



# Guía para el sustentante

Examen General para la Acreditación  
de Licenciatura en **Gastronomía**  
**EGAL GASTRO**

## Directorio

### **Antonio Ávila Díaz**

Director General

### **Lilian Fátima Vidal González**

Directora de los Exámenes Nacionales de Ingreso

### **Alejandra Zúñiga Bohigas**

Directora de los Exámenes Generales para el Egreso de la Licenciatura

### **Ángel Andrade Rodríguez**

Director de Acreditación y Certificación del Conocimiento

### **César Antonio Chávez Álvarez**

Director de Investigación, Calidad Técnica e Innovación Académica

### **María del Socorro Martínez de Luna**

Directora de Operación

### **Ricardo Hernández Muñoz**

Director de Calificación

### **Jorge Tamayo Castroparedes**

Director de Administración

### **Luis Vega García**

Abogado General

### **Pedro Díaz de la Vega García**

Director de Vinculación Institucional

### **María del Consuelo Lima Moreno**

Directora de Planeación

### **Flavio Arturo Sánchez Garfías**

Director de Tecnologías de la Información y la Comunicación

**Guía para el sustentante · Examen General para la Acreditación  
de Licenciatura en Gastronomía · EGAL GASTRO**

D.R. © 2022

Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior, A.C. (Ceneval)

Av. Camino al Desierto de los Leones 19

Col. San Ángel, Alc. Álvaro Obregón

C.P. 01000, México, Ciudad de México

[www.ceneval.edu.mx](http://www.ceneval.edu.mx)

Febrero de 2022

#### Equipo académico del Ceneval

**Alejandra Zúñiga Bohigas**

Directora de los Exámenes  
Generales para el Egreso de la Licenciatura

**Laura Tayde Prieto López**

Subdirectora de Evaluación de Egreso  
en Ciencias Sociales y Humanidades

**Virginia Meza Hernández**

Jefa del Departamento del EGEL Plus  
sección Disciplinar en Gastronomía

**César Antonio Chávez Álvarez**

Director de Investigación, Calidad Técnica  
e Innovación Académica

**Salvador Saulés Estrada**

Subdirector de Exámenes Transversales

**Carlos Flemming López**

Jefe de Departamento de Exámenes Transversales

#### Elaboradores

Rafael Vidal Uribe

Andrea Guadalupe Martínez de Luna

Ana Lilia Nájera Sierra

David González Ramírez

Filiberto Antonio Solano Moreno

#### Diseño gráfico

Daniela Arias Aranda

José Luis Olivares Trejo

Álvaro Edel Reynoso Castañeda

|                                                                                           |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Presentación.</b>                                                                      | <b>6</b>  |
| <b>1. Consideraciones generales sobre el EGEL Plus en Gastronomía (EGEL Plus GASTRO).</b> | <b>7</b>  |
| 1.1 Características del EGEL Plus                                                         | 7         |
| 1.2 Usos del EGEL Plus GASTRO.                                                            | 9         |
| <b>2. Estructura del EGEL Plus en Gastronomía (EGEL Plus GASTRO)</b>                      | <b>10</b> |
| 2.1 Estructura general del examen                                                         | 10        |
| 2.2 Aspectos que se evalúan en la Sección Disciplinar del EGEL Plus GASTRO                | 10        |
| 2.3 Definición de las áreas disciplinares                                                 | 11        |
| 2.4 Bibliografía sugerida                                                                 | 12        |
| 2.5 Aspectos que se evalúan en la Sección de Lenguaje y Comunicación del EGEL Plus        | 18        |
| <b>3. Tipos de reactivos (preguntas) en el EGEL Plus GASTRO</b>                           | <b>32</b> |
| 3.1 Formatos de reactivos del examen                                                      | 32        |
| 3.2 Algunos ejemplos de reactivos                                                         | 32        |
| <b>4. Recomendaciones y estrategias de preparación para el examen</b>                     | <b>38</b> |
| 4.1 ¿Cómo prepararse para el examen?                                                      | 38        |
| 4.2 Prepárese para una revisión eficiente                                                 | 38        |
| 4.3 Seleccione la información que debe revisar                                            | 40        |
| 4.4 Autorregule su avance.                                                                | 40        |
| 4.5 Materiales de consulta permitidos                                                     | 41        |
| 4.6 Distribución del tiempo por sesión                                                    | 41        |
| 4.7 Ejemplo de hoja de respuestas                                                         | 42        |
| <b>5. Resultados</b>                                                                      | <b>45</b> |
| 5.1 El reporte individual de resultados en el EGEL Plus GASTRO                            | 45        |
| 5.2 Testimonio de desempeño                                                               | 46        |
| 5.3 Descripción de los niveles de desempeño                                               | 47        |

|              |                                                                                  |           |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 5.4          | Posibles combinaciones para obtener un nivel de desempeño global . . . . .       | 48        |
| 5.5          | Premio Ceneval con el EGEL Plus . . . . .                                        | 49        |
| 5.6          | Consulta y entrega de resultados. . . . .                                        | 49        |
| <b>6.</b>    | <b>Reporte de habilidades socioemocionales . . . . .</b>                         | <b>50</b> |
| 6.1          | Las habilidades socioemocionales que se exploran. . . . .                        | 50        |
| 6.2          | Ejemplo del reporte de habilidades socioemocionales . . . . .                    | 51        |
| <b>7.</b>    | <b>Registro para presentar el examen. . . . .</b>                                | <b>52</b> |
| 7.1          | Requisitos . . . . .                                                             | 52        |
| 7.2          | Número de folio . . . . .                                                        | 53        |
| <b>8.</b>    | <b>Modalidades de aplicación y condiciones adicionales . . . . .</b>             | <b>54</b> |
| 8.1          | Modalidades de aplicación . . . . .                                              | 54        |
| 8.2          | Sustentantes con alguna discapacidad . . . . .                                   | 54        |
| 8.3          | Comportamiento ético del sustentante . . . . .                                   | 55        |
| <b>9.</b>    | <b>Consejo Técnico del EGEL Plus GASTRO . . . . .</b>                            | <b>56</b> |
| 9.1          | Consejo Técnico de la Sección Disciplinar del EGEL Plus GASTRO . . . . .         | 56        |
| 9.2          | Consejo Técnico de la Sección de Lenguaje y Comunicación del EGEL Plus . . . . . | 57        |
| <b>Anexo</b> | <b>. . . . .</b>                                                                 | <b>58</b> |



## Presentación

El Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior, A.C. (Ceneval) es una asociación civil que ofrece desde 1994 servicios de evaluación a instituciones educativas de nivel medio superior y superior, empresas, autoridades educativas, organizaciones de profesionales, así como a otras instancias públicas y privadas. Su actividad principal es el diseño y la aplicación de instrumentos de evaluación.

Para evaluar a los estudiantes que están por egresar de la educación superior, el Ceneval ha desarrollado el Examen General para el Egreso de la Licenciatura (EGEL), que tiene como propósito evaluar el grado en que los estudiantes de una licenciatura han logrado los aprendizajes indispensables al término de su formación académica. Este instrumento ha sido recientemente renovado y, a partir de diciembre de 2021, el EGEL Plus evalúa conocimientos y habilidades disciplinares, así como habilidades transversales de lenguaje y comunicación.

Esta guía está dirigida a quienes sustentarán el Examen General para el Egreso de la Licenciatura en Gastronomía (EGEL Plus GASTRO) o carreras afines. Su propósito es ofrecer información que permita a los sustentantes familiarizarse con las principales características del examen, los contenidos que se evalúan, el tipo de preguntas (reactivos), los requisitos, las modalidades de aplicación, los resultados, así como ofrecer algunas sugerencias de estudio y de preparación para presentar el examen.

El EGEL Plus GASTRO consta de una Sección Disciplinar y una Sección Transversal de Lenguaje y Comunicación en español. La guía organiza los contenidos del examen en estas dos secciones. Asimismo, al final de este documento, se encontrarán aspectos comunes a ambas secciones.

Se recomienda revisar detenidamente la guía completa y recurrir a ella de manera permanente durante su preparación para aclarar cualquier duda sobre aspectos académicos, administrativos o logísticos.

## 1. Consideraciones generales sobre el EGEL Plus en Gastronomía (EGEL Plus GASTRO)

### 1.1 Características del EGEL Plus

#### *Principios*

Es una evaluación estandarizada de alta calidad, externa al Sistema Educativo Nacional y a cualquier otra iniciativa gubernamental. Proporciona información objetiva, válida y confiable sobre resultados de egreso de procesos educativos formales de licenciatura, y asegura la transparencia de sus procesos con base en la participación colegiada de expertos, así como la equidad, imparcialidad y responsabilidad ética en su desarrollo y resultados.

#### *Objetivo y propósitos*

Evaluar el aprendizaje de los estudiantes que han concluido o están por concluir un plan de estudios de nivel licenciatura, con los siguientes propósitos:

- a) determinar el nivel de desempeño de los egresados
- b) establecer su grado de dominio en los conocimientos y las habilidades indispensables al término de la formación académica vinculada a su profesión
- c) conocer su nivel de dominio en habilidades de lenguaje y comunicación, en particular, comprensión lectora y redacción indirecta.

Con ello se busca proporcionar a las instituciones y a los egresados información integral, relevante, válida y confiable sobre los resultados de desempeño asociados a los programas educativos, el grado de dominio en los conocimientos y las habilidades disciplinares específicas, así como las habilidades transversales de lenguaje y comunicación que fueron considerados como parte de la evaluación.

#### *Población objetivo*

El examen está dirigido a los egresados de la licenciatura en Gastronomía y carreras afines que han cubierto 100% de los créditos, estén o no titulados, y en su caso a estudiantes que cursan el último semestre del ciclo escolar de la carrera, siempre y cuando la institución formadora así lo solicite.

### Tipo de evaluación

- › **Por su funcionalidad:** evaluación sumativa de egreso.
- › **Por el referente para su diseño y construcción:** alineada a currículo.
- › **Por el tipo de instrumento que emplea:** prueba objetiva con una longitud de 200 reactivos de opción múltiple con tres opciones de respuesta y multirreactivos.
- › **Por el referente de calificación:** criterial. La sección disciplinar está alineada al currículo, debido a que se busca evaluar el grado de dominio de algunos contenidos y habilidades indispensables por parte de los egresados, mientras que la sección de lenguaje y comunicación considera como referente las habilidades cognitivas, de aprendizaje continuo (comprensión lectora y redacción indirecta), que son transversales en los egresados, sea cual sea su carrera, con un sistema de interpretación en tres niveles de desempeño: sobresaliente, satisfactorio y aún no satisfactorio.
- › **Por las consecuencias derivadas de sus resultados:** de alto impacto académico, ya que las instituciones de educación superior usuarias generalmente consideran los resultados de los sustentantes en el examen: como requisito de egreso de la licenciatura, opción de titulación o porcentaje de calificación de una materia. Adicionalmente, el resultado en el EGEL Plus es el referente para la incorporación de programas de licenciatura al Padrón-EGEL: Programas de Alto Rendimiento Académico y el otorgamiento del Premio Ceneval al Desempeño de Excelencia-EGEL a los candidatos que cubren los requisitos para ser acreedores a este galardón.

### Forma de aplicación

Este examen se puede aplicar en las siguientes modalidades:

- › De forma presencial, en la sede de la institución, en examen impreso.
- › De forma presencial, en la sede de la institución, en línea.
- › De forma remota, con apoyo del sistema *Examen desde casa*.

Tiempo para responder: 8 horas distribuidas en dos sesiones (cada sesión de 4 horas).



## 1.2 Usos del EGEL Plus GASTRO

Con este examen es posible obtener diferentes tipos de información, de acuerdo con las necesidades de cada usuario.

### *A los sustentantes les permite:*

- › Conocer su nivel o grado de dominio en los conocimientos y las habilidades disciplinares, así como en las habilidades de comprensión lectora y redacción indirecta, considerados indispensables al término de su formación académica.
- › Contar con un referente para orientar acciones personales de formación continua a partir de las áreas de oportunidad detectadas en la evaluación.
- › Obtener el Premio Ceneval al Desempeño de Excelencia-EGEL como un reconocimiento académico, en caso de lograr resultados sobresalientes en las dos secciones del examen.

