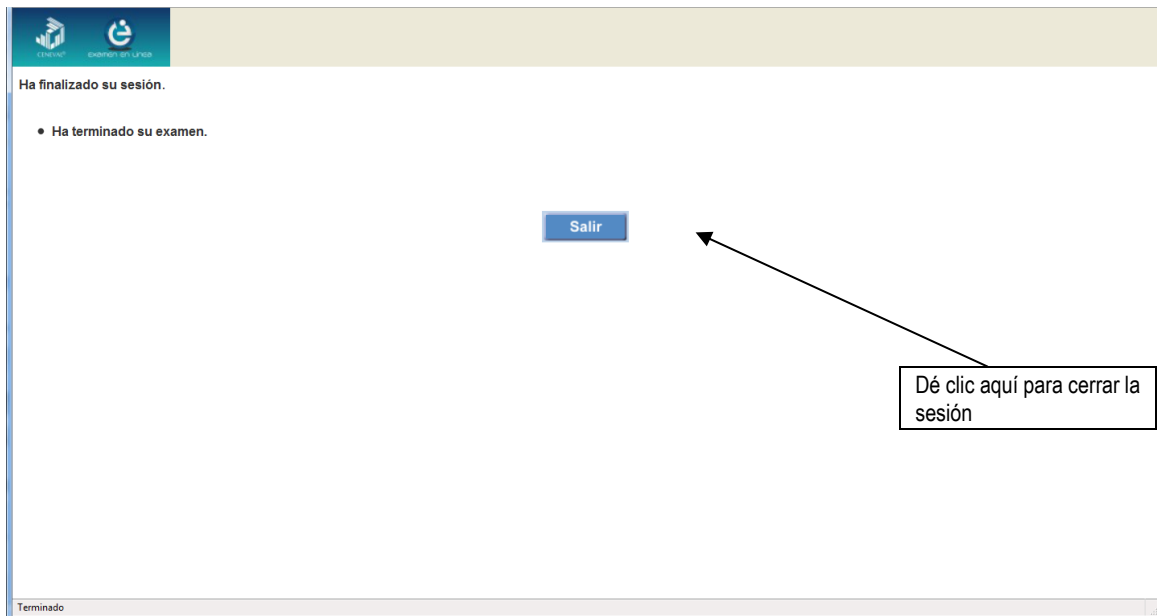


The screenshot shows the exam interface for 'EGEL en Gastronomía' with folio '01043203'. The 'Terminar' button is highlighted in the top navigation bar. Below, question 36) asks for a corrective measure for a soup temperature deviation. The options are: 'Desechar la sopa', 'Asegurar el baño de agua a 80 °C', 'Calentar la sopa hasta 74 °C por 15 s', and 'Cubrir bien el inserto'. The 'Aceptar' button is highlighted in the 'Opciones' list.

Annotations:

- Box 1: Haga clic en  [Terminar] cuando haya contestado todas las preguntas y desee cerrar la sesión
- Box 2: Haga clic en [Aceptar] para confirmar su decisión de terminar la sesión del examen. Seleccione [Cancelar] si quiere revisar de nuevo las preguntas

3. Aparecerá una pantalla que le indica que ha finalizado su examen. Dé un clic en el botón [Salir] para cerrarla.



Cuadernillo de preguntas

El cuadernillo de preguntas consta básicamente de los siguientes elementos: portada, instrucciones y reactivos.

Portada del cuadernillo

A continuación, un ejemplo de la portada de uno de los cuadernillos del examen, correspondiente a la primera sesión de la aplicación. En la parte inferior, usted deberá anotar su nombre completo y el número de folio que le fue asignado cuando se registró para el EGEL.



CENEVAL®

EXAMEN GENERAL PARA EL EGRESO DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

EGEL-GASTRO

EXAMEN 01

PRIMERA Y SEGUNDA SESIONES

NOMBRE DEL SUSTENTANTE:	En esta sección deberá anotar su nombre completo		
	APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRE(S)

En esta sección deberá anotar su número de folio

NÚMERO DE FOLIO DEL PASE DE INGRESO

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ADVERTENCIA: QUEDA ESTRICTAMENTE PROHIBIDO CUALQUIER TIPO DE REPRODUCCIÓN, EXPLOTACIÓN COMERCIAL, INTERCAMBIO O ALTERACIÓN, PARCIAL O TOTAL, DEL CONTENIDO DE ESTE MATERIAL IMPRESO.

LA VIOLACIÓN DE ESTA PROHIBICIÓN SE PONDRÁ EN CONOCIMIENTO DE LAS AUTORIDADES COMPETENTES SIN EXCEPCIÓN DE PERSONA ALGUNA Y DARÁ LUGAR A QUE SE IMPONGAN LAS SANCIONES PENALES, CIVILES O ADMINISTRATIVAS QUE PROCEDAN, DE ACUERDO CON LAS LEYES, TRATADOS INTERNACIONALES Y EL CÓDIGO PENAL FEDERAL.

