

Examen General para el Egreso de la Licenciatura en Gastronomía EGEL-GASTRO

Contenido del examen

Las áreas corresponden a ámbitos profesionales en los que actualmente se organiza la labor del licenciado en Gastronomía. 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-GASTRO por áreas y subáreas

Área/ Subárea	Núm. de reactivos	% en el examen	Distribución de reactivos por sesión	
			1a	2a
A. Transformación y servicio de alimentos	47	36.43	47	
1. Manejo de forma higiénica de alimentos y bebidas de acuerdo con los estándares de la NOM-251-SSA1-2009 y la NMX-F-605-NORMEX-2004	18	13.95	18	
2. Identificación de materia prima, aplicación de métodos de elaboración y cocción, y técnicas culinarias de alimentos y bebidas	17	13.18	17	
3. Mise en place, manejo de técnicas y herramientas de servicio de alimentos y bebidas	12	9.30	12	
B. Administración de empresas de alimentos y bebidas	44	34.11	14	30
1. Administración de recursos para el cumplimiento de los objetivos de la organización	14	10.85	14	
2. Determinación del precio de venta de alimentos y bebidas, así como de los gastos de operación de una empresa	16	12.40		16
3. Aplicación de procesos de calidad	8	6.20		8
4. Implementación de estrategias de capacitación	6	4.65		6

Examen General para el Egreso de la Licenciatura en Gastronomía
EGEL-GASTRO

C. Reconocimiento del patrimonio culinario para el desarrollo de productos	38	29.46	38
1. Identificación del patrimonio culinario nacional	15	11.63	15
2. Identificación del patrimonio culinario internacional	10	7.75	10
3. Elaboración de productos culinarios para dar respuesta a las demandas del mercado	13	10.08	13
Total	129*	100	61
			68

*Adicionalmente se incluye 31.78% de reactivos piloto

Estructura aprobada por el Consejo Técnico del EGEL–GASTRO el 9 de noviembre de 2015.