### *A las instituciones educativas les ofrece:*

- › Referentes complementarios para la toma de decisiones sobre el otorgamiento del título profesional.
- › Información de sus egresados o estudiantes acerca del nivel o grado de dominio de los conocimientos y las habilidades disciplinares, así como las habilidades de comprensión lectora y redacción indirecta, considerados como indispensables al término de la formación académica.
- › Indicadores para realizar comparaciones de los resultados entre los egresados de distintas generaciones.
- › Incorporación al Padrón-EGEL: Programas de Alto Rendimiento Académico, como un reconocimiento a la calidad de los programas educativos, en caso de que sus egresados obtengan resultados sobresalientes en los EGEL Plus.
- › Referentes para implementar acciones remediales específicas que les permitan mejorar los aprendizajes de los futuros egresados.

### *A las autoridades educativas les ofrece:*

- › Un referente adicional para el otorgamiento de la cédula profesional.
- › Una fuente de información para el impulso de programas de mejoramiento de la formación académica en instituciones que ofrecen programas de licenciatura.
- › Un referente para el diseño de programas de formación docente para mejorar los resultados de su enseñanza.

## 2. Estructura del EGEL Plus en Gastronomía (EGEL Plus GASTRO)

### 2.1 Estructura general del examen

Este instrumento consta de dos secciones, seis áreas y 200 reactivos. Una sección evalúa conocimientos y habilidades específicos de la profesión; la otra, habilidades de lenguaje y comunicación en español. A continuación, se presenta la estructura general del EGEL Plus GASTRO.

|                     | Sección                                                                     | Áreas                                                            | Núm. de reactivos |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------|
| EGEL Plus<br>GASTRO | Disciplinar específica<br>de la profesión                                   | Área 1. Transformación y<br>servicio de alimentos<br>y bebidas   | 140               |
|                     |                                                                             | Área 2. Inocuidad<br>y seguridad de productos<br>alimenticios    |                   |
|                     |                                                                             | Área 3. Gestión<br>de establecimientos de<br>alimentos y bebidas |                   |
|                     |                                                                             | Área 4. Patrimonio<br>gastronómico                               |                   |
|                     | Transversal de Lenguaje<br>y Comunicación, común<br>a todas las profesiones | Área 1. Comprensión lectora<br>Área 2. Redacción indirecta       | 60                |
| Total               |                                                                             |                                                                  | 200               |

Nota: El examen incluye 15% de reactivos piloto, los cuales no se considerarán para la calificación.

### 2.2 Aspectos que se evalúan en la Sección Disciplinar del EGEL Plus GASTRO

#### Estructura (áreas y subáreas)

La Sección Disciplinar del EGEL Plus GASTRO se compone de cuatro áreas, nueve subáreas y 140 reactivos, como se muestra en la tabla. Las áreas corresponden a grupos de conocimientos, tanto teóricos como prácticos, agrupados y organizados de forma coherente, lo que permite tener una perspectiva integral y operativa de la profesión de la Licenciatura en Gastronomía. Las subáreas son los saberes de la profesión. Por último, los temas son evidencia de la forma en la que se concretan los conocimientos en un saber hacer.

| Áreas                                                 | Subáreas                                                   | Núm. de reactivos |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------|
| 1. Transformación y servicio de alimentos y bebidas   | 1.1. Técnicas culinarias                                   | 18                |
|                                                       | 1.2. Métodos de cocción                                    | 15                |
|                                                       | 1.3. Servicios de alimentos y bebidas                      | 12                |
| 2. Inocuidad y seguridad de productos alimenticios    | 2.1. Normativa vigente en inocuidad de alimentos y bebidas | 14                |
|                                                       | 2.2. Composición química y seguridad alimentaria           | 16                |
| 3. Gestión de establecimientos de alimentos y bebidas | 3.1. Administración y procesos                             | 16                |
|                                                       | 3.2. Control y gestión de costos                           | 18                |
| 4. Patrimonio gastronómico                            | 4.1. Patrimonio nacional                                   | 16                |
|                                                       | 4.2. Patrimonio internacional                              | 15                |
| Total de reactivos                                    |                                                            | 140               |

## 2.3 Definición de las áreas disciplinares

A continuación, se presentan las áreas en las que se organiza el examen y su definición. Cada una de ellas está relacionada con los conocimientos y habilidades que debe poseer el egresado en Gastronomía o carreras afines al término de su formación profesional.

### Área 1. Transformación y servicio de alimentos y bebidas

Se aborda el dominio de diferentes métodos y técnicas para la ejecución de recetas, así como los procesos de servicio de alimentos y bebidas para la satisfacción del comensal.

### Área 2. Inocuidad y seguridad de productos alimenticios

Se aborda el dominio de la normativa nacional e internacional vigente que permita el desarrollo de productos inocuos tales como menús, mercancías empaquetadas, conservas, entre otros, preservando la seguridad alimentaria.

### Área 3. Gestión de establecimientos de alimentos y bebidas

Se aborda el conocimiento de las bases de contabilidad, costos, producción, administración, gestión de proyectos, finanzas y *marketing* con el propósito de potencializar la economía del sector.

### Área 4. Patrimonio gastronómico

Se aborda el reconocimiento de los diferentes referentes culturales, históricos y geográficos que permitan promover el patrimonio gastronómico y sus productos de calidad diferenciada.

## 2.4 Bibliografía sugerida

### Área 1. Transformación y Servicio de Alimentos y Bebidas

- Alléno, Y. (2014). *Sauces: Réflexions d'un cuisinier*, Hachett.
- Alonso, A., Zamorra, C. y Calvo, C. (1999). *Guía práctica del servicio de mesa*, España, Espasa.
- Aquino, C., y Llanas, S. (2013). *Cocteles & bebidas de diseño. La exclusividad en una copa*, Madrid, Editorial Libsa.
- Artusi, N. (2019). *Manual del Café*. Planeta.
- Colección Cocina Indígena y Popular, vols. 12, 16, 56 y 75, DGCPUI, Secretaría de Cultura
- De'Angeli, A. G. (s.f.). *Gran libro de la cocina mexicana*, México, D.F., Ediciones Larousse.
- Escoffier, A. (2009). *Le guide culinaire: aide-mémoire de cuisine pratique*, Flammarion.
- Fernández Díaz, M. A. (2016). "Servicio especializado de vinos: MF1110\_3", IC Editorial, recuperado de: <https://elibro-net.edu1.proxy.openathens.net/es/ereaer/anahuac/59222?page=263>.
- Gallego, J. (2001). *Gestión de alimentos y bebidas para hoteles; bares y restaurantes*. Paraninfo.
- García, F. S. (2015). *Técnicas de cocina*. Madrid, Editorial Síntesis.
- García, J. H. (2008). *Cocteles para todos*. Editorial Lulu.
- Gil Martínez, Alfredo (2010). *Técnicas culinarias*, Madrid, España, Akal.
- Gisslen, W. (2009). *Panadería y repostería para profesionales*, México D.F., Editorial Limusa.
- González, C.; Civit, D.; Díaz, M.; Sanzano, P. y Ciccimarra, J. (2010). *Cortes comerciales en la res o canal ovina*, Tandil, Facultad de Ciencias Veterinarias.
- Gutiérrez, C. W. (2014). *Comportamiento del aceite de palma y el aceite de oliva en el método de cocción: fritura profunda*, Bogotá, Pontificia Universidad Javeriana.
- Ibañez, F. (2012). *Tragos y cocteles*, Buenos Aires, Ediciones Lea.
- Johnson's, H. (1934). *Bartender's Manual and a Guide for Hotels and Restaurants*, Newark, Charles E. Graham & Co.

- Jones, D. (2015). *Manual de coctelería*, Editorial Cincotintas.
- Larousse cocina. (2018). “Mole”, recuperado de: <https://laroussecocina.mx/palabra/mole/>.
- Le Cordon Bleu Internacional. (2011). *Fundamentos del arte culinario*, 1a ed., Delmar.
- Lesur, L. (2003). *Manual de meseros y capitanes*. México, D.F.: Trillas.
- Matthew y Myrvold (2015). “Animales y plantas”, *Modernist Cuisine*, Köln, Alemania, Taschen.
- Meat, U. (2008). Equivalencias EEUU y México en Nomenclatura de Cortes de Res y Cerdo e Inspección, México.
- Pérez Fierros, A. M. (2001). *La química en el arte de cocinar*, 2a. ed., ESDAI-UP.
- Powell, M. (2001). *Cócteles legendarios*, Grupo Editorial Tomo.
- Quiroga, C. (2015). *Servicio de atención al cliente, bares y restaurantes*. Daly.
- Quiroz, I. (2018). *Pan artesanal en casa*, México, Larousse.
- Sánchez, M. (2008). *Preparación y presentación de servicio de comedor*. Limusa.
- Valera, D. (2009). *Manual de servicio de restaurante-bar*, Limusa.
- Varoutsikos, Y. T. (2017). *El arte del café*, Lunweg Editores.
- Wright, J. y Teuillé, E. (2020). *Guía completa de las técnicas culinarias*, Blume, Versión virtual.

## Área 2. Inocuidad y seguridad de productos alimenticios

- Badui, S. (2006). *Química de los alimentos*, México, Pearson Educación.
- Bravo Martínez, Francisco (2008). *El manejo higiénico de los alimentos. Guía para la obtención del distintivo H*, Limusa.
- Cofepris (s. f.). *Guía de las buenas prácticas de higiene en establecimientos de servicio de alimento y bebidas*, recuperado de: [https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/158493/Gu\\_a\\_de\\_buenas\\_pr\\_cticas\\_de\\_higiene\\_en\\_establecimientos\\_de\\_servicios\\_de\\_alimentos\\_y\\_bebidas.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/158493/Gu_a_de_buenas_pr_cticas_de_higiene_en_establecimientos_de_servicios_de_alimentos_y_bebidas.pdf) [consulta: 18 de febrero de 2021].
- De Urbión Beatriz (2018). *Pan supersano sin gluten, sin harinas, sin lácteos y sin huevo*, Madrid, Gaia.
- Durón, C. (2008). *El restaurante como empresa*, Trillas.
- Durón, C. (2012). *El éxito restaurantero*, Trillas.
- Equipo Vértice (2012). *Gestión de la calidad ISO 9001 en hostelería*, Vértice.
- Harris, M. (2007). *Bueno para comer*, Alianza.
- Hobbs, B. (1997). *Higiene y toxicología de los alimentos*, Zaragoza, Acribia.
- Jiménez Cruz, Arturo; Cervera Ral, Pilar y Bacardí Gascón, Monserrat (2020). *Tabla de composición de alimentos*, Editorial Novartis.
- Máñez, Carlota (2008). *Vivir sin gluten*, Barcelona, Océano.
- Mc Gee, H. (2017), *La cocina y los alimentos*. Debate

- Pérez Lizaur, A. y García Campos, M. (2014). *Dietas normales y terapéuticas*, Mc GraHill.
- Pérez, B.; Palacios, B. y Castro, A. (2014). *Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes*, 4a. ed., México, Cuadernos de Nutrición.
- Polanco, Isabel (2015). *Vivir bien sin gluten*, Diana.
- Remes-Quirog, A. (1997). *Sistema integrador del aseguramiento de la calidad de los alimentos*, AGT Editor.
- Sagarpa (2018). *Guía básica para la elaboración de un Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control para establecimientos*, TIF, Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (PLAN HACCP), recuperado de: [https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/410308/GU\\_A\\_B\\_SICA\\_DE\\_ELABORACION\\_HACCP-compressed.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/410308/GU_A_B_SICA_DE_ELABORACION_HACCP-compressed.pdf)
- Universidad Industrial de Santander (2018). *Guía de almacenamiento seco, refrigerado y congelado*, recuperado de: [https://www.uis.edu.co/intranet/calidad/documentos/bienestar\\_estudiantil/guias/GBE.27.pdf](https://www.uis.edu.co/intranet/calidad/documentos/bienestar_estudiantil/guias/GBE.27.pdf).
- Uriel, R. (2019). *Cocina kosher: un viaje por la gastronomía judía*, Editorial Susaeta.

