



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

Explicación del 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	

	0	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100
CADENA DE VERIFICACIÓN:	<<< 172D060F026E972AC3EAE831FED5372EB2818DBEFA93C9779AD82C8E0567CD38 141C481F58BCARD7E53558671D8BR0834EP402051FE64C13CF0B8E77E9533C96 >>>										

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



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

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