

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

### Contenido del examen

Las áreas corresponden a 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 sus ámbitos. Por último, los aspectos por evaluar identifican los conocimientos y habilidades necesarios para realizar tareas específicas relacionadas con cada actividad profesional. Los reactivos que conforman el examen han sido validados técnicamente por especialistas miembros del Comité Académico.

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

Área/ Subárea	Núm. de reactivos	% en el examen	Distribución de reactivos por sesión	
			1a	2a
<b>A. Desarrollo de productos alimentarios</b>	<b>34</b>	<b>23.10%</b>	<b>34</b>	
1. Diseño de productos alimentarios	28	19.00	28	
2. Innovación en productos alimentarios	6	4.10	6	
<b>B. Operaciones unitarias para la conservación o transformación de los alimentos</b>	<b>36</b>	<b>24.50%</b>	<b>36</b>	
1. Principios de las operaciones unitarias	21	14.30	21	
2. Operaciones unitarias en los procesos de conservación o transformación de alimentos	15	10.20	15	
<b>C. Diseño y operación de procesos alimentarios</b>	<b>35</b>	<b>23.80%</b>		<b>35</b>
1. Diseño de procesos de conservación o transformación de alimentos	27	18.40		27
2. Operación de plantas de transformación y conservación de alimentos	8	5.40		8
<b>D. Gestión de la calidad alimentaria</b>	<b>42</b>	<b>28.60%</b>		<b>42</b>
1. Elementos de la calidad y la mejora continua	22	15.00		22
2. Sistemas de calidad alimentaria	20	13.60		20
<b>Total</b>	<b>147*</b>	<b>100%</b>	<b>70</b>	<b>77</b>

\*Adicionalmente se incluye un 22% de reactivos piloto.

Estructura aprobada por el Consejo Técnico del EGEL-IALI el 8 de abril de 2013.