### Área 3. Gestión de establecimientos de Alimentos y Bebidas

- Acerenza, M. (2013). *Marketing de restaurantes*, Trillas.
- B Alles, M. (2016). *Dirección estratégica de recursos humanos: gestión por competencias*, Granica.
- lythe, J. (2013). *Consumer Behaviour*, SAGE Publications.
- Borja, R. P. (2021). *Merchandising, teoría, práctica y estrategia*, Madrid, Esic Editorial.
- Bulte, C. v. d. y Waterschoot, W. v. (2015). "The 4P Classification of the Marketing Mix Revisited", *Journal of Marketing*, p. 83-93.
- Burbuano J. (2016). *Presupuestos. Enfoque de direccionamiento estratégico, gestión y control de recursos*, Mc Graw Hill.
- Chiavenato, I. (2001). *Administración, teoría, procesos y práctica*. México, D.F.: McGraw-Hill.
- Corona, N. (2017). *Análisis de estados financieros individuales y consolidados*, UNED.
- Cuevas, F. (2006). *Control de costos y gastos en los restaurantes*, en Editorial Limusa.
- Duron, C. (2011). *Ingeniería del menú*, México, Trillas.
- Feijóo, J. (2016). *El talento humano en hotelería y turismo: aspectos claves en la gestión de personas*, Ugerman.
- Fisher, W. (2007). *Marketing práctico para restaurantes*, Trillas.
- Franco López, Armando. (2006) *Administración de la empresa restaurantera*, México, Trillas.
- Franklin, E. (2004). *Organización de empresas*, 2a. ed., McGraw-Hill.
- Gallego, F. (2007). *Marketing para hoteles y restaurantes en los nuevos escenarios*, Paraninfo.



- Girard, S., y F. Longuepée (2007). *La cocina*, España, Larousse.
- González, M. (2014). Planeación e integración de los recursos humanos. Capital humano, Larousse.
- Jiménez, M. L. y Barchino, R. (s.f.). *Evaluación e implantación de un modelo de evaluación de acciones formativas*, Alcalá de Henares, España.
- Jones, G. (2019). *Administración contemporánea*, McGraw-Hill.
- Kaufman, J. (2019), *Tu propio MBA*, México, Penguin Random House Grupo Editorial, S.A.U.
- Koontz, H. (2013). *Elementos de la Administración*, 8a. ed., McGraw-Hill.
- Koontz, H. (2016). *Administración: una perspectiva global empresarial y de innovación*, 15a. ed., McGraw-Hill.
- Kotler, P. (2017). *Marketing for Hospitality and Tourism*. Pearson.
- Krebs, R. (2018). *Tourism and Hospitality : Perspectives, Opportunities and Challenges*.
- Lara Martínez, Jorge (2008). *Dirección de alimentos y bebidas*, México, Limusa.
- López, J. M. (2015). Diagnóstico de necesidades de capacitación en servicio al cliente para los meseros de una empresa privada de servicios ubicada en el municipio de Estanduela, Zacapa. Zacapa, Guatemala.
- Luna, J. L. (2004). Diagnóstico de necesidades de capacitación e implementación de un programa de mejora continua en una empresa del ramo joyero. Monterrey, Nuevo León, México.
- Lussier, R. N. y Achua, C. (2011). *Liderazgo: teoría, aplicación, desarrollo de habilidades*. México, D.F., Cengage Learning.
- Malhotra, N. K. (2004). *Investigación de mercados, un enfoque aplicado*, México, Pearson Educación.
- Morales, J. E. (2010). *El diagnóstico de necesidades de capacitación*, Oaxaca de Juárez, México.
- Moreno, M. (2014). *Contabilidad de la estructura financiera de la empresa: los ciclos financieros a corto y largo plazos de la empresa*, Larousse-Grupo Editorial Patria.
- Ortiz, M. J. (2014). *Administración de empresas*, Madrid, Ediciones Pirámide.
- Osterwalder (2015). *Diseñando la propuesta de valor: Cómo crear los productos y servicios que tus clientes están esperando*, Barcelona, Deusto.
- Pacheco, C. (2015). *Presupuesto: Un enfoque gerencial*, México, Instituto Mexicano de Contadores Públicos.
- Pérez, V. (2011). Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria. Paraninfo.
- Porter Michael (2016). “Las cinco fuerzas de Porter. Economía y empresa”.
- Robins, Stephen y Mary Coulter (2005). *Administración*, 8a. ed., México, Pearson.
- Sánchez, M. (2008). *Preparación y presentación de servicio de comedor*, Limusa.
- Torres, J. (2104). Diseño y análisis del puesto de trabajo: herramienta para la gestión del talento humano, Barranquilla, Universidad del Norte.

- Youshimatz, A. (2006). *Control de costos de alimentos y bebidas I*. Trillas.
- Zamorano, E. (2016). *Análisis financiero para la toma de decisiones*, IMCP.
- Zuani Elio, R. de (2003). *Introducción a la administración de organizaciones*, Editorial Maktub.

#### Área 4. Patrimonio Gastronómico

- André Dominé (2009). *El libro del bar y los cócteles*, España, Tandem Verlag GmbH.
- Barba, Lluís (2004). *Larousse de los vinos*, Larousse.
- Barber, Kimiko (2009). *Cocina Japonesa*, H. Blume.
- Boss-Teichmann, C. (2007). *Los maestros de la cocina europea invitan a comer*, H. F. Ullmann.
- Calera, A. (2012). *El gran libro de la cocina española*, Barcelona, España, De Vecchi Ediciones
- David, Elizabeth (1954). *Italian Food*, Penguin Books.
- Escoffier, Auguste (1989). *The Escoffier: Cookbook and Guide to the Art of Cookery for Connoisseurs, Chefs, Epicures*, Clarkson Potter.
- Escoffier, Auguste (1995). *Mi cocina*, Natua.
- Friberg Bo. *The Advanced Professional Chef*, Culinary of America.
- García Rivas, Heriberto (2015). *Cocina prehispánica mexicana. La comida de los antiguos mexicanos*, México, Editorial Panorama.
- Girard, S. y F. Longuepée. (2007). *La cocina*. España, Larousse.
- Gironella, A. y De'Angeli, G. (2014). *Larousse de la cocina mexicana*, México, Larousse.
- IMPI (2003). Declaración general de protección de la denominación de origen Mango Ataulfo del Soconusco, Chiapas, *Diario Oficial de la Federación*, México.
- Induráin Pons, Jordi (2013). *El mundo del vino*, Larousse.
- Iturriaga, José (2015). *Historia ilustrada de México: gastronomía*, México, Debate.
- Johnson, Hugh y Jancis Robinson. *Atlas mundial del vino*, Belume.
- Kennedy, Diana (2020), *Cocina esencial de México*, México, Océano.
- Larousse Cocina (2020). “La berenjena y todo lo que tienes que saber para cocinarla”, recuperado de: <https://laroussecocina.mx/nota/la-berenjena-y-todo-lo-que-tienes-que-saber-al-cocinarla/>.
- Larousse Cocina (2021). “Hummus”, recuperado de: <https://laroussecocina.mx/receta/hummus/>.
- Larousse Cocina (2021). “Tabulé libanes”, recuperado de: <https://laroussecocina.mx/receta/tabule-libanes/>.
- Lesur, L. (2000). *Manual de vinos y licores*, Trillas.
- Lookout (2017). “Los kibis, herencia de Líbano a la cocina yucateca”, recuperado de: <http://lookoutmagazine.es/los-kibis-herencia-de-libano-a-la-cocina-yucateca/>.

- Morfín, María del Carmen (2012). *Administración de comedor y bar*, Trillas.
- Muñoz, R. (2012). *Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana*, México, Larousse.
- Norma Oficial Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2016, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo “H”.
- Norma Oficial Mexicana NOM-015-SSA2-1994, Para la prevención, tratamiento y control de la diabetes mellitus en la atención primaria para quedar como NOM-015-SSA2-1994, Para la prevención, tratamiento y control de la diabetes.
- Norma Oficial Mexicana NOM-031-SSA2-1999, Para la Atención a la Salud del Niño.
- Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación, *Diario Oficial de la Federación*, recuperado de: <http://dif.slp.gob.mx/descargas/normatividad/NOM-043-2012.pdf>.
- Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones.
- Norma Oficial Mexicana NOM-168-SCFI-2004, Bebidas alcohólicas-Bacanora-Especificaciones de elaboración, envasado y etiquetado.
- Norma Oficial Mexicana NOM-188-SCFI-2012, Mango Ataulfo del Soconusco, Chiapas (*Mangifera caesia* Jack ex Wall)-Especificaciones y métodos de prueba. (2012). *Diario Oficial de la Federación (DOF)*, 1-8.
- Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Distrito Federal. Secretaría de Salud.
- Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones.
- Novo, S. (2009). *Cocina mexicana*, México, Clío.
- Phaidon Press Limited (2011). *La cuchara de plata*, Phaidon Press Limited.
- Pozas, J.; Soria, F. y Cruz, J. (2017). “Manejo orgánico de la milpa, rendimiento del maíz, frijol y calabaza en monocultivo y policultivo”, *Terra Latinoamericana*, núm. 2, vol. 35, pp. 149-160, recuperado de: <http://www.scielo.org.mx/pdf/tl/v35n2/2395-8030-tl-35-02-00149.pdf>.
- Schinharl, Cornelia (2008). *Cocina asiática*, Everest.
- Soong, Tzyy-Mian (2008). *El libro de la cocina china*, Ediciones Literarias Mandala.
- Teubner, Christian (2013). *El gran libro de la cocina asiática*. Everest.
- Wright, Jeni (2006). *Guía completa de las técnicas culinarias*, Blume.

## 2.5 Aspectos que se evalúan en la Sección de Lenguaje y Comunicación del EGEL Plus

### *Estructura (áreas, subáreas y temas)*

Las habilidades de Lenguaje y Comunicación, en particular de comprensión lectora y redacción indirecta, cobran especial importancia en el EGEL Plus por su carácter transversal. Esto significa que no son exclusivas de una asignatura, una disciplina o una carrera en particular. Cualquier profesional, en la singularidad de su área, utiliza la lectura para identificar, interpretar o evaluar información y redacta (en este caso sólo selecciona) textos que deben cumplir con criterios determinados para enfrentar una situación comunicativa específica.

Esta sección de Lenguaje y Comunicación en el EGEL Plus se compone de dos áreas, cinco subáreas, seis temas y 60 reactivos:

- › Las áreas corresponden a la comprensión lectora y a la redacción indirecta (es decir, la escritura valorada desde una perspectiva en la que el sustentante no redacta, pero sí elige textos a partir de criterios específicos).
- › Las subáreas son los contextos o ámbitos elegidos en los que se realiza la actividad lectora (estudio, literario, participación social) y la redacción indirecta (estudio y participación social).
- › Los temas son los procesos o propósitos que llevan a los lectores a acercarse a los textos (identificación de información, interpretación, evaluación de la forma y el contenido), y para redacción indirecta son las dimensiones de la expresión escrita (comunicativa, gramatical y semántica, y ortográfica).
- › Cada área se compone de 30 reactivos.

A continuación, se desglosa la estructura de la sección de Comunicación y Lenguaje:

| Áreas                         | Subáreas                            | Temas                                                         | Núm. de reactivos |
|-------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>1. Comprensión Lectora</b> | 1.1. Ámbito de estudio              | › Identificación de información                               | 12                |
|                               | 1.2. Ámbito literario               | › Interpretación                                              | 12                |
|                               | 1.3. Ámbito de participación social | › Evaluación de la forma y el contenido                       | 6                 |
| <b>2. Redacción Indirecta</b> | 2.1. Ámbito de estudio              | › Dimensión comunicativa                                      | 15                |
|                               | 2.2. Ámbito de participación social | › Dimensión gramatical y semántica<br>› Dimensión ortográfica | 15                |
| <b>Total</b>                  |                                     |                                                               | <b>60</b>         |

Para la sección transversal es muy importante considerar lo siguiente:

**Muy importante:**

- › Se debe enfatizar que en esta sección **no se busca medir** contenidos disciplinares ni conocimientos memorísticos, sino dos habilidades que deben poseer los egresados de una licenciatura al término de su formación académica: comprensión lectora y redacción indirecta.
- › En el área de lectura el sustentante debe comprender el texto que se le proporciona (de una temática genérica) y responder algunas preguntas sobre su contenido.
- › En el área de redacción indirecta el sustentante debe seleccionar un fragmento textual que cumple con un objetivo comunicativo determinado, que está redactado correctamente, que tiene lógica y sentido, o que cuenta con una ortografía adecuada (sin solicitarle definiciones gramaticales o normas ortográficas propias de un especialista).

Para abundar en lo anterior, se presentan las definiciones de las áreas, las subáreas y los temas en los que se organiza la sección.

### 2.5.1 Comprensión Lectora

A continuación, se presenta la definición del área de Comprensión Lectora, después las distintas subáreas o ámbitos en que se organiza, los temas o procesos que se evalúan, la bibliografía sugerida y tres ejemplos de reactivos por cada uno de los procesos.

#### Área 1. Comprensión Lectora

Habilidad que permite al individuo identificar, interpretar y evaluar la forma y el contenido de diversos textos escritos en diferentes ámbitos, como el estudio, el literario y el de participación social.