EGGST/01

Instrucciones para contestar la prueba

1. Asegúrese de que entiende perfectamente las instrucciones del cuadernillo y de la hoja de respuestas. Pregunte al aplicador lo que no le parezca claro. El aplicador no podrá atenderle para resolver dudas relacionadas con el contenido e interpretación de las preguntas del examen.
2. Solo puede ingresar al examen con lápiz, goma, sacapuntas, calculadora financiera o científica no programable y, si es el caso, el material de consulta específico para el examen que presenta, tal y como se estipula en la guía del sustentante. Queda prohibido introducir cualquier otro material así como aparatos electrónicos (incluido el teléfono celular).
3. No desprenda el sello del cuadernillo hasta cuando el aplicador se lo indique. Revise que no falten páginas y no existan problemas de impresión.
4. Utilice exclusivamente lápiz del 2 o 2 1/2. Si usa pluma, la hoja no podrá ser leída por el programa calificador.
5. Anote su nombre completo y el número de folio en la portada de este cuadernillo.
6. Verifique que la hoja de respuestas corresponda a esta sesión. En ella anote y llene los óvalos con los siguientes datos: número de folio, nombre iniciando con el apellido paterno, nombre del examen, número de examen (aparece en la carátula de este cuadernillo) e institución donde estudió la licenciatura.
7. Asegúrese de que el número de examen asignado sea el mismo en todas las sesiones.
8. Firme su hoja de respuestas, en la parte de atrás, con lápiz.
9. Al inicio de este cuadernillo encontrará una carta de confidencialidad, llene los datos que se le solicitan. Al final encontrará una encuesta de opinión que deberá contestar en el espacio correspondiente en la hoja de respuestas.
10. Lea cuidadosamente cada pregunta antes de marcar su respuesta. Cada pregunta tiene cuatro opciones de respuesta identificadas con las letras: A, B, C y D y solo una es la correcta. Si marca más de una, el programa de cómputo la considerará incorrecta.
11. La opción correcta debe marcarla en la hoja de respuestas. Dado que la hoja se procesará por computadora, tome en cuenta lo siguiente:
 - Llene completamente el óvalo que corresponda a la opción elegida.

INCORRECTO



CORRECTO



- Si quiere cambiar alguna respuesta, borre por completo la marca original con goma y llene totalmente el óvalo de la nueva selección. ¡No use ningún tipo de corrector!
- Asegúrese que está marcando las respuestas en el lugar preciso; verifique que el número de cada pregunta coincida con el de su respuesta.
- Si necesita hacer cálculos o anotaciones, hágalo en los espacios en blanco de este cuadernillo de preguntas.
- No maltrate ni doble la hoja de respuestas.

Recomendaciones

1. Conteste todas las preguntas; si alguna de ellas la considera particularmente difícil, no se detenga demasiado y márquela en este cuadernillo. Al finalizar, si tiene tiempo, regrese a ellas y seleccione sus respuestas.
2. No trate de ser de los primeros en terminar. Si otros acaban antes que usted, no se inquiete, ni se presione. Si le sobra tiempo, revise y verifique sus respuestas.
3. No intente copiar las respuestas de otro sustentante o los reactivos del examen; estas conductas no son éticas ni están permitidas, por lo que serán sancionadas.

Para que su examen sea válido, deberá presentar todas las sesiones que lo integran.

Al terminar de resolver su examen, devuelva la hoja de respuestas junto con este cuadernillo y, cuando sea el caso, el formulario del examen.

¿Qué tipo de preguntas se incluyen en el examen?

En el examen se utilizan reactivos o preguntas de opción múltiple que contienen fundamentalmente los siguientes dos elementos:

- **La base** es una pregunta, afirmación, enunciado o gráfico acompañado de una instrucción que plantea un problema explícitamente.
- **Las opciones de respuesta** son enunciados, palabras, cifras o combinaciones de números y letras que guardan relación con la base del reactivo, donde *solo una* opción es la correcta. Para todas las preguntas del examen **siempre** se presentarán cuatro opciones de respuesta.

Durante el examen usted encontrará diferentes formas de preguntar. En algunos casos se hace una pregunta directa, en otros se le pide completar una información, algunos le solicitan elegir un orden determinado, otros requieren de usted la elección de elementos de una lista dada y otros más le piden relacionar columnas. Comprender estos formatos le permitirá llegar mejor preparado al examen. Con el fin de apoyarlo para facilitar su comprensión, a continuación se presentan algunos ejemplos.

1. Preguntas o reactivos de cuestionamiento directo

En este tipo de reactivos, el sustentante debe seleccionar una de las cuatro opciones de respuestas, a partir del criterio o acción que se solicite en el enunciado, afirmativo o interrogativo, que se presenta en la base del reactivo.

*Ejemplo correspondiente al área de **Transformación y servicio de alimentos***

La técnica denominada "esponja de mantequilla" o "genovesa" es aquella que se realiza a partir de la espuma de huevos enteros con azúcar, o bien, comienza con el batido de las yemas, a lo que se incorporan las claras batidas, con movimientos envolventes de harina, polvo para hornear y mantequilla fundida.

Si la técnica descrita se prepara en una ciudad ubicada a más de 1,000 m sobre el nivel del mar, de manera general, ¿cuál ingrediente se debe aumentar para que la estructura de la genovesa se conserve firme?

- A) Huevo
- B) Grasa
- C) Polvo para hornear
- D) Azúcar

Argumentación de las opciones de respuesta

La opción **correcta** es la **A**, porque los pasteles requieren una estructura más firme en sitios con mayor altitud. Entonces se deben aumentar los huevos para suministrar las proteínas adecuadas que crearán la estructura. Este ingrediente, se conoce como endurecedor.

2. Jerarquización u Ordenamiento

Este tipo de reactivos demanda el ordenamiento o jerarquización de un listado de elementos, de acuerdo con un criterio determinado. La tarea del sustentante consiste en seleccionar la opción en que aparezcan los elementos en el orden solicitado.

*Ejemplo correspondiente al área de **Transformación y servicio de alimentos**.*

Ordene el proceso de elaboración de la pasta francesa *pâte à choux*, una vez que se ha calentado leche con sal y azúcar.

