

## 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