### Subáreas o ámbitos:

Son los contextos en los que se efectúa la actividad lectora. Para esta área se seleccionaron tres: estudio, literario y participación social. Estos contextos son representados por distintos géneros textuales que el sustentante debe leer:

- › En el contexto de **estudio** se incluyeron textos propios del mundo académico, utilizados para fines de aprendizaje, como la *reseña académica* o el *artículo de investigación*.
- › En el contexto **literario**, como su nombre lo indica, incluye textos literarios como el *cuento* o el *ensayo*.
- › El contexto de **participación social** hace referencia a un ámbito en el cual el lector debe acercarse a textos fuera del mundo académico. Debe leer materiales que le proporcionen un conocimiento informado de lo que sucede en su entorno social o que propicien su participación. En este ámbito se incluyen textos como la *convocatoria* o la *nota informativa*.

Para **comprensión lectora**, familiarizarse con la lectura de los anteriores géneros textuales sería una buena estrategia de estudio.

### Temas o procesos:

Llamamos en comprensión lectora “temas o procesos” a los propósitos que llevan al lector a acercarse a un texto: identificar, interpretar o evaluar. Por supuesto, **no se solicita** al sustentante la definición de dichos procesos, pues no es el objetivo de esta sección.

- › Lo que sí deben saber los sustentantes es que algunas preguntas se centran en **identificar** información evidente o no tan evidente de los textos proporcionados.
- › Otras preguntas piden que seleccione la **comprensión** global de su lectura (por ejemplo, la idea central o la frase que engloba el sentido completo), o la **interpretación** de elementos específicos de algún párrafo o frase.
- › Un tercer grupo de preguntas solicitan al sustentante que seleccione la **evaluación** de la forma y el contenido de los textos conectando lo que se dice en ellos con algún ejemplo plausible que lo ilustre, o que seleccione la explicación coherente de por qué se incluyó cierto elemento, o una valoración lógica que permita explicar las razones de un autor dentro del texto.



### **Bibliografía sugerida:**

Como se mencionó, la evaluación de la comprensión lectora no está supeditada a la valoración de contenidos o conocimientos curriculares, por lo que no se sugiere una bibliografía en particular. A pesar de ello, se pueden realizar algunas recomendaciones generales que, si bien pueden ser aplicadas en cualquier apartado del examen, en el área de comprensión lectora cobran una importancia central:

- › Trate de realizar una lectura completa y detenida del texto, de tal forma que al leer las preguntas pueda realizar una conexión adecuada con lo que se le pide. Múltiples errores de comprensión provienen de una lectura incompleta del texto.
- › Cuando vaya a elegir una respuesta, puede regresar al texto para localizar la información solicitada, verificar su comprensión o su evaluación acerca de su contenido. El proceso de ir del texto a la pregunta o de la pregunta al texto, las veces que se necesite, es una práctica que realizan los lectores expertos.
- › No olvide analizar las opciones de respuesta para ver la plausibilidad de cada una de ellas. No existen respuestas parcialmente correctas. La respuesta elegida debe cubrir cabalmente con lo solicitado en la pregunta.
- › Como se mencionó, comprender un texto en el área de lectura implica identificar la información (por ejemplo, ¿quién realizó tal o cuál acción?), interpretar su contenido tanto desde una mirada global (¿de qué trata el texto?) como desde una perspectiva particular (¿qué significa una parte específica del texto?) y evaluar su contenido y forma (¿qué ejemplos se pueden elegir para representar lo dicho en el texto? o ¿cuál es la razón de incluir o no cierta información en el texto?).

### **Ejemplo de Reactivos**

Se incluye un estímulo y tres preguntas asociadas, una por cada uno de los procesos o temas. Además, se agregan las argumentaciones como apoyo para comprender cuál es la respuesta correcta.

### Comprensión Lectora

#### Lea el texto y responda las preguntas relacionadas.

Moreno Mínguez, Almudena, et. al (2012). *La transición de los jóvenes a la vida adulta. Crisis económica y emancipación tardía*, Barcelona, Obra Social La Caixa, 222 p.

La [...] [transición] de los jóvenes a la vida adulta es un acto cada vez más complejo, diversificado y sujeto a las incertidumbres propias de sociedades altamente dinámicas y cambiantes. El cambio social acelerado resultante de los procesos de individualización y la desestandarización ha transformado el significado de las transiciones juveniles. Por transición se entiende ese espacio imaginario que se asocia al cruzar la frontera entre una etapa del desarrollo humano asociada a la interdependencia de la nueva generación con la generación precedente para dar el paso a la etapa adulta, comúnmente vinculada a la autonomía. De hecho durante mucho tiempo estas etapas se han presentado como dicotómicas o enfrentadas, otorgando una serie de mitos o etiquetas tanto a la juventud, denominándola etapa de rebeldía, supremacía del individualismo rozando casi el egoísmo, cargada de inmadurez [...], como a la adultez, que por contraposición se considera sinónimo de responsabilidad, madurez, compromiso, lealtad.

Asistimos a la ruptura del modelo tradicional funcional de transición en la que el ciclo vital mayoritariamente seguía una secuencia unidireccional y la incorporación de los jóvenes a la vida adulta era temprana y casi automática. Los jóvenes se encontraban con un itinerario claramente definido, con pocas alternativas, pero eficaz, pues garantizaba a los jóvenes la autonomía necesaria para vivir responsablemente una vida adulta. Actualmente, los jóvenes viven en un espacio y tiempo sobrecargado de estimulación y diversidad de posibilidades sobre las que construir su proyecto vital y asumir las responsabilidades de la vida adulta. Sin embargo, paradójicamente, los itinerarios interminables asociados a una sociedad en crisis retrasan la incorporación de los jóvenes en el mundo laboral y contribuyen a la tardía emancipación de los contextos familiares, algo tradicionalmente asociado a la vida adulta. Dado que la juventud se configura alrededor de una pluralidad de procesos que no siempre responden a una trayectoria unívoca, los autores definen las «transiciones» como situaciones formativas, laborales y familiares, reconociendo el modelo de conflictividad social y dando el paso al modelo biográfico de la transición a la vida adulta como el único plausible en la sociedad actual.

El libro es una aventura para el lector, invitándolo a comprender las dificultades actuales y el desgaste socioemocional de los jóvenes que conlleva el proceso de emancipación y transición a la vida adulta, así como sus efectos en el crecimiento y cohesión de la futura sociedad. Nos invita a conocer una generación injustamente estigmatizada por la opinión pública y los medios de comunicación de masas como la “generación ni-ni”, “generación adormecida”, “generación Peter Pan” o “generación perdida”, y se transmite sutilmente la vulnerabilidad acrecentada por

la recesión y la reducida cobertura institucional de los jóvenes españoles, además de sus historiales, marcados por la precariedad y la dependencia familiar, fruto de la crisis económica.

[...] La investigación analiza en el colectivo de 16 a 34 años cómo las características sociodemográficas (género, la edad, el nivel de estudios y la procedencia) condicionan el proceso de tránsito a la vida adulta (abandonar el hogar familiar, formar una pareja o transitar de ciclos formativos a carreras profesionales estables), adoptando una metodología cuantitativa a través de recopilación e interpretación de datos de diferentes fuentes estadísticas nacionales y europeas.

María Ángeles Hernández Prados (2017). *Polis*. Revista Latinoamericana.

## PREGUNTA ASOCIADA 1

**Subárea o ámbito:** Estudio

**Tema o proceso:** Identificación de información

En el texto, transición se refiere al paso de una etapa de \_\_\_\_\_ a una de \_\_\_\_\_.

| Opción                             | Argumentación                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A) interdependencia<br>- autonomía | <b>Correcta.</b> En el texto se habla de un espacio imaginario donde existe una frontera; de un lado se encuentra un adolescente que vive en interdependencia y del otro, la vida autónoma de un adulto. |
| Opción                             | Argumentación                                                                                                                                                                                            |
| B) emancipación<br>- vida adulta   | <b>Incorrecta.</b> La transición a la que se refiere el texto está ligada a la emancipación como parte de la trayectoria del desarrollo humano y no como el punto de origen de ese proceso.              |
| Opción                             | Argumentación                                                                                                                                                                                            |
| C) niñez - madurez                 | <b>Incorrecta.</b> En el texto se habla de la etapa de adolescencia o juventud como el punto donde inicia la transición hacia una vida adulta autónoma, no de la niñez.                                  |

## PREGUNTA ASOCIADA 2

**Subárea o ámbito:** Estudio

**Tema o proceso:** Interpretación

| ¿Cuál oración expresa la idea central del texto?                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Opción                                                                                                                                     | Argumentación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| A) El paso obligado de la adolescencia a la vida adulta involucra la adquisición de autonomía, incluso en los jóvenes de la actualidad     | Incorrecta. Ese paso unívoco de transición hacia la etapa adulta se ha modificado en las generaciones de jóvenes a las que se hace referencia, que son aquellas que se vieron afectadas por problemas económicos y sociales; por lo tanto, esa transición no se da en un camino único de emancipación.                                                          |
| Opción                                                                                                                                     | Argumentación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| B) La tradicional transición a la adultez se modificó por factores económicos y sociales, lo cual afectó a las nuevas generaciones         | <b>Correcta.</b> Este mensaje engloba la información central del texto, esto es, que hay cambios en la manera como ocurre la transición de la etapa de juventud a la de madurez; que éstos son provocados por factores económicos y sociales y que han afectado a una generación duramente criticada.                                                           |
| Opción                                                                                                                                     | Argumentación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| C) Actualmente, los jóvenes tardan más en arriesgarse a vivir solos porque se les presenta gran diversidad de posibilidades para el futuro | Incorrecta. La gran diversidad de posibilidades para planear su futuro es una de las características que se menciona de esa generación de jóvenes; sin embargo, se habla de una paradoja, porque ante eso también hay factores restrictivos para lograr la emancipación. Por lo tanto, esta opción no presenta la información central, sino un aspecto parcial. |

### PREGUNTA ASOCIADA 3

**Subárea o ámbito:** Estudio

**Tema o proceso:** Evaluación de la forma y el contenido

| ¿Cuál situación ejemplifica lo mencionado en la reseña?                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Opción                                                                                                                                                                            | Argumentación                                                                                                                                                                                                     |
| A) Un hombre de 22 años trabaja como vendedor en una tienda de videojuegos desde hace 3 años, tiempo durante el cual lo han promovido dos veces, y volvió a la universidad        | Incorrecta. Las características de un trabajo de 3 años en el que el chico tiene promociones y que además le permite seguir estudiando no coinciden con las que se mencionan respecto de la generación estudiada. |
| Opción                                                                                                                                                                            | Argumentación                                                                                                                                                                                                     |
| B) Una mujer de 20 años trabaja desde hace 1 año en una empresa que le paga a la semana por las horas laboradas; esta cantidad varía constantemente porque ella no tiene contrato | <b>Correcta.</b> Las condiciones precarias de trabajo y la inestabilidad laboral se relacionan con la situación de crisis que afecta la transición de las personas estudiadas.                                    |
| Opción                                                                                                                                                                            | Argumentación                                                                                                                                                                                                     |
| C) Un hombre de 30 años vive en casa de su hermano hace 1 año; trabaja temporalmente mientras ahorra; en 8 meses podrá irse a estudiar a otra ciudad                              | Incorrecta. En esta situación la persona no vive independiente, pero tiene un objetivo y razones que no tienen que ver con la crisis que enmarca a las generaciones estudiadas.                                   |

### 2.5.2 Redacción Indirecta

A continuación, se presenta la definición del área de Redacción Indirecta, después las distintas subáreas o ámbitos en que se organiza, los temas o dimensiones que se evalúan, la bibliografía sugerida y tres ejemplos de reactivos por cada una de las dimensiones.

#### Área 2. Redacción Indirecta

Habilidad del individuo para seleccionar textos coherentes, cohesionados, que cumplan con las convenciones propias de la lengua, a partir de un propósito determinado de comunicación.

El área de Redacción Indirecta presenta distintas particularidades. Con el término “indirecta” se indica que el sustentante no escribe textos, sino que los selecciona bajo ciertos criterios que se le solicitan en la pregunta. Otro rasgo es que los textos que debe elegir pueden presentar diferentes propósitos comunicativos en función del contexto en el que se realiza la práctica escrita (ámbito de estudio o de participación social); sin embargo, el uso gramatical u ortográfico es indistinto en estos ámbitos. Por eso, cuando se detallan las subáreas o ámbitos, éstas sólo aplican al tema o dimensión comunicativa. A continuación, se amplía cada uno de los conceptos.