1. Mezclar enérgicamente
2. Agregar los huevos uno a uno
3. Adicionar la mantequilla
4. Añadir la harina de un solo golpe

-
- A) 2, 1, 3, 4
B) 3, 1, 2, 4
C) 3, 4, 1, 2
D) 4, 1, 3, 2

Argumentación de las opciones de respuesta

La opción **C** es la respuesta **correcta**, porque una vez que los líquidos se calientan se añade la mantequilla para que esta se derrita y así poder agregar la harina, para que todo se incorpore con la harina de un solo golpe. Una vez que ya está mezclada y tiene una consistencia firme, se le agregan los huevos de uno en uno hasta obtener la consistencia deseada para poder empezar a utilizar la pasta.

3. Elección de elementos

En este tipo de reactivos el sustentante debe clasificar una serie de hechos, conceptos, fenómenos o procedimientos, de acuerdo con un criterio específico solicitado en la base del reactivo.

*Ejemplo correspondiente al área de **Reconocimiento del patrimonio culinario para el desarrollo de productos.***

Durante el siglo XVI, el mundo se vio envuelto en una serie de transformaciones culturales, y la gastronomía no fue la excepción; originados por el descubrimiento de América, España fungió como puente para el intercambio de productos alimentarios entre el Viejo y el Nuevo Mundo.

Seleccione los hechos que permitieron la transformación de las cocinas española y de México prehispánico durante el periodo mencionado.

1. Ofrenda de alimentos de Hernán Cortés a Moctezuma
2. Ofrenda de alimentos de Moctezuma a Hernán Cortes
3. Realización de las primeras preparaciones de chileatole
4. Primeras preparaciones de pan por parte de los españoles en México
5. Elaboración de las primeras formas de confitería en México
6. Llegada de productos alimentarios americanos a Europa

- A) 1, 3, 6
 B) 1, 4, 5
 C) 2, 3, 5
 D) 2, 4, 6

Argumentación de las opciones de respuesta

La opción D es **correcta**, porque de acuerdo con los relatos de Sahagún, Moctezuma envió dos ofrendas a Hernán Cortés, la primera con los atuendos de los dioses y la segunda con diferentes productos alimentarios locales. Derivado de la necesidad de alimentarse, los españoles inician con las primeras formas de preparación de pan en México para poder acercarse a los alimentos a los que estaban acostumbrados. Derivado de la conquista española, los productos alimentarios de América, llegan a Europa.

4. Relación de columnas

En este tipo de reactivos se presentan dos columnas, cada una con contenidos distintos, que el sustentante deberá relacionar de acuerdo con el criterio especificado en la base del reactivo.

*Ejemplo correspondiente al área de **Reconocimiento del patrimonio culinario nacional e internacional para el desarrollo de productos.***

Relacione el método de cocción prehispánico de diversos alimentos con el procedimiento que implica.

Método	Procedimiento
1. Mixiote	a) Se disponen los alimentos sobre una parrilla hecha de ramas
2. Ximbó	b) Envolver los alimentos en la piel de la penca de maguey
3. Rescoldo	c) Cocer los alimentos sobre las cenizas de una cocción anterior
	d) Se introducen los alimentos en un horno subterráneo
<hr/> A) 1a, 2d, 3b B) 1b, 2c, 3a C) 1b, 2d, 3c D) 1d, 2a, 3d	

Argumentación de las opciones de respuesta

La opción **C** es **correcta**, porque relaciona de forma adecuada los métodos prehispánicos con el procedimiento que los define.

Registro para presentar el examen

El registro al examen puede hacerse en papel o en línea. El calendario de aplicaciones está disponible para consultarse en la página www.ceneval.edu.mx.

En cualquiera de las modalidades de registro, ya sea de manera presencial o en línea, es de suma importancia que el sustentante proporcione correctamente todos sus datos, en especial los referidos a la institución donde estudió la licenciatura: **nombre de la institución, campus o plantel y, en particular, la clave**. En la modalidad presencial, la clave se la proporciona la persona con quien realiza el trámite; en caso de la modalidad virtual, aparece en el portal un catálogo de instituciones y la clave correspondiente. La importancia de este dato radica en que los resultados obtenidos en el examen serán remitidos a la institución que el sustentante señale en el momento de registrarse.

Requisitos

Para poder inscribirse al examen es necesario:

1. Haber cubierto el 100% de créditos de su licenciatura o, en su caso, estar cursando el último semestre de la carrera, siempre y cuando la institución formadora así lo estipule.
2. Responder correcta y completamente el cuestionario de contexto del Ceneval que le será entregado en la sede de registro o en registro en línea.
3. Realizar el pago correspondiente. Si su registro es a través del portal del Ceneval, el pago será referenciado de acuerdo con las indicaciones en el pase de ingreso. Si su pase de ingreso no contiene los datos para el pago, deberá acudir a la Institución donde presentará el examen
4. Acudir a la sede de registro que más le convenga y llevar los siguientes documentos:
 - a) Fotocopia del comprobante oficial que acredite haber concluido el 100% de sus estudios (certificado total de estudios, constancia de terminación o historial académico) y que indique claramente la institución de egreso (incluyendo campus, en su caso), así como la fecha de ingreso y egreso de la licenciatura
 - b) Fotocopia de identificación oficial es: la credencial para votar expedida por el Instituto Nacional Electoral (INE), o por el IFE aún vigente, o el pasaporte expedido por la Secretaría de Relaciones Exteriores para el caso de los mexicanos.
 - c) Dos fotografías tamaño infantil recientes
 - d) Ficha de depósito con el sello y la ráfaga del banco por la cantidad correspondiente al EGEL o comprobante impreso de transferencia bancaria

Registro en línea

Uno de los servicios electrónicos que ofrece el Ceneval es el registro por medio de internet. Se trata de un medio ágil y seguro para que los sustentantes proporcionen la información que se les solicita antes de inscribirse a la aplicación de un examen.

Antes de registrarse, por favor revise la lista de [sedes de aplicación](#) para saber si debe acudir a la institución o puede hacer su registro en línea.

