

## FICHA TÉCNICA DEL EXAMEN

<b>Nombre del examen</b>	Examen General para el Egreso de la Licenciatura en Ingeniería en alimentos
<b>Fecha de inicio de operación</b>	Marzo, 2013
<b>Dirección del Área</b>	EGEL
<b>Propósito del examen</b>	El EGEL permite identificar si los egresados de la licenciatura cuentan con los conocimientos y habilidades necesarios para iniciarse eficazmente en el ejercicio profesional.
<b>Población objetivo</b>	Egresados de licenciatura en Ingeniería en alimentos o afines que han cubierto el 100% de los créditos, estén o no titulados, y en su caso a estudiantes que cursan el último semestre de la carrera, siempre y cuando la institución formadora así lo solicite.
<b>Alcances y limitaciones de la evaluación</b>	<p>El EGEL-IALI tiene como propósito identificar si los egresados de la licenciatura en Ingeniería en alimentos cuentan con los conocimientos y habilidades necesarios para iniciarse eficazmente en el ejercicio de la profesión. La información que ofrece permite al sustentante:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conocer el resultado de su formación en relación con un estándar de alcance nacional mediante la aplicación de un examen confiable y válido, probado con egresados de instituciones de educación superior de todo el país.</li><li>• Conocer el resultado de la evaluación en cada área del examen, por lo que puede ubicar aquellas donde tiene un buen desempeño, así como aquellas en las que presenta debilidades.</li><li>• Beneficiarse curricularmente al contar con un</li></ul>

	<p>elemento adicional para integrarse al mercado laboral.</p> <p>A las instituciones de educación superior (IES) les permite:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Incorporar el EGEL-IALI como un medio para evaluar y comparar el rendimiento de sus egresados con un parámetro nacional, además del uso del instrumento como una opción para titularse.</li> <li>• Contar con elementos de juicios validos y confiables que apoyen los procesos de planeación y evaluación curricular que les permita emprender acciones capaces de mejorar la formación académica de sus egresados, adecuando planes y programas de estudio.</li> <li>• Aportar información a los principales agentes educativos (autoridades, organismos acreditadores, profesores, estudiantes y sociedad en general) acerca del estado que guardan sus egresados, respecto de los conocimientos y habilidades considerados necesarios para integrarse al campo laboral.</li> </ul> <p>A los empleadores y a la sociedad les permite:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer con mayor precisión el perfil de los candidatos a contratar y de los que inician su ejercicio profesional, mediante elementos validos, confiables y objetivos de juicio, para contar con personal de calidad profesional, acorde con las necesidades nacionales.</li> </ul>
<b>Cobertura del examen</b>	<b>Nacional</b>
<b>Requisitos para presentar el examen</b>	<b>Edad: No aplica</b>
	<b>Escolaridad: Licenciatura concluida</b>
	<b>Conocimientos o habilidades indispensables: No aplica</b>

<b>Tipo de examen</b>	Egreso
<b>Impacto del examen</b>	Alto
<b>Sensibilidad a la instrucción formal</b>	Alta
<b>Tipo de instrumento</b>	Opción múltiple
<b>Evidencias adicionales del desempeño</b>	Ninguna
<b>Longitud del instrumento</b>	<p><b>Número total de contenidos a evaluar:</b>  <b>Áreas: 4</b>  <b>Subáreas: 8</b>  <b>Temas: 28</b>  <b>Número total de reactivos para determinar la calificación: 147</b>  Adicionalmente el examen incluye el 20% de reactivos piloto que no se utilizan para calificar.</p>
<b>Modalidad de aplicación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Papel y lápiz</li> <li>• En línea</li> </ul>
<b>Número de sesiones de aplicación</b>	Dos. Primera y segunda sesiones cuatro horas cada una en un mismo día.
<b>Referente de calificación</b>	Criterio
<b>Número de reactivos que se califican</b>	147
<b>Número mínimo de reactivos por área que se califican</b>	34
<b>Número máximo de reactivos por área que se califican</b>	42