#### Subáreas o ámbitos:

Son los contextos en los que se efectúa la práctica escrita. Para esta área (en la dimensión comunicativa) se seleccionaron dos: estudio y participación social. Estos contextos son representados por los distintos géneros textuales que el sustentante selecciona, a partir de ciertos criterios y según lo solicitado en la pregunta:

- › En el contexto de **estudio** se incluyeron textos propios del mundo académico, utilizados para fines de aprendizaje, como el *ensayo académico*, el *artículo de investigación* o el *protocolo de proyectos de investigación*.
- › El contexto de **participación social** hace referencia a un ámbito en el cual el lector debe escribir textos fuera del mundo académico; son materiales textuales que le permiten estar involucrado o propiciar su participación en su entorno social. En este caso, como se precisó, los sustentantes no redactarán, sino seleccionarán cuáles de estos textos cumplen con un fin comunicativo determinado. En este ámbito se incluyen textos como la *reseña*, la *convocatoria* o la *carta de exposición de motivos*.

Así como se sugiere en comprensión lectora, para **redacción indirecta** familiarizarse con este tipo de géneros textuales, conocer las características de cómo se escriben, sería una buena estrategia de estudio.



### Temas:

Los temas son las dimensiones en las que se organiza el área de redacción indirecta. Las preguntas se encaminan a medir estas tres distintas dimensiones: comunicativa, gramatical y semántica, y ortográfica. Al igual que en comprensión lectora, en redacción indirecta **no se solicita** al sustentante la definición de conceptos gramaticales, ni de reglas ortográficas, pues no es el objetivo de esta sección. Lo que sí seleccionará es lo siguiente:

- › Textos o fragmentos textuales que cumplan con un **propósito comunicativo** determinado, es decir, deben verificar si el género corresponde al objetivo para el que fue realizado y si su registro lingüístico (formal o informal) es el adecuado para su receptor (por ejemplo, si un artículo de investigación presenta los elementos propios del género y establece una relación de formalidad con su receptor).
- › Otra dimensión se relaciona con la parte **gramatical y semántica** de los textos escritos. Detrás de un texto gramaticalmente correcto se encuentra la lógica y el sentido coherente de su redacción. El sustentante elegirá fragmentos textuales que cumplan con una redacción adecuada sin necesidad de explicar ni la razón de la falla, ni la terminología que lo sustente. Sin embargo, si se desea abundar sobre esta temática, se recomienda la revisión de las reglas gramaticales fundamentales (concordancia nominal y verbal) y los mecanismos que le dan cohesión al texto (gramatical, léxico-semántica y textual), sin olvidar que nunca se solicitará la definición especializada de estos conceptos sino su uso en la redacción adecuada.
- › Una tercera dimensión se relaciona con la parte **ortográfica**, entendiéndola en un sentido amplio: escritura correcta de los grafemas, la puntuación y la acentuación. El sustentante seleccionará fragmentos que cumplan con los criterios ortográficos de una norma académica, sin necesidad de argumentar explícitamente su elección.

### **Bibliografía sugerida:**

Al igual que en lectura, en redacción indirecta no se solicitan contenidos ni conocimientos curriculares, por lo tanto, no existe una bibliografía propia para medir estas habilidades. Sin embargo, se recomienda la familiarización con los géneros textuales mencionados, la revisión de las reglas gramaticales fundamentales (concordancia), los mecanismos que le dan cohesión al texto (gramatical, léxico-semántica y textual), sin olvidar que nunca se solicitará la definición especializada de estos conceptos sino su uso en la redacción adecuada. También en ortografía se sugiere un acercamiento a la normatividad académica (tanto en grafías, como en acentuación y puntuación).

La siguiente bibliografía puede ser de utilidad:

Alexopoulou, A. (s/f). El enfoque basado en los géneros textuales y la evaluación de la competencia discursiva. Consultado el 18 de agosto de 2021 desde: [https://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca\\_ele/asele/pdf/21/21\\_0097.pdf](https://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/asele/pdf/21/21_0097.pdf)

Real Academia Española y Asociación de Academias de la Lengua Española (2005). *Diccionario panhispánico de dudas*, Bogotá, Santillana.

Real Academia Española y Asociación de Academias de la Lengua Española (2009). *Nueva gramática de la lengua española*, Madrid, Espasa.

Real Academia Española (2010). *Ortografía de la lengua española*, Madrid, Espasa.

Real Academia Española (2014). *Diccionario de la lengua española*, 23a. ed., Madrid, Espasa.

### **Ejemplo de Reactivos Redacción Indirecta**

Se incluyen tres reactivos, uno por cada una de las dimensiones. Además, se agregan las argumentaciones como apoyo para comprender cuál es la respuesta correcta.

## REACTIVO 1

**Subárea o ámbito:** Estudio

**Dimensión:** Comunicativa

Un estudiante prepara la pregunta general del protocolo de investigación que presentará a su asesor de tesis. ¿Cuál de las siguientes redacciones es la que debe usar?

| Opción                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Argumentación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A) Justamente por todo este asunto del que hablé, quisiera hallar la información para responder la siguiente duda general: ¿cuáles son los motivos y las razones que provocan que los chicos de la escuela preparatoria Ignacio Manuel Altamirano del municipio de Zacatlán, en el estado de Puebla, dejen la escuela? | Incorrecta. Esta opción está escrita con un lenguaje coloquial y con marcas de oralidad, que se evidencia en el uso de expresiones como “justamente”, “los chicos” y “quisiera hallar”, por lo que no corresponde a la situación comunicativa en la que se inserta un proyecto de investigación.                                                                   |
| Opción                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Argumentación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| B) Y pues por la situación que te acabamos de explicar, se nos hace interesante responder la siguiente pregunta central: ¿cuál es la motivación de los jóvenes de la prepa Ignacio Manuel Altamirano que está en el centro de Zacatlán, en Puebla, para dejar la escuela en este nivel educativo?                      | <b>Incorrecta.</b> Esta opción está escrita con un lenguaje informal y con marcas de oralidad, que se evidencia en el uso de la segunda persona singular para dirigirse al lector, así como el uso de las expresiones “pues” y “se nos hace interesante”, por lo que no corresponde a la situación comunicativa en la que se inserta un proyecto de investigación. |
| Opción                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Argumentación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| C) Tomando en cuenta la problemática expuesta, en la presente investigación se plantea el siguiente cuestionamiento: ¿cuáles son las causas de la deserción escolar en los estudiantes de nivel medio superior de la preparatoria Ignacio Manuel Altamirano, del municipio de Zacatlán, en el estado de Puebla?        | Correcta. Esta opción utiliza un registro formal, que se evidencia en el uso del modo impersonal, por lo que corresponde a la situación comunicativa en la que se inserta un proyecto de investigación en el ámbito de estudio                                                                                                                                     |

## REACTIVO 2

**Dimensión:** Gramatical y semántica

Elija el enunciado que está correctamente escrito.

| Opción                                                               | Argumentación                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A) La chamarra y el pantalón los compraron en una tienda deportiva   | <b>Correcta.</b> En esta opción se hace una adecuada concordancia entre el sujeto conformado por dos sustantivos de diferente género gramatical y el pronombre que los sustituye, el cual está correctamente concordando en plural masculino. |
| Opción                                                               | Argumentación                                                                                                                                                                                                                                 |
| B) El zapato y la blusa blanca se dañaron y las tuvieron que reparar | Incorrecta. El pronombre no puede concordar en plural femenino, ya que los elementos a los que sustituye tienen diferente género gramatical y lo correcto en estos casos es concordar en masculino.                                           |
| Opción                                                               | Argumentación                                                                                                                                                                                                                                 |
| C) El vestido y las medias son negras; lucen elegantes               | Incorrecta. La concordancia entre el sujeto con dos elementos de distinto género gramatical y su adjetivo tiene que ser en plural masculino; de lo contrario, se excluye al elemento masculino y la concordancia falla.                       |

### REACTIVO 3

#### Dimensión: Ortográfica

| Elija el enunciado con la acentuación correcta.                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Opción                                                                     | Argumentación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| A) Traje mi computadora para trabajar en tú casa toda la tarde             | Incorrecta. El monosílabo “tú” no debe llevar tilde porque no corresponde a un pronombre personal, sino a un adjetivo posesivo que, en este caso, determina al sustantivo “casa”.                                                                                                                                                                                                                                           |
| Opción                                                                     | Argumentación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| B) En mi humilde opinión, no sé si estás listo para dirigir el equipo      | <b>Correcta.</b> El monosílabo “mi” se escribe sin tilde porque corresponde a un adjetivo posesivo que, en este caso, califica al sustantivo “opinión”. El monosílabo “sé” se escribe con tilde porque corresponde a la conjugación del verbo “saber” en primera persona del singular del presente de indicativo que establece una relación de transitividad con el objeto directo “si estás listo para dirigir el equipo”. |
| Opción                                                                     | Argumentación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| C) Mí jefe se olvidó de el y no le trajo nada por su primer año de trabajo | Incorrecta. El monosílabo “mí” no debe llevar tilde porque no corresponde a un pronombre personal, sino a un adjetivo posesivo que, en este caso, califica al sustantivo “jefe”. El monosílabo “el” debe llevar tilde, ya que es un pronombre.                                                                                                                                                                              |

### 3. Tipos de reactivos (preguntas) en el EGEL Plus GASTRO

#### 3.1 Formatos de reactivos del examen

El EGEL Plus GASTRO cuenta con dos tipos de reactivos: 1) opción múltiple y 2) multirreactivos. La mayor parte del examen utiliza reactivos de opción múltiple con tres opciones de respuesta y algunos multirreactivos, estos últimos sobre todo utilizados para el área de comprensión lectora.

| Tipos de reactivos                                          | Descripción                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Reactivos de opción múltiple con tres opciones de respuesta | Cuentan con una base que plantea un problema o tarea. Incluye los elementos necesarios para resolver el problema que pueden ser textos, ilustraciones, gráficos, diagramas y secuencias. Cuenta con tres opciones de respuesta de las cuales sólo una es correcta. Las opciones de respuesta pueden ser enunciados, palabras, imágenes, gráficos, cifras o combinaciones de números o letras. |
| Multirreactivos                                             | Incluyen un estímulo que puede ser un texto, una gráfica o un mapa seguidos de una serie de reactivos o preguntas que deben ser contestadas considerando la información incluida en el estímulo inicial. Cada pregunta se valora de forma independiente y consta de tres opciones de respuesta, de las que sólo una es correcta.                                                              |

#### 3.2 Algunos ejemplos de reactivos

A continuación, se presentan algunos ejemplos de reactivos como los que podrá encontrar en el examen.

### Reactivos de opción múltiple

Dentro del EGEL Plus GASTRO podrá encontrar preguntas con algunos de los siguientes formatos de reactivos de opción múltiple con tres opciones de respuesta:

| Núm. | Formato                        | Descripción                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | <i>Cuestionamiento directo</i> | Es un enunciado que le demanda una tarea específica.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 2    | <i>Completamiento</i>          | Son enunciados, textos, imágenes, secuencias, tablas, gráficas, etc., en los que se ha omitido uno o varios elementos. Las opciones de respuesta incluyen la información que completa la base, con la información que llena los espacios de los elementos omitidos.                                                                           |
| 3    | <i>Ordenamiento</i>            | Es un enunciado cuya información establece un criterio de ordenamiento o jerarquización, a partir del cual se organizan los elementos del conjunto incluido en la base. Los elementos pueden ser palabras, frases, figuras, datos numéricos, por mencionar algunos. Las opciones de respuesta muestran todos los elementos en distinto orden. |
| 4    | <i>Relación de elementos</i>   | Se trata de un enunciado que establece un criterio de relación, a partir del cual se vinculan dos conjuntos de elementos incluidos en la base; los elementos pueden ser palabras, frases, párrafos, diagramas, etc. Las opciones de respuesta presentan distintas combinaciones de dichos elementos.                                          |

### Reactivo de cuestionamiento directo

1. Se pretende cocinar en 10 minutos una pechuga de pollo en un ambiente en el que no se produzcan las reacciones de Maillard, sin importar las variaciones de temperatura, ya que se marcará posteriormente con una fuente de calor directo para favorecer estas reacciones.

¿Qué equipo se requiere para llevar a cabo la cocción?

- A) Salamandra
- B) Horno de microondas
- C) Termocirculador



*Reactivo de completamiento*

2. Un restaurante decide tener su propio vino blanco para maridar con las especialidades, por lo que solicita a una bodega vitivinícola que lo produzca, esperando tener un vino con un perfil sensorial blanco límpido, brillante y cristalino; en nariz, con notas terciarias y un toque ligeramente a mantequilla y tostado con ligeros recuerdos cremosos, y, en boca, ligeramente astringente, untuoso y con la correcta acidez.