Para las sedes de la Ciudad de México el registro se realiza únicamente en línea. Además, se cuenta por lo menos con una sede en esta modalidad en Aguascalientes, Chihuahua, Guerrero, Hidalgo, Jalisco, Estado de México, Morelos, Nayarit, Querétaro, Tabasco, Tamaulipas, Veracruz y Yucatán. En estas entidades federativas el registro se hace en la siguiente liga: [Registro en Línea](#).

El horario de servicio del registro en línea es de lunes a domingo, las 24 horas del día. Este registro permanece abierto desde las 0:01 horas del día que inicia el registro de sustentantes hasta las 24:00 horas del día de cierre (para las fechas de aplicación consulte la liga <http://www.ceneval.edu.mx/web/quest/paquete-informativo>)

Cuestionario de contexto

Todo sustentante, al registrarse al examen, deberá llenar el cuestionario de contexto, el cual es un complemento importante de las pruebas de logro, pues busca obtener información que permita explicar los resultados obtenidos por los estudiantes en el EGEL.

El cuestionario de contexto tiene como propósito:

1. Describir a la población evaluada, así como el contexto en que se desenvuelven.
2. Contextualizar las medidas de logro académico obtenidas por los sustentantes, a partir de ciertas variables.
3. Promover la realización de estudios que den cuenta del desempeño de los sustentantes, identificando factores que afecten o promuevan el aprendizaje.

Ubicar las diferencias en el desempeño de los sustentantes y ofrecer a las instituciones educativas información clave que explique estas diferencias, permitirá contar con elementos para la mejora de la calidad de los servicios educativos que ofrecen.

Número de folio

El número de folio es el código que el Ceneval utiliza para la identificación de los sustentantes en el proceso de aplicación de los exámenes. En el momento en que un sustentante se registra para presentar un examen, se le asigna un número de folio único y personal, que tendrá que registrar en su hoja de respuestas en el momento de responder el examen. Este número de folio juega un papel importante en el proceso de aplicación, ya que permite unir los datos del cuestionario de contexto de cada sustentante con sus respuestas del examen, para posteriormente calificar el examen y emitir los resultados. Como puede deducirse, este número es de enorme importancia en el control de la información y es fundamental que el sustentante sea cuidadoso en el manejo de este dato.

Condiciones de aplicación

El examen se realizará en dos sesiones, cada una de las cuales tendrá una duración máxima de cuatro horas. Cada sesión es conducida y coordinada por personal previamente asignado y capacitado. Dicho personal será responsable de entregar los materiales y dar las instrucciones necesarias.

Duración de las sesiones

Día	Sesión	Duración de la sesión	Áreas
1	Matutina (1)	9:00 a 13:00 horas	A. Transformación y servicio de alimentos B. Administración de empresas de alimentos y bebidas (Parte I)
1	Vespertina (2)	15:00 a 19:00 horas	B. Administración de empresas de alimentos y bebidas (Parte II) C. Reconocimiento del patrimonio culinario nacional e internacional para el desarrollo de productos

Recomendaciones útiles para presentar el examen

1. Procure visitar o ubicar con anticipación el lugar donde se llevará a cabo el examen, identifique las vías de acceso y los medios de transporte que garanticen su llegada a tiempo.
2. Descanse bien la víspera de cada sesión del examen.
3. Ingiera alimentos saludables y suficientes. Si toma algún medicamento asegúrese de traerlo consigo.
4. Porte un reloj.
5. Use ropa cómoda.
6. Asegúrese de llevar el comprobante-credencial que le fue entregado en el momento del registro.
7. Lleve dos o tres lápices del número 2½, una goma de borrar y un sacapuntas de bolsillo.
8. Asegúrese de llevar la credencial para votar expedida por el Instituto Nacional Electoral (INE), o por el IFE aún vigente, o el pasaporte expedido por la Secretaría de Relaciones Exteriores para el caso de los mexicanos.
9. Llegue por lo menos 30 minutos antes de iniciar cada sesión del examen, con lo cual evitará presiones y tensiones innecesarias.

Procedimiento por seguir al presentar el examen

1. **Para tener acceso** al examen, antes de iniciar cada sesión se le solicitará el *Pase de Ingreso al Examen General para el Egreso de la Licenciatura (talón del Cuestionario de contexto o Formato de registro por Internet)*, junto con una identificación oficial con fotografía y firma. Después de verificar su identidad se le devolverán los documentos.
2. Se realizará un **registro de asistencia** (en un formato especial previsto para ello). Es importante que **verifique** que su nombre esté bien escrito y que **firmé** su ingreso en el espacio que corresponde a la **sesión** que presenta.
3. Con base en el registro de asistencia, **en la primera sesión se le informará el lugar físico que se le ha designado, lugar que ocupará en todas las sesiones.**
4. Escuche con atención las indicaciones del aplicador, quien le proporcionará información sobre el inicio y la terminación del examen, así como otras instrucciones importantes. La misión principal del aplicador consiste en **conducir** las sesiones de examen y **orientar** a los sustentantes. **Por favor, aclare con el aplicador cualquier duda sobre el procedimiento.**

5. En cada sesión se le entregará **un cuadernillo de preguntas y una hoja de respuestas**.
6. En cada material deberá anotar sus datos en los espacios destinados para ello, con el fin de identificar debidamente los materiales: **número de folio, nombre y número de examen** (este dato se le proporcionará el día del examen).
7. Debe asegurarse de que los datos anotados sean correctos; cualquier equivocación en ellos puede ocasionar errores en el resultado.

Al término de la sesión, los aplicadores darán las instrucciones para la recuperación del material y para salir de manera ordenada.

Al iniciar una nueva sesión deberá asegurarse de anotar correctamente sus datos en el nuevo material.

