

EXPLICACIÓN DEL REPORTE DE RESULTADOS

Cada persona que sustenta el EGEL-GASTRO recibe 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 consigna el testimonio de desempeño obtenido en el examen, seguido de un 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.



Gastronomía
EGEL-GASTRO

REPORTE INDIVIDUAL DE RESULTADOS

Folio: 999999999

Nombre del sustentante: **PATERNO MATERNO NOMBRES(S)**

Fecha de aplicación: Viernes, 23 de agosto de 2019

Institución de Educación Superior (IES) INSTITUCIÓN DE PROCEDENCIA

Clave de identificación de la IES 999999

Dictamen general
del examen

Satisfactorio

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

Desempeño en cada área del examen		
Área 1	Área 2	Área 3
DS	DS	ANS
1062	1048	975

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

FIRMA DIGITAL:

<<< 38489369B17A54E1A067C3D325D7C864DF4B8884F0144860A8249E9DF36E2677
 93946EA833BB82C6B421F7902A5B51F08971BBB046C5E4C1151F7F35A6E3D34A >>>

Descripción de los niveles de desempeño

El EGEL-GASTRO 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.



Desempeño satisfactorio

Transformación y servicio de alimentos: El sustentante es capaz de evaluar y seleccionar procesos, insumos, proveedores, condiciones de instalaciones y equipo, partiendo de las normas estándar de calidad, sanidad e higiene para la conservación y el almacenamiento del producto. Además, es capaz de desarrollar y evaluar los procesos de transformación de alimentos y bebidas a partir de la selección de métodos y técnicas culinarias, así como las herramientas y recursos necesarios aplicando la logística de servicio adecuada.

Administración de empresas de alimentos y bebidas: El sustentante es capaz de determinar los recursos necesarios para el cumplimiento de objetivos organizacionales. Puede clasificar los costos y gastos del área de alimentos y bebidas, a partir de la receta estándar y de los diferentes procesos, integrando las áreas de abastecimiento, operación y administración. En función de lo anterior, determina el precio de venta de un producto. Asimismo, diagnostica y realiza las adecuaciones necesarias implementando procesos de mejora continua para el cumplimiento de la normativa.

Desempeño sobresaliente

Transformación y servicio de alimentos: Además de lo comprendido en el nivel satisfactorio, el sustentante determina el tipo de servicio y las técnicas culinarias de vanguardia con base en las necesidades del establecimiento, partiendo de las normas estándar de calidad e higiene para la conservación y almacenamiento del producto.

Administración de empresas de alimentos y bebidas: Además de lo comprendido en el nivel satisfactorio, el sustentante es capaz de diseñar e implementar un plan estratégico en negocios de alimentos y bebidas. Puede elaborar presupuestos, determinando el margen de utilidad del negocio. Realiza acciones preventivas seleccionando estrategias que logren la satisfacción integral del cliente. Finalmente, determina y aplica los programas de capacitación de acuerdo con las necesidades de la empresa.



Desempeño satisfactorio

Reconocimiento del patrimonio culinario para el desarrollo de productos:

El sustentante es capaz de identificar el uso de los elementos gastronómicos característicos de una comunidad. Puede reconocer el patrimonio culinario local, regional, nacional e internacional para su rescate, conservación, innovación e impacto social. También identifica tendencias culinarias, técnicas tradicionales aplicadas, utensilios utilizados para transformar y conformar la estructura del menú de diferentes establecimientos de alimentos y bebidas.

Desempeño sobresaliente

Reconocimiento del patrimonio culinario para el desarrollo de productos:

Además de lo comprendido en el nivel satisfactorio, el sustentante es capaz de identificar y aplicar las técnicas de vanguardia. Asimismo, crea productos gastronómicos que, considerando su demanda y oferta, contribuyan a la sostenibilidad y generen beneficios sociales y desarrollo local.

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