Además de la fermentación alcohólica, los métodos de elaboración necesarios para cumplir con dichos requerimientos son...

- A) fermentación maloláctica y añejamiento en barricas
- B) maceración carbónica y contacto con chip de roble
- C) fermentación acero inoxidable y clarificación

*Reactivo de ordenamiento*

3. Ordene las actividades del montaje de mesa de un restaurante de gran lujo para el óptimo servicio de alimentos y bebidas.

1. Vestir la mesa con el mantel y el cubremantel
2. Fijar el molletón a la mesa
3. Situar el plaqué y la cubertería
4. Disponer la cristalería y las servilletas
5. Colocar la ornamentación floral
6. Ubicar las sillas por la periferia de la mesa

- A) 2, 1, 5, 3, 4, 6
- B) 2, 6, 1, 4, 5, 3
- C) 6, 1, 2, 3, 4, 5

*Reactivo de relación de elementos*

4. La carta de un restaurante incluye alimentos que contienen diversos tipos de carne. A fin de cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 y asegurar la inocuidad de sus alimentos, relacione las temperaturas mínimas que verifican los cocineros durante la cocción con el alimento correspondiente.

**Temperatura mínima**

1. 63 °C
2. 68 °C
3. 74 °C

**Alimento**

- a) Carne de res en trozo
- b) Carne de res molida
- c) Lomo de cerdo en caña
- d) Pechugas de pollo rellenas de queso

A) 1a, 2b, 3d

B) 1a, 2d, 3b

C) 1b, 2c, 3a

## Multirreactivos

**Lea el texto y responda las preguntas 1 a la 3.**

### Los gemelos de Siam

La joven madre está tendida en su cama. Acaba de dar a luz a unos gemelos. Está cansada pero feliz. La mujer que le ayuda de repente grita. “¿Qué pasa?” pregunta preocupada la madre. Levanta la cabeza para mirar a sus bebés y se suelta a llorar. Los bebés están unidos por el pecho y no pueden separarlos.

Esto sucedió en Siam, nombre con el que se conocía antes a Tailandia, por el año de 1811. La madre nombró a sus bebés Chang y Eng. Ambos crecieron y llegaron a ser los más famosos gemelos siameses. Muchas personas venían de todo Siam para mirar curiosamente a los gemelos. Un día, cuando cumplieron 18 años, un estadounidense los vio. “Puedo ganar dinero con estos gemelos”, pensó el hombre y les preguntó a Chang y a Eng “¿qué dicen?, ¿se vienen conmigo a los Estados Unidos?” Sin más, se fueron con el hombre. Nunca regresaron a Siam, ni volvieron a ver a su familia. [...]

Al poco tiempo de trasladarse a su nueva morada, los gemelos encontraron a dos hermanas. Sus nombres eran Adelaide y Sarah. Los gemelos se enamoraron de las hermanas. Chang se casó con Adelaide, y Eng se casó con Sarah. Las uniones eran poco convencionales, pues las mujeres vivían en casas separadas y los gemelos vivían con Adelaide durante cuatro días y después iban a la casa de Sarah a pasar otros cuatro días. Eran matrimonios verdaderamente excepcionales; sin embargo, fueron largos y muy felices. Chang y Adelaide tuvieron diez niños, y Eng y Sarah tuvieron once niños.

Los gemelos [...] no siempre estaban felices el uno con el otro. A veces discutían y dejaban de hablarse. A cada médico que aparecía le preguntaban “¿nos podría separar?” Y cada médico consultado les contestaba “no puedo separarlos: la operación es demasiado peligrosa”. Así, los gemelos tuvieron que permanecer juntos.

Una noche, cuando los gemelos tenían 63 años, Eng se despertó de repente. Miró a Chang que dormía a su lado sin moverse. Chang no respiraba. Eng gritó para pedir ayuda, y uno de sus hijos vino. “El tío Chang está muerto”, le dijo el joven. “Entonces yo moriré pronto”, le dijo Eng y comenzó a llorar. Dos horas después Eng murió. Durante 63 años los gemelos de Siam convivieron como uno solo. Al final, ellos también murieron como uno solo.

Heyer, S. (1990). *More true stories*, Essex: Longman, 1990.

1. Elija la opción que complete los espacios en blanco:

Primero murió \_\_\_\_\_, quien tuvo \_\_\_\_\_ hijos y luego \_\_\_\_\_, quien se casó con \_\_\_\_\_.

- A) Chang - 11 - Eng - Adelaide
- B) Chang - 10 - Eng - Sarah
- C) Eng - 10 - Chang - Adelaide

2. ¿Por qué vivieron unidos 63 años?

- A) Tenían temor de vivir separados y solos
- B) Se habían acostumbrado a estar juntos
- C) Ningún médico quiso separarlos

3. Con la frase “matrimonios verdaderamente excepcionales” el autor se refiere a que...

- A) ambos fueron matrimonios largos y felices
- B) tuvieron muchos hijos, uno 10 y otro 11
- C) dividían el tiempo entre ambas familias

## 4. Recomendaciones y estrategias de preparación para el examen

La mejor forma de prepararse para el examen es contar con una sólida formación académica. Sin embargo, las actividades de estudio y repaso que practique constituyen un aspecto importante para que su desempeño en el examen sea exitoso, por lo que se le sugiere considerar las siguientes recomendaciones.

### 4.1 ¿Cómo prepararse para el examen?

Prepararse para un examen requiere poner en práctica una serie de *estrategias* que le permitan alcanzar el nivel de rendimiento deseado.

En la medida en que organice sistemáticamente sus actividades de estudio, se le facilitará tomar decisiones sobre las actividades que puede realizar, para lograr un buen resultado en el examen.

Las estrategias para la preparación del examen que le recomendamos deben ponerse en práctica como usted lo requiera, adaptándolas a su estilo y ritmo de aprendizaje. Es importante que no se limite a estrategias de naturaleza memorística, ya que ello resultaría insuficiente para resolver el examen. El examen no mide la capacidad memorística de la persona, sino su capacidad de razonamiento y de aplicación de los conocimientos y habilidades adquiridos durante la licenciatura.

El uso de estrategias adecuadas para la preparación del examen debe facilitarle:

- › Prestar la atención y concentración necesarias para consolidar el aprendizaje alcanzado durante su formación escolar
- › Mejorar la comprensión de lo aprendido
- › Aplicar lo que ya sabe, en situaciones y problemas diversos

Una organización estructurada de los conocimientos no sólo mejora la comprensión de los materiales extensos y complejos, sino que facilita el recuerdo y la aplicación de lo aprendido para resolver problemas.

### 4.2 Prepárese para una revisión eficiente

Defina un plan de trabajo, estableciendo un calendario general de sesiones de estudio y repaso. Determine fechas, horarios y lugares para realizar las actividades necesarias para su preparación. Esto le permitirá avanzar con tranquilidad al tener una ruta de estudio para presentar el examen.

Para construir el plan, se recomienda identificar las *dificultades potenciales* que necesita superar y lo que le hace falta dominar sobre un tema. Dicha identificación implica:

- › Revisar la estructura del examen.
- › Señalar aquellas áreas en las que perciba la falta de preparación y en las que tenga dudas, carencias o vacíos. Se deben reconocer honestamente aquellos conocimientos y habilidades que requieran mayor atención.

Para una revisión más efectiva, puede elaborar una tabla y señalar los temas, conceptos, principios y procedimientos que le presenten mayor dificultad; en ella escriba las dificultades correspondientes y especifique, en otra columna, con suficiente detalle, las estrategias para revisarlos.

| Dificultades al aprender o revisar | Estrategias pertinentes                                                                      |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Técnicas de servicio a la mesa     | Revisión de las técnicas y los diferentes servicios a la mesa (ruso, gueridón, inglés, etc.) |
| Transformación de cocinas          | Revisión de historia de las cocinas y su influencia en la cocina actual                      |

La tabla puede tener tantas columnas o títulos como usted lo requiera, dado que es una herramienta personal que permite detectar y relacionar lo que se sabe, lo que se debe repasar con más dedicación y las mejores formas para lograr la comprensión de dichos temas.

Es común que su estudio se concentre en temas que desconoce o de los cuales tiene poco dominio. Si bien, esta es una estrategia útil y pertinente, es importante cuidar que no lleve a agotar el tiempo de estudio y, en consecuencia, afecte su desempeño en el examen. Por ello, además de identificar aspectos deficientes, es importante considerar el peso que cada aspecto tiene dentro de la estructura del examen. Distribuya su tiempo de estudio en los aspectos con mayor ponderación.

### 4.3 Seleccione la información que debe revisar

Una vez que ha identificado los aspectos que deberá revisar para presentar el examen, es momento de que seleccione la información específica que habrá de considerar. Para ello:

- › Localice las fuentes de información relacionadas con el contenido del examen que debe revisar y seleccione lo más útil.
- › Busque esas fuentes de información en sus propios materiales o en la bibliografía sugerida en la guía. Identifique aquellos aspectos que deberá consultar en otros medios (biblioteca, internet, etcétera).

Tenga los materiales de consulta a la mano; reconozca si le hace falta alguno y si tiene ubicada toda la información necesaria para el estudio, a fin de no tener contratiempos por la ausencia de recursos al momento de prepararse.

Aunque se dedique tiempo suficiente en la preparación del examen es prácticamente imposible y poco útil pretender leer todo lo que no se ha leído en años. Cuando esté revisando los contenidos por evaluar, tenga siempre cerca esta guía para tomar decisiones respecto del momento adecuado de pasar a otro tema y no agotar su tiempo en una sola área del examen.

### 4.4 Autorregule su avance

Mediante la autoevaluación, planeación y supervisión de lo logrado puede identificar si ha alcanzado sus metas de aprendizaje. Considere el grado en que se han conseguido y, si es el caso, haga modificaciones o incorpore nuevas estrategias. Es importante evaluar tanto lo que aprendió como las maneras en que logró aprender. Si consigue identificar estas últimas, podrá mejorar sus hábitos de estudio para este momento y para el futuro.

Una preparación *consciente y consistente* le ayudará en su desarrollo personal y le permitirá construir un repertorio de estrategias para mejorar su desempeño. Las estrategias que se han presentado de ninguna manera deben concebirse como una lista de habilidades de aprendizaje rígidas, estáticas o excluyentes. Utilícelas de acuerdo con sus necesidades.



## 4.5 Materiales de consulta permitidos

Se podrá utilizar calculadora científica no programable, pero no está permitido prestársela entre sustentantes.

## 4.6 Distribución del tiempo por sesión

El examen consta de dos sesiones de 4 horas cada una, y se aplica en un solo día.

| Sesión  | Horario             | Instrumentos por aplicar                             |
|---------|---------------------|------------------------------------------------------|
| Primera | 9:00 a 13:00 horas  | EGEL Plus GASTRO Sección Disciplinar (primera parte) |
| Receso  |                     |                                                      |
| Segunda | 15:00 a 19:00 horas | EGEL Plus GASTRO Sección Disciplinar (segunda parte) |
|         |                     | EGEL Plus Sección de Lenguaje y Comunicación         |

Nota: Este horario es el establecido para la aplicación nacional, pero podría variar de acuerdo con necesidades particulares de algunas instituciones educativas.