Reglas durante la administración del instrumento

1. **No se permitirá el acceso a ningún sustentante** 30 minutos después de iniciada la sesión.
2. No llevar identificación oficial (la credencial para votar expedida por el Instituto Nacional Electoral (INE), o por el IFE aún vigente, o el pasaporte expedido por la Secretaría de Relaciones Exteriores para el caso de los mexicanos) es causa suficiente para que no se le permita la realización de su examen.
3. Le recordamos que usted ingrese al área de aplicación con:
 - a) Identificación oficial
 - b) Talón del Cuestionario de contexto o Formato de registro por Internet
 - c) Lápiz, goma, sacapuntas
 - d) Calculadora científica no programable (no celular, no palm, no pocket pc)

Es fundamental considerar que es lo **único que le está permitido introducir**. **No está permitido** el ingreso con ningún tipo de material bibliográfico ni guía del sustentante.

4. No está permitido fumar, comer o ingerir bebidas dentro del lugar de aplicación donde se está resolviendo el examen.
5. Las salidas momentáneas del recinto serán controladas por el supervisor y el aplicador. En ellas no está permitido sacar ningún documento del examen ni materiales que se estén empleando para su realización.
6. Cualquier intento de copiar a otro sustentante o situación de intercambio de respuestas, uso de claves; copia de reactivos a hojas, libros o cualquier otro mecanismo para llevarse el contenido del examen, causará su inmediata suspensión.

Sanciones

LA SUSTRACCIÓN INDEBIDA DE CUALQUIERA DE LOS MATERIALES DEL EGEL O LA INFRACCIÓN DE ALGUNA DE ESTAS REGLAS ES CAUSA DE SUSPENSIÓN DE SU EXAMEN Y DE CUALQUIER OTRA SANCIÓN DERIVADA DE LA APLICACIÓN DE LAS LEYES DE LA INSTITUCIÓN DE DONDE USTED PROVIENE, EL ESTADO Y LA FEDERACIÓN

Resultados

Reporte de resultados

A cada persona que sustenta el EGEL-GASTRO se le entrega un reporte individual como el que se muestra a manera de ejemplo. En el reporte aparece la siguiente información: 1) datos de identificación (nombre y número de folio único, asignado previamente); 2) dictamen general del examen; 3) criterios para determinar el nivel de desempeño alcanzado en la totalidad del examen; 4) nivel de desempeño por cada área del examen, y 5) criterios numéricos que explican el nivel de desempeño alcanzado por área. Al reverso se describen los niveles de desempeño de cada área.

REPORTE INDIVIDUAL DE RESULTADOS

Folio: 509637469

Nombre del sustentante:		} 1
Fecha de aplicación: 11 DE MARZO DE 2016		
Institución de Educación Superior (IES): UNIVERSIDAD AMERICANA DE ACAPULCO		
Clave de identificación de la IES: 173522		

} 2	Dictamen general en el examen	Criterios para el otorgamiento del testimonio de desempeño en el examen		} 3
	Satisfactorio	Testimonio de Desempeño Satisfactorio (TDS)	Al menos dos áreas con DS o DSS	
		Testimonio de Desempeño Sobresaliente (TDSS)	De las tres áreas, al menos dos con DSS y la restante con DS	

} 4	Desempeño en cada área del examen			Criterios para determinar los niveles de desempeño por área		} 5
	Transformación y servicio de alimentos	Administración de empresas de Alimentos y Bebidas	Reconocimiento del patrimonio culinario nacional e internacional para el desarrollo de productos	Aún no satisfactorio (ANS)	700-999	
	DS	DS	ANS	Satisfactorio (DS)	1000-1149	
	1014	1059	978	Sobresaliente (DSS)	1150-1300	

CADENA DE VERIFICACIÓN:	0 10 20 30 40 50 60 70 80 90 100 <<< 172D060F026E972AC3EAE831FED5372EB2818DBEFA93C9779AD82C8E0567CD38 141C481F58BCARD7E53558671D8BB0834EF402051FE64C13CF0B8E77E9533C96 >>>
-------------------------	--

Como regla de confidencialidad, únicamente el sustentante y el director de la institución de procedencia tienen acceso a estos resultados.

Niveles de Desempeño*

El Examen General para el Egreso de la Licenciatura en Gastronomía (EGEL-GASTRO) permite identificar el nivel de dominio o desempeño logrado por el sustentante con respecto a los conocimientos y habilidades que el Consejo Técnico del Examen ha definido como necesarios para iniciarse eficazmente en el ejercicio profesional. Para estos efectos, se definen dos niveles de dominio o desempeño para cada una de las áreas que lo componen:

Nivel de desempeño satisfactorio

Transformación y servicio de alimentos. El sustentante es capaz de evaluar y seleccionar procesos, insumos, proveedores, condiciones de instalaciones y equipo, partiendo de las normas estándar de calidad, sanidad e higiene para la conservación y el almacenamiento del producto. Además, es capaz de desarrollar y evaluar los procesos de transformación de alimentos y bebidas a partir de la selección de métodos y técnicas culinarias, así como las herramientas y recursos necesarios aplicando la logística de servicio adecuada.

Administración de empresas de alimentos y bebidas. El sustentante es capaz de determinar los recursos necesarios para el cumplimiento de objetivos organizacionales. Puede clasificar los costos y gastos del área de alimentos y bebidas, a partir de la receta estándar y de los diferentes procesos, integrando las áreas de abastecimiento, operación y administración. En función de lo anterior, determina el precio de venta de un producto. Asimismo, diagnostica y realiza las adecuaciones necesarias implementando procesos de mejora continua para el cumplimiento de la normativa.

