



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

Explicación del Reporte de Resultados

A cada persona que sustenta el EGEL-IALI se le entrega un reporte individual como el que se muestra a manera de ejemplo. En el reporte aparecen los datos de identificación: número de folio único, asignado previamente, nombre, fecha de aplicación, institución y la clave de identificación de la institución. En el primer recuadro se señala el Testimonio de Desempeño obtenido en el examen; seguido del recuadro con los criterios para determinar el nivel de desempeño alcanzado. En el tercer recuadro se señala el nivel de desempeño por cada área del examen y en el último recuadro aparecen los criterios numéricos que explican el nivel de desempeño alcanzado por área. Al reverso se describen los niveles de desempeño de cada área.

 CENTRO NACIONAL DE EVALUACIÓN PARA LA EDUCACIÓN SUPERIOR, A.C. CENEVAL®	<i>Ceneval, una institución esencialmente humana</i>	Examen General para el Egreso de la Licenciatura en Ingeniería en Alimentos EGEL-IALI
---	--	--

REPORTE INDIVIDUAL DE RESULTADOS

Folio: 105667038

Nombre del sustentante: **GARZA MONTAÑO JOSÉ ELIAS**

Fecha de aplicación: 05 DE ABRIL DE 2019

Institución de Educación Superior (IES) **INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DEL NORTE**

Clave de identificación de la IES 158989

Dictamen general en el examen
Satisfactorio

Criterios para el otorgamiento del testimonio de desempeño en el examen	
Testimonio de Desempeño Satisfactorio (TDS)	Al menos tres áreas con DS o DSS
Testimonio de Desempeño Sobresaliente (TDSS)	De las cuatro áreas, al menos dos con DSS y las restantes con DS

Desempeño en cada área del examen			
Desarrollo de productos alimentarios	Operaciones unitarias para la conservación o transformación de los alimentos	Diseño y operación de procesos alimentarios	Gestión de la calidad alimentaria
DS	DS	DSS	DSS
1130	1122	1095	1211

Criterios para determinar los niveles de desempeño	
Aún no satisfactorio (ANS)	700-999
Satisfactorio (DS)	1000-1149
Sobresaliente (DSS)	1150-1300

	0	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	
FIRMA DIGITAL:	<<<	38489369E17A54E1A067C3D325D7C864DF4B8884F0144860A8249E9DF36E2677 93946EA833BB82C6B421F7902A5B51F08971BBB046C5E4C1151F7F35A6E3D34A >>>										>>>



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



*Ceneval,
una institución esencialmente humana*

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

Niveles de Desempeño

El EGEL-IALI 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. Cuando un sustentante obtiene niveles 2 y 3 en el examen, implica que ha demostrado contar con los conocimientos y habilidades que están siendo evaluados. A continuación se describe cada uno de esos dos niveles.

Nivel de desempeño satisfactorio

Desarrollo de productos alimentarios: El sustentante es capaz de identificar, analizar, evaluar y seleccionar los elementos necesarios para el desarrollo de productos alimentarios, incluyendo la identificación de los requerimientos nutrimentales, el tipo de producto, los ingredientes, los envases y embalajes adecuados a cada necesidad, que respondan a las tendencias y requerimientos de los consumidores. Asimismo, aplica las herramientas estadísticas, los métodos analíticos, la evaluación sensorial y determina la vida de anaquel de los productos alimentarios.

Operaciones unitarias para la conservación o transformación de los alimentos: El sustentante es capaz de relacionar las propiedades fisicoquímicas con los fundamentos de las operaciones unitarias para determinar los parámetros de momento, calor y masa en los procesos de conservación o transformación de los alimentos.

Diseño y operación de procesos alimentarios: El sustentante es capaz de analizar, evaluar y diseñar procesos de conservación y transformación de alimentos, utilizando herramientas básicas de operaciones unitarias y de ciencia de los alimentos.

Gestión de la calidad alimentaria: El sustentante es capaz de analizar y evaluar los sistemas de producción vigentes aplicando herramientas de gestión de calidad e inocuidad dentro del marco normativo nacional e internacional.

Nivel de desempeño sobresaliente

Desarrollo de productos alimentarios: Además de los conocimientos y habilidades del nivel de desempeño satisfactorio, el sustentante es capaz de proponer innovaciones en procesos y productos en función del análisis de las tendencias del mercado y la evaluación de los nuevos ingredientes y materias primas.

Operaciones unitarias para la conservación o transformación de los alimentos: Además de los conocimientos y habilidades del nivel de desempeño satisfactorio, el sustentante es capaz de integrar las operaciones unitarias y evaluar los equipos requeridos en la conservación o transformación de los alimentos.

Diseño y operación de procesos alimentarios: Además de los conocimientos y habilidades del nivel de desempeño satisfactorio, el sustentante es capaz de diseñar y operar plantas o procesos sostenibles de alimentos, utilizando conceptos avanzados de operaciones unitarias y herramientas de control de la producción.

Gestión de la calidad alimentaria: Además de los conocimientos y habilidades del nivel de desempeño satisfactorio, el sustentante es capaz de proponer acciones de mejora en los sistemas productivos, por medio de la gestión de la calidad.

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