## 4.7 Ejemplo de hoja de respuestas

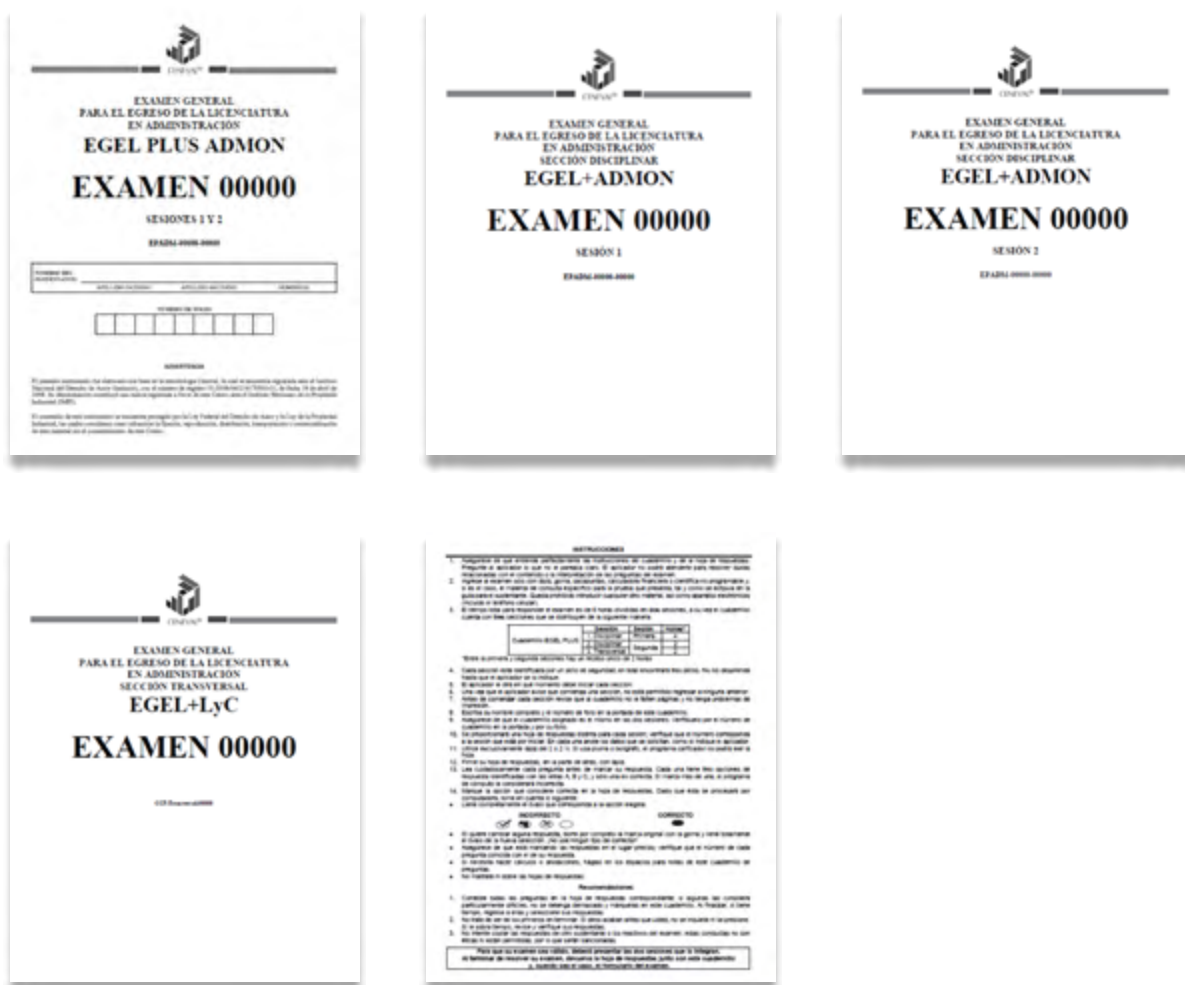
La hoja de respuestas está diseñada para ser leída por una máquina denominada “lector óptico”. Por esta razón, dobleces, enmendaduras o marcas diferentes a las que se solicitan pueden alterar dicha lectura y, por lo tanto, los resultados. **Es importante que usted revise la hoja de respuestas cuando se la entreguen en cada sesión y la cuide mientras está en sus manos, para evitar que esté en malas condiciones al momento de devolverla.**

### Sesión 1

### Sesión 2

El cuadernillo de preguntas consta de los siguientes elementos: portada, instrucciones, reactivos y una encuesta de opinión. Tiene espacios para el llenado con la información del sustentante, permite identificar el examen que se está presentando y el número de sesiones por aplicar.

A continuación, se presenta un ejemplo de la portada de uno de los cuadernillos del examen. En la parte inferior, usted deberá anotar su nombre completo y el número de folio que le fue asignado cuando se registró para el EGEL Plus.



### *Recomendaciones*

1. Conteste todas las preguntas; si alguna de ellas la considera particularmente difícil, no se detenga demasiado y márkela en este cuadernillo. Al finalizar, si tiene tiempo, regrese a ellas y seleccione sus respuestas.
2. No trate de ser de los primeros en terminar. Si otros acaban antes que usted, no se inquiete ni se presione. Si le sobra tiempo, revise y verifique sus respuestas.
3. No intente copiar las respuestas de otro sustentante o los reactivos del examen; estas conductas no son éticas ni están permitidas, por lo que serán sancionadas.

**Para que su examen sea válido, deberá presentar todas las sesiones que lo integran.**

**Al terminar de resolver su examen, devuelva la hoja de respuestas junto con este cuadernillo y, cuando sea el caso, el formulario del examen.**

## 5. Resultados

### 5.1 El reporte individual de resultados en el EGEL Plus GASTRO

El EGEL Plus GASTRO ofrece un reporte individual de resultados, cuyo propósito es dar a conocer los resultados de la evaluación de manera oportuna, clara y precisa.

El reporte individual presenta la siguiente información:

1. **Nivel de desempeño global** (sobresaliente, satisfactorio y aún no satisfactorio), que se obtiene con los resultados de las secciones Disciplinar y de Lenguaje y Comunicación.
2. **Nivel de desempeño por sección** (sobresaliente, satisfactorio y aún no satisfactorio) Disciplinar y de Lenguaje y Comunicación.
3. **Descripción de las fortalezas y debilidades** con respecto al nivel de desempeño obtenido en las secciones Disciplinar y de Lenguaje y Comunicación.
4. **Índice Ceneval por área** de las dos secciones: la Disciplinar y de Lenguaje y Comunicación.

En la siguiente imagen se muestra la forma en que se presenta la información en el reporte.

Ejemplo de reporte de resultados  
individual (página 1)

**CENEVAL®** EGEL Plus, Ingeniería Mecánica  
Reporte individual

Sustentante: Aspirante 1  
Folio: 00000000

Institución: Instituto Central  
Fecha de aplicación: 12 de febrero de 2020

**1** Nivel de desempeño global **Satisfactorio**

**2** Sección Disciplinar Específica

| Nivel de desempeño | ICNE |
|--------------------|------|
| Satisfactorio      | 1099 |

**3** Fortalezas:  
a. b. c. d. e.  
Debilidades:  
a. b. c. d. e.

**2** Sección Transversal de Lenguaje y Comunicación

| Nivel de desempeño   | ICNE |
|----------------------|------|
| Aún no satisfactorio | 970  |

**3** Fortalezas:  
a. b. c. d. e.  
Debilidades:  
a. b. c. d. e.

Ejemplo de reporte de resultados  
individual (página 2)

**CENEVAL®** EGEL Plus, Ingeniería Mecánica  
Reporte individual

Sustentante: Aspirante 1  
Folio: 00000000

Institución: Instituto Central  
Fecha de aplicación: 12 de febrero de 2020

Puntajes en Índice Ceneval (ICNE) obtenidos en cada una de las áreas

| Sección Disciplinar Específica | ICNE |
|--------------------------------|------|
| Área 1                         | 1099 |
| Área 2                         | 956  |
| Área 3                         | 1130 |
| Área 4                         | 1190 |

**4** Sección Transversal de Lenguaje y Comunicación

| ICNE   |     |
|--------|-----|
| Área 1 | 970 |
| Área 2 | 950 |

**3** Fortalezas:  
a. b. c. d. e.  
Debilidades:  
a. b. c. d. e.

## 5.2 Testimonio de desempeño

Además del reporte de resultados individual, el Ceneval entrega a aquellos sustentantes que logran un resultado global sobresaliente o satisfactorio un *Testimonio de desempeño*.

**Testimonio  
de desempeño  
sobresaliente**



**Testimonio  
de desempeño  
satisfactorio**



Nota: Obtener un testimonio de desempeño satisfactorio o sobresaliente del Ceneval no condiciona la expedición del título por parte de la institución de educación superior a la que pertenece el egresado, ni de la cédula profesional por parte de la Dirección General de Profesiones. Para efectos de titulación, cada centro educativo es responsable de establecer el nivel o resultado requerido y los trámites necesarios.

### 5.3 Descripción de los niveles de desempeño

El examen cuenta con descripciones de niveles de desempeño **global** que se conforma con base en los resultados obtenidos tanto en la Sección Disciplinar como en la de Lenguaje y Comunicación. El nivel de desempeño global se puede expresar en tres niveles: sobresaliente, satisfactorio y aún no satisfactorio.

En la siguiente tabla se presentan descripciones a modo de ejemplo de cada uno de los niveles de desempeño.

| Niveles de desempeño | Descriptoros                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sobresaliente        | Los sustentantes de esta categoría poseen un conjunto de conocimientos y habilidades indispensables asociados a niveles cognitivos superiores a los alcanzados en el nivel satisfactorio, que son capaces de demostrar en contextos y condiciones de una mayor complejidad. El 25% de lo que se evalúa en cada una de las áreas de la prueba está dirigido a los estudiantes con conocimientos y habilidades sobresalientes.                                                                                                                   |
| Satisfactorio        | Los sustentantes en este nivel poseen un conjunto de conocimientos y habilidades indispensables para un egresado, los cuales permiten inferir que alcanzan los resultados de aprendizaje que conforman el perfil general de egreso. El conjunto de conocimientos y habilidades en esta categoría se asocian a niveles cognitivos que los sustentantes son capaces de demostrar en contextos y condiciones estándar o típicos del campo profesional. En su conjunto, representan 75% de lo que se evalúa en cada una de las áreas de la prueba. |
| Aún no satisfactorio | Los sustentantes en este nivel no alcanzan los conocimientos considerados como satisfactorios.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |



## 5.4 Posibles combinaciones para obtener un nivel de desempeño global

La siguiente tabla muestra la combinación de los dictámenes de las dos secciones del examen (disciplinar y transversal) para la obtención del nivel de desempeño global.

| Niveles de desempeño en las dos secciones del examen |                                                    | Nivel de desempeño global del sustentante   |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| EGEL Plus<br>Sección Disciplinar                     | EGEL Plus<br>Sección de Lenguaje<br>y Comunicación |                                             |
| Sobresaliente                                        | Sobresaliente                                      | Sobresaliente y candidato al Premio Ceneval |
| Sobresaliente                                        | Satisfactorio                                      | Sobresaliente                               |
| Sobresaliente                                        | Aún no satisfactorio                               | Satisfactorio                               |
| Satisfactorio                                        | Sobresaliente                                      | Satisfactorio                               |
| Satisfactorio                                        | Satisfactorio                                      | Satisfactorio                               |
| Satisfactorio                                        | Aún no satisfactorio                               | Satisfactorio                               |
| Aún no satisfactorio                                 | Sobresaliente                                      | Aún no satisfactorio                        |
| Aún no satisfactorio                                 | Satisfactorio                                      | Aún no satisfactorio                        |
| Aún no satisfactorio                                 | Aún no satisfactorio                               | Aún no satisfactorio                        |



## 5.5 Premio Ceneval con el EGEL Plus

El Premio Ceneval al Desempeño de Excelencia-EGEL es un reconocimiento instituido por el Ceneval con la finalidad de motivar y promover la excelencia académica en las Instituciones de Educación Superior (IES) del país, por lo que se otorga a los egresados de diversos programas de licenciatura que alcanzaron un desempeño excepcional en el examen.

Los candidatos al premio son aquellos que –con base en los resultados obtenidos– alcanzan un nivel de desempeño sobresaliente en la Sección Disciplinar y en la Sección de Lenguaje y Comunicación del examen EGEL Plus GASTRO.

## 5.6 Consulta y entrega de resultados

Los resultados se entregarán de acuerdo con el calendario publicado por el Ceneval, usted podrá consultar su resultado en la página <http://prenlinea.ceneval.edu.mx/form.html>. Para tener acceso a éste, se le solicitará su número de folio.

De ser el caso, el testimonio de desempeño se le entregará en su institución educativa o en la sede que eligió durante su registro.

## 6. Reporte de habilidades socioemocionales

### 6.1 Las habilidades socioemocionales que se exploran

Los nuevos EGEL Plus ofrecen un reporte de habilidades socioemocionales, el cual se realiza con la información que usted brinda cuando lleva a cabo su registro en línea al examen, que incluye diversas preguntas relacionadas con características personales, escolares y sociales, las cuales son de gran utilidad para ayudar a una mejor contextualización de los resultados de la evaluación.

Ahora, como parte de las características personales, se han integrado en el registro al examen, preguntas relacionadas con determinadas habilidades socioemocionales, las cuales se consideran relevantes para el desarrollo académico, personal y laboral de los egresados. Estas variables forman parte del nuevo reporte de resultados de habilidades socioemocionales que le será entregado.