Reconocimiento del patrimonio culinario para el desarrollo de productos. El sustentante es capaz de identificar el uso de los elementos gastronómicos característicos de una comunidad. Puede reconocer el patrimonio culinario local, regional, nacional e internacional para su rescate, conservación, innovación e impacto social. También identifica tendencias culinarias, técnicas tradicionales aplicadas, utensilios utilizados para transformar y conformar la estructura del menú de diferentes establecimientos de alimentos y bebidas.

Nivel de desempeño sobresaliente

Transformación y servicio de alimentos. Además de lo comprendido en el nivel satisfactorio, el sustentante determina el tipo de servicio y las técnicas culinarias de vanguardia con base en las necesidades del establecimiento, partiendo de las normas estándar de calidad e higiene para la conservación y almacenamiento del producto.

Administración de empresas de alimentos y bebidas. Además de lo comprendido en el nivel satisfactorio, el sustentante es capaz de diseñar e implementar un plan estratégico en negocios de alimentos y bebidas. Puede elaborar presupuestos, determinando el margen de utilidad del negocio. Realiza acciones preventivas seleccionando estrategias que logren la satisfacción integral del cliente. Finalmente, determina y aplica los programas de capacitación de acuerdo con las necesidades de la empresa.

Reconocimiento del patrimonio culinario para el desarrollo de productos. Además de lo comprendido en el nivel satisfactorio, el sustentante es capaz de identificar y aplicar las técnicas de vanguardia. Asimismo, crea productos gastronómicos que, considerando su demanda y oferta, contribuyan a la sostenibilidad y generen beneficios sociales y desarrollo local.

*Aprobados en la reunión de Consejo Técnico del 25 de agosto de 2017

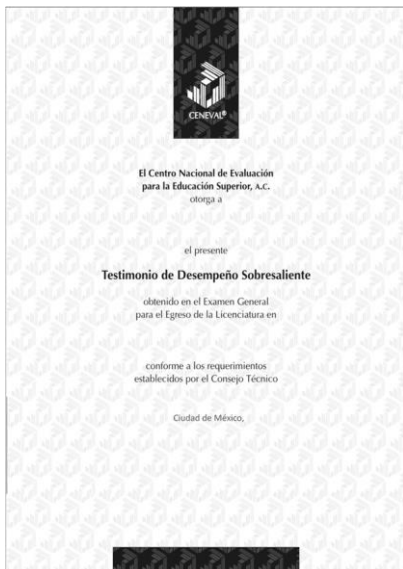
Testimonios de desempeño

A partir de sus resultados, usted puede obtener un **Testimonio de Desempeño Satisfactorio o Sobresaliente**, que se otorgan con base en los lineamientos que fija el Consejo Técnico del EGEL.

Para hacerse acreedor al testimonio que reconoce el nivel de dominio mostrado, usted debe obtener los puntajes requeridos en cada área.

A. Testimonio de Desempeño Satisfactorio (TDS)

El Consejo Técnico del EGEL-GASTRO aprobó otorgar el Testimonio de Desempeño Satisfactorio a los sustentantes que obtengan al menos tres áreas con nivel de desempeño satisfactorio (DS, 1000 a 1149 puntos) o desempeño sobresaliente (DSS, 1150 a 1300 puntos).



B. Testimonio de Desempeño Sobresaliente (TDSS)

El Consejo Técnico del EGEL-GASTRO aprobó otorgar el Testimonio de Desempeño Sobresaliente a los sustentantes que obtengan el nivel de desempeño satisfactorio (DS, 1000 a 1149 puntos) o desempeño sobresaliente (DSS, 1150 a 1300 puntos), en las tres áreas que integran el examen, y que alcancen el nivel de desempeño sobresaliente (DSS, 1150 a 1300 puntos) en cuando menos dos de las tres áreas.

Obtener un testimonio de desempeño satisfactorio o sobresaliente del Ceneval, en sí mismo, no condiciona la expedición del título ni de la cédula profesional por parte de la institución de educación superior a la que pertenece el egresado. **Para efectos de titulación, cada centro educativo es responsable de establecer el nivel o resultado requerido y los trámites necesarios.**

Consulta y entrega

Después de **20 días hábiles**, posteriores a la presentación del examen, usted podrá consultar en la página www.ceneval.edu.mx, en el apartado resultados de exámenes. Para ingresar a este apartado se le solicitará su número de folio, por lo que deberá tenerlo a la mano.

El reporte individual se le entregará en la institución educativa en donde presentó el examen.

Recomendaciones y estrategias de preparación para el examen

La mejor forma de preparación para el examen consiste en haber tenido una sólida formación académica y haber trabajado fuertemente durante sus estudios de licenciatura. Sin embargo, las actividades de estudio y repaso que practique, con base en esta Guía, constituyen un aspecto importante para que su desempeño en el examen sea exitoso, por lo que se le sugiere considerar las siguientes recomendaciones.

¿Cómo prepararse para el examen?

Prepararse para un examen requiere poner en práctica *estrategias* que favorezcan *recuperar lo aprendido* para alcanzar un nivel de rendimiento deseado.

En la medida en que organice sistemáticamente sus actividades de preparación, se le facilitará tomar decisiones sobre las estrategias que puede utilizar para lograr un buen resultado en el examen.

Las estrategias para la preparación del examen que le recomendamos a continuación, deben utilizarse tan frecuentemente como usted lo requiera, adaptándolas a su estilo y condiciones particulares. Es importante que no se limite a usar únicamente las estrategias fáciles, de naturaleza memorística, ya que ello sería insuficiente para resolver el examen. El EGEL no mide la capacidad memorística de la persona, sino su capacidad de razonamiento y de aplicación de los conocimientos adquiridos durante la licenciatura.

