



**Examen General para el Egreso de la Licenciatura en
Gastronomía
EGEL-GASTRO**

Contenido de la prueba

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 general 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.				