



## Examen General para el Egreso de la Licenciatura en Ingeniería en Alimentos (EGEL-IALI)

### CONTENIDO DE LA PRUEBA

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

#### Estructura del EGEL-IALI por áreas y subáreas

Área/ Subárea	% en el examen	Número de reactivos	Distribución de reactivos por sesión	
			1 <sup>a</sup>	2 <sup>a</sup>
<b>A. Desarrollo de productos alimentarios</b>	<b>23.10</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	
1. Diseño de productos alimentarios	19.00	28	28	
2. Innovación en productos alimentarios	4.10	6	6	
<b>B. Operaciones unitarias para la conservación o transformación de los alimentos</b>	<b>24.50</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	
1. Principios de las operaciones unitarias	14.30	21	21	
2. Operaciones unitarias en los procesos de conservación o transformación de alimentos	10.20	15	15	
<b>C. Diseño y operación de procesos alimentarios</b>	<b>23.80</b>	<b>35</b>		<b>35</b>
1. Diseño de procesos de conservación o transformación de alimentos	18.40	27		27
2. Operación de plantas de transformación y conservación de alimentos	5.40	8		8
<b>D. Gestión de la calidad alimentaria</b>	<b>28.60</b>	<b>42</b>		<b>42</b>
1. Elementos de la calidad y la mejora continua	15.00	22		22
2. Sistemas de calidad alimentaria	13.60	20		20
<b>Total</b>	<b>100.00</b>	<b>147</b>	<b>70</b>	<b>77</b>
Estructura aprobada por el Consejo Técnico del EGEL-IALI el 8 de abril de 2013.				
<b>*NOTA:</b> Adicionalmente se incluye el 22% de reactivos piloto que no califican.				