El uso de estrategias adecuadas para la preparación del examen debe facilitarle:

- *Prestar la atención y concentración necesarias para consolidar el aprendizaje alcanzado durante su formación escolar.*
- *Mejorar la comprensión de lo aprendido.*
- *Recordar rápido y bien lo que ya se sabe para poder aplicarlo a situaciones y problemas diversos.*

Una estructuración eficaz de los conocimientos no solo mejora la comprensión de los materiales extensos y complejos, sino que facilita el recuerdo y la aplicación de lo aprendido para resolver problemas.

Prepárese para una revisión eficiente

Es importante definir un plan general de trabajo al establecer un calendario general de sesiones de estudio y repaso. Decida fechas, horarios y lugares para realizar las actividades necesarias de su preparación, esto le permitirá avanzar con tranquilidad sabiendo que tiene perfilada una ruta que lo preparará para presentar el examen.

Para construir el plan, primeramente se recomienda identificar las *dificultades potenciales* que necesita superar: lo que le falta saber o saber hacer sobre un tema. Dicha identificación implica:

- Revisar la estructura del examen: áreas, subáreas y temas.
- Señalar aquellas áreas en las que se perciba la falta de preparación y en las que se tengan dudas, carencias o vacíos. Se debe reconocer honestamente aquellos conocimientos teóricos o conceptuales y habilidades que requieran mayor atención.

Para una revisión más efectiva, puede elaborar una tabla donde señale los temas, conceptos, principios y procedimientos que le presenten mayor dificultad; en ella escriba las dificultades correspondientes y especifique en otra columna, con suficiente detalle, las estrategias para revisarlos.

La tabla puede tener tantas columnas o títulos como usted lo requiera, por lo que es una herramienta personal que permite detectar y relacionar lo que se sabe, lo que se debe repasar con más dedicación y las mejores formas para resolver la comprensión de dichos aspectos.

Es común que los sustentantes concentren su estudio en temas que desconocen o de los cuales tienen poco dominio. Si bien esta es una estrategia útil y pertinente, es importante cuidar que no se agote el tiempo de estudio y, en consecuencia, se afecte su desempeño en el examen. Por ello, además de identificar aspectos deficientes, es importante considerar el peso que cada aspecto tiene en la estructura del examen. En la tabla correspondiente (p. 8) se indica la proporción que representa cada área en el examen. Distribuya su tiempo de estudio en los aspectos con mayor relevancia.

Seleccione la información que debe revisar

Una vez identificados los aspectos que deberá revisar para la preparación del examen, que forman parte de la estructura de la prueba y con importancia considerable, es momento de que seleccione la información específica que habrá de repasar. Para ello:

- Localice las fuentes de información relacionadas con el contenido del examen que debe repasar y seleccione lo más útil.
- Busque esas fuentes de información en sus propios materiales o en la bibliografía sugerida en la Guía. Identifique aquellos aspectos que deberá consultar en otros medios (biblioteca, internet, etcétera).

Es importante que tenga los materiales de consulta a la mano; identifique lo que le haga falta, y si tiene ubicada toda la información necesaria para el estudio, con el fin de no sufrir contratiempos por la ausencia de recursos en el momento de prepararse.

Conviene también considerar que, aunque dedique tiempo suficiente para la preparación del examen, es prácticamente imposible y poco útil pretender leer todo lo que no se ha leído en años. Cuando esté revisando los contenidos por evaluar, tenga siempre cerca esta Guía para tomar decisiones respecto del momento adecuado para pasar a otro tema, y no agotar su tiempo en una sola área del examen.

Autorregule su avance

Mediante la autoevaluación, planeación y supervisión de lo logrado, puede identificar si ha logrado sus metas de aprendizaje. Considere el grado en que estas se han logrado y, si es el caso, haga modificaciones o incorpore nuevas estrategias. Es importante evaluar tanto lo que aprendió como las maneras en que logró aprender. Si logra identificar estas últimas, puede mejorar sus hábitos de estudio para este momento y para el futuro.

Una preparación *consciente y consistente* contribuirá a su desarrollo personal y le permitirá construir un repertorio de estrategias eficientes que mejorarán su desempeño en el aprendizaje. Las estrategias que se han presentado, de ninguna manera deben concebirse como una lista de habilidades de aprendizaje rígidas, estáticas y mutuamente excluyentes. Utilícelas de acuerdo con sus necesidades.

Recomendaciones finales

Es importante que, además de seguir las sugerencias hechas arriba, considere la importancia de iniciar el estudio con anticipación y de manera organizada, no es de utilidad hacerlo pocos días antes del examen y en sesiones excesivamente largas. Asimismo, es fundamental descansar y dormir lo suficiente el día anterior al examen; así se tendrán mejores condiciones para la jornada.

Cuerpos colegiados

Consejo Técnico

Representantes de Instituciones de Educación Superior

Mtra. María Eugenia del Cueto Galán
**Centro de Estudios Superiores de San
Ángel**

Lic. Andrea Carolina Tamayo Méndez
Colegio Gastronómico Internacional

Chef Eyyan Rafael Vega Guerrero
Colegio Superior de Gastronomía

Mtro. Hugo Enrique Villarino Gutiérrez
Instituto Campechano

Mtro. Alexander Scherer Leibold
Universidad Anáhuac

Mtro. Erik Ocon Cedillo
**Universidad Autónoma de Baja
California**

Mtro. Jair Emmanuel Onofre Sánchez
**Universidad Autónoma del Estado de
Hidalgo**

Mtra. María Elena Delgado Ayala
**Universidad Autónoma del Estado de
México**

Mtra. Tlayuhua Rodríguez García
**Universidad de Ciencias y Artes de
Chiapas**

Mtra. María del Carmen Sánchez García
Universidad de Colima

Mtro. Miguel Ángel Meza Vudoyra
**Universidad del Claustro de Sor
Juana**

Mtro. José Ahdemir Ariza Tovar
Universidad del Valle de México

Mtra. Mónica Orduña Sosa
**Universidad Popular Autónoma del
Estado de Puebla**

Comité Académico

Yeishira García Contreras Blanca Azalia López Hernández	Centro Universitario Continental
Marcela Pérez Sánchez	Colegio Gastronómico Internacional
Evyán Vega Guerrero	Colegio Superior de Gastronomía
Berenice Madrigal Galán Juan Gabriel Tinoco Martínez María de la Concepción Calvo Carrillo Paulina Almendaro Fontanot Carolina Baca Espejo Christl Scholz Ramírez	Universidad Anáhuac
Armando García Rosales Elizeth Ortega Enriquez Alicia Flores Becerra	Universidad Autónoma de Aguascalientes
Eva Luz Pichardo Zaragoza Jorge Diego García Ruiz Marco Antonio Irineo García García Jessica Castelán Pedraza Mario Elías Arroyo López	Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
Leticia María Caballero Sánchez José Luis Gómez Rodríguez	Universidad del Valle de México
Marcos Gabriel Molina López	Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas
Gustavo Romero Ramírez Karla Araceli Reséndiz Juárez Miguel Angel Meza Vudoyra Eduardo Carmona Castañeda	Universidad del Claustro de Sor Juana
Alfonso Rafael Rocha Herrera	Universidad de las Américas Puebla
Miguel Ángel Olivares Suárez Haydeé Valencia Medina	Consultor independiente

Esta Guía es un instrumento de apoyo para quienes sustentarán el Examen General para el Egreso de la Licenciatura en Gastronomía (EGEL-GASTRO) y será vigente a partir de la aplicación nacional del **25 de agosto de 2017**.

La Guía para el sustentante es un documento cuyo contenido está sujeto a revisiones periódicas. Las posibles modificaciones atienden a los aportes y críticas que hagan los miembros de las comunidades académicas de instituciones de educación superior de nuestro país, los usuarios y, fundamentalmente, las orientaciones del Consejo Técnico del examen.

El Ceneval y el Consejo Técnico del EGEL-GASTRO agradecerán todos los comentarios que puedan enriquecer este material. Sírvase dirigirlos a:

Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior, A.C.

Dirección del Área de los Exámenes

Generales para el Egreso de la Licenciatura

Camino al Desierto de los Leones (Altavista) 19,

Col. San Ángel, Del. Álvaro Obregón,

C.P. 01000, México, Ciudad de México.

Tel: 01 (55) 5322-9200 ext. 5310

Fax: 01 (55) 5322-9200 ext. 5108

www.ceneval.edu.mx

anaid.pineda@ceneval.edu.mx

Para cualquier aspecto relacionado con la aplicación de este examen (fechas, sedes, registro y calificaciones) favor de comunicarse al:

Departamento de Información y Atención al Usuario

Larga distancia sin costo 01 800 624 2510

Tel: 01 (55) 3000-8700

Fax: 01 (55) 5322-9200 ext. 2018

www.ceneval.edu.mx

informacion@ceneval.edu.mx

Ceneval, A.C.

Camino al Desierto de los Leones (Altavista) 19,
Col. San Ángel, Del. Álvaro Obregón, C.P. 01000, México, Ciudad de México.
www.ceneval.edu.mx

El Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior es una asociación civil sin fines de lucro que quedó formalmente constituida el 28 de abril de 1994, como consta en la escritura pública número 87036 pasada ante la fe del notario 49 de la Ciudad de México. Sus órganos de gobierno son la Asamblea General, el Consejo Directivo y la Dirección General. Su máxima autoridad es la Asamblea General, cuya integración se presenta a continuación, según el sector al que pertenecen los asociados, así como los porcentajes que les corresponden en la toma de decisiones:

Asociaciones e instituciones educativas (40%):

Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior, A.C. (ANUIES); Federación de Instituciones Mexicanas Particulares de Educación Superior, A.C. (FIMPES); Instituto Politécnico Nacional (IPN); Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey (ITESM); Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM); Universidad Autónoma de San Luis Potosí (UASLP); Universidad Autónoma de Yucatán (UADY); Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM); Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla (UPAEP); Universidad Tecnológica de México (UNITEC).

Asociaciones y colegios de profesionales (20%):

Barra Mexicana Colegio de Abogados, A.C.; Colegio Nacional de Actuarios, A.C.; Colegio Nacional de Psicólogos, A.C.; Federación de Colegios y Asociaciones de Médicos Veterinarios y Zootecnistas de México, A.C.; Instituto Mexicano de Contadores Públicos, A.C.

Organizaciones productivas y sociales (20%):

Academia de Ingeniería, A.C.; Academia Mexicana de Ciencias, A.C.; Academia Nacional de Medicina, A.C.; Fundación ICA, A.C.

Autoridades educativas gubernamentales (20%):

Secretaría de Educación Pública.

- Ceneval, A.C.®, EXANI-I®, EXANI-II® son marcas registradas ante la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial con el número 478968 del 29 de julio de 1994. EGEL®, con el número 628837 del 1 de julio de 1999, y EXANI-III®, con el número 628839 del 1 de julio de 1999.
- Inscrito en el Registro Nacional de Instituciones Científicas y Tecnológicas del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología con el número 506 desde el 10 de marzo de 1995.
- Organismo Certificador acreditado por el Consejo de Normalización y Certificación de Competencia Laboral (CONOCER) (1998).
- Miembro de la International Association for Educational Assessment.
- Miembro de la European Association of Institutional Research.
- Miembro del Consortium for North American Higher Education Collaboration.
- Miembro del Institutional Management for Higher Education de la OCDE.