#### *Variables socioemocionales que se exploran*

|                         |                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gusto por la escuela    | Se refiere a la percepción de disfrute que tienen los estudiantes sobre su escuela y las actividades que realizan en ella.                                                           |
| Cooperación             | Trabajar en equipo para lograr una tarea.                                                                                                                                            |
| Perseverancia académica | Tendencia a terminar los trabajos académicos a pesar de los obstáculos o distractores.                                                                                               |
| Metacognición           | Estrategias de aprendizaje, procesos y tácticas utilizadas para recordar información; estrategias para monitorear el propio aprendizaje y pensamiento, así como para autocorregirse. |
| Compromiso académico    | Conductas que se asocian a ser un buen estudiante, tales como asistir a clase, hacer tareas, organizar materiales, participar en clase y estudiar.                                   |

El reporte le brindará información sobre estas habilidades socioemocionales, así como de su nivel de desarrollo. Es muy importante que usted responda las preguntas que se le formulen al momento de realizar su registro al examen con la mayor veracidad, ya que la calidad de la información que se presente en este reporte depende de ello.

El resultado de este reporte es independiente y no influye en el resultado que usted obtenga en el EGEL Plus GASTRO.

## 6.2 Ejemplo del reporte de habilidades socioemocionales

A continuación, se presenta un ejemplo del reporte de habilidades socioemocionales.

Página 1

**CENEVAL®** Cuestionario HSE Reporte Individual

**Habilidades socioemocionales**

**JESÚS ARTURO MELENDEZ HERRERA**  
INSTITUTO TECNOLÓGICO DE AGUASCALIENTES  
10 DE MARZO DE 2021

Este reporte le brinda información sobre algunas habilidades consideradas como importantes para su formación académica, su bienestar personal y su desarrollo profesional. Los datos se obtuvieron del cuestionario de contexto que llenó durante su registro al examen EGE Plus. La validez depende de la veracidad de sus respuestas. Este reporte es independiente del resultado que obtuvo en el examen. A continuación, se presenta un diagnóstico personalizado en las cinco habilidades socioemocionales evaluadas.

**Resultados**

| Habilidad                      | Descripción                                                                                                                                                                          | Nivel |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Gusto por la escuela</b>    | Se refiere a la percepción de disfrute de los estudiantes sobre su escuela y las actividades que realizan en ella.                                                                   | B     |
| <b>Cooperación</b>             | Trabajar en equipo para lograr una tarea.                                                                                                                                            | B     |
| <b>Perseverancia académica</b> | Tendencia a terminar los trabajos académicos a pesar de los obstáculos o distracciones.                                                                                              | B     |
| <b>Metacognición</b>           | Estrategias de aprendizaje, procesos y técnicas utilizadas para recordar información, estrategias para monitorear el propio aprendizaje y pensamiento, así como para autocorregirse. | C     |
| <b>Compromiso académico</b>    | Conductas que se asocian a ser un buen estudiante, como asistir a clase, hacer tareas, organizar materiales, participar en clase y estudiar.                                         | B     |

Página 2

**CENEVAL®** Cuestionario HSE Reporte Individual

**Niveles de desarrollo de las habilidades socioemocionales**

**NIVEL A**  
Obtuviste los puntajes más altos, y por lo tanto, le recomendamos potenciar el uso de estas habilidades en beneficio de tus actividades académicas y futuras actividades laborales.

**NIVEL B**  
Indica que requiere poner atención sobre el desarrollo de estas habilidades para mejorar en aspectos académicos, personales y futuros aspectos laborales.

**NIVEL C**  
Es una recomendación para que revise la información y busque apoyo para el mejor desarrollo de estas habilidades, en beneficio de su desempeño académico, futuro desarrollo laboral y bienestar personal.

En la última sección de este reporte se le brindará información de interés general para el desarrollo de estas habilidades socioemocionales.

## 7. Registro para presentar el examen

Uno de los servicios que ofrece el Ceneval es el registro en línea. Se trata de un medio ágil y seguro para que usted proporcione la información que se les solicita antes de inscribirse a un examen.

Durante el registro es de suma importancia que proporcione correctamente todos sus datos, en especial los referidos a la institución donde estudió la licenciatura: **nombre de la institución, campus o plantel** y, en particular, la **clave de ésta**. Para obtenerla se desplegará en el portal un catálogo de instituciones con su clave correspondiente (<https://sicati.ceneval.edu.mx/>). La importancia de este dato radica en que los resultados obtenidos en el examen serán remitidos a la institución que usted señale al momento de registrarse.

El servicio de registro en línea está habilitado las 24 horas, de lunes a domingo. Este registro permanece abierto desde las 00:01 horas del día que inicia el periodo hasta las 23:59 horas del día de cierre (para las fechas consulte el calendario para conocer los periodos de registro ).

Existen dos tipos de registros a las aplicaciones de los EGEL Plus:

- › **Aplicación nacional:** El Ceneval establece un calendario anual de fechas nacionales de aplicación, con el objetivo de que el público en general pueda aplicar el examen. Para las fechas consulte la liga:
- › **Aplicación institucional:** Cada IES es responsable de realizar el registro de sus sustentantes y establecer las fechas de aplicación, por medio de la plataforma que indique.

### 7.1 Requisitos

Para inscribirse al examen es necesario:

1. Cubrir el 100% de créditos de su licenciatura o, en su caso, estar cursando el último semestre, cuatrimestre o trimestre de la carrera, siempre y cuando la institución formadora así lo estipule.
2. Si es el caso, realizar el pago correspondiente, utilizando la referencia bancaria que se genera al momento de finalizar el registro al examen, la cual tiene una caducidad de 3 días hábiles.
3. Responder el cuestionario de contexto, el cual permite obtener información adicional del sustentante. La información del cuestionario no influye en el resultado del examen.

## 7.2 Número de folio

El número de folio es el código que el Ceneval utiliza para la identificación de los sustentantes en el proceso de aplicación de los exámenes. En el momento en que usted se registre al examen, se le asignará un número de folio único y personal que deberá anotar en su hoja de respuestas al momento de responder el examen; éste juega un papel importante en el proceso de aplicación, ya que permite unir los datos del cuestionario de contexto con las respuestas del examen, para posteriormente calificar y emitir los resultados. Este número es muy importante en el control de la información y es fundamental que usted sea cuidadoso en su manejo.

## 8. Modalidades de aplicación y condiciones adicionales

### 8.1 Modalidades de aplicación

Las modalidades de aplicación del EGEL Plus GASTRO son las siguientes: presencial, en examen impreso, en la sede de aplicación; en la sede de la institución educativa, en línea o vía remota mediante la plataforma Examen desde casa, de acuerdo con los lineamientos que disponga la institución educativa. Todas las modalidades están cuidadosamente diseñadas por el Ceneval.

**Aplicación presencial en examen impreso.** Es una modalidad de aplicación que se realiza en una sede designada por la institución solicitante. Se requiere de un cuadernillo de preguntas y una hoja de respuestas, la cual se llena con lápiz y es leída por un “lector óptico”. Las sesiones son conducidas y coordinadas por personal designado por el Ceneval. Para más información ingresar a la siguiente liga:

**Aplicación presencial en línea.** Es una modalidad de aplicación que permite presentar un examen en una sede generalmente designada por la institución educativa y que reúne las condiciones de aislamiento y seguridad necesarias, por medio de un equipo de cómputo adecuado con conexión a internet y nodos de aplicación. Las sesiones son conducidas y coordinadas por personal designado por el Ceneval, identificados como personal de aplicación. Para más información ingrese a la siguiente liga:

**Aplicación mediante plataforma *Examen desde casa*.** Es una modalidad de aplicación en línea que permite presentar un examen desde su casa u otro sitio que reúna las condiciones de aislamiento y seguridad necesarias, por medio de un equipo de cómputo adecuado con conexión a internet. Se realiza con apoyo de un software especializado que graba, registra y supervisa su actividad en todo momento. Las sesiones cuentan con un apoyo de soporte operativo y soporte técnico. Para más información ingrese a la siguiente liga:

### 8.2 Sustentantes con alguna discapacidad

El Ceneval puede realizar los ajustes o adecuaciones necesarias durante la aplicación de los exámenes cuando se presenten casos de sustentantes con alguna discapacidad. Para ello, es necesario que el responsable operativo de la institución comunique al Ceneval los casos y particularidades por atender, para acordar las adecuaciones que se realizarán durante la ejecución de la aplicación. Las condiciones deben ser acordadas entre la institución y el Ceneval antes de la fecha del examen.

Las condiciones en que estos sustentantes presentarán el examen deben ser acordadas entre la institución y el Ceneval antes de la fecha compromiso (ver anexo).

### 8.3 Comportamiento ético del sustentante

Al registrarse para presentar un examen del Ceneval, el sustentante se compromete a cumplir las disposiciones de comportamiento durante su aplicación; es decir, a atender puntualmente las siguientes disposiciones.

- › Seguir una conducta ética.
- › No sustraer información del examen propiedad del Ceneval por medio alguno y abstenerse de realizar actos dolosos o ilegales que contravengan las condiciones de la aplicación.
- › Acreditar plenamente su identidad presentando cualquiera de las identificaciones vigentes con fotografía autorizadas.
- › No hablar durante el examen ni utilizar dispositivos electrónicos (teléfono móvil, tableta electrónica, cualquier tipo de cámara, etcétera). Tampoco puede emplear materiales de consulta más allá de los mencionados en este documento.
- › No consultar a terceras personas ni interactuar con ellas por ningún medio durante el examen.

## 9. Consejo Técnico del EGEL Plus GASTRO

Los Consejos Técnicos son órganos rectores que tienen la misión de colaborar con el Ceneval en el diseño, perfeccionamiento, construcción y promoción de los exámenes del Ceneval.

Cada EGEL Plus cuenta con dos Consejos Técnicos los cuales vigilan los contenidos que evalúan los exámenes y su calidad: uno para la Sección Disciplinar y otro para la Sección de Lenguaje y Comunicación. Estos consejos están conformados por representantes institucionales y por expertos con reconocida trayectoria académica y de investigación.

### 9.1 Consejo Técnico de la Sección Disciplinar del EGEL Plus GASTRO

| Núm. | Nombre                                  | Institución de procedencia                                                 |
|------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 1    | Lic. Georgina Pérez Bastida             | Colegio Superior de Gastronomía                                            |
| 2    | Chef. Marisol Martínez del Campo Castro | Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo |
| 3    | Dr. Ismael Castillo Ortiz               | Universidad Anáhuac                                                        |
| 4    | Mtro. Jair Emmanuel Onofre Sánchez      | Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo                                 |
| 5    | Dr. Gilber Vela Gutiérrez               | Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas                                 |
| 6    | Lic. Karla Araceli Reséndiz Suárez      | Universidad del Claustro de Sor Juana                                      |
| 7    | Mtro. Rafael Pimentel Morales           | Universidad del Valle de Atemajac                                          |
| 8    | Mtro. Arturo Rodríguez Navarrete        | Universidad del Valle de México                                            |
| 9    | Mtro. Ernesto Valencia Romero           | Universidad Tecnológica de San Miguel de Allende                           |
| 10   | Mtro. Julio Alberto Sánchez Salinas     | Universidad Tecnológica de México                                          |
| 11   | Chef. José Manuel Nava Aguado           | Universidad Vizcaya de las Américas                                        |



## 9.2 Consejo Técnico de la Sección de Lenguaje y Comunicación del EGEL Plus

| Núm. | Nombre                               | Institución de procedencia       |
|------|--------------------------------------|----------------------------------|
| 1    | Dr. Aurelio González Pérez           | El Colegio de México             |
| 2    | Mtra. María Robertha Leal Isida      | ITESM, Campus Monterrey          |
| 3    | Dra. María Cristina Castro Azuara    | Universidad Autónoma de Tlaxcala |
| 4    | Dra. María Guadalupe Flores Grajales | Universidad Veracruzana          |

## Anexo

### Ajustes para las modalidades de aplicación impresa y en línea

#### *Apoyo para discapacidad de tipo visual*

El sustentante debe contar, como apoyo, con una persona de confianza, asignada por la institución o propuesta por él mismo, quien podrá leerle las preguntas del examen, llenar los alveolos en la hoja de respuestas o seleccionar la opción indicada en la plataforma del examen en línea. Se asignará un espacio de aplicación independiente, atendido por el aplicador y supervisor respectivos.

#### *Apoyo para discapacidad de tipo auditivo y de lenguaje*

La institución puede autorizar la participación de un intérprete de lenguaje de señas que dé las instrucciones junto con el aplicador y posteriormente se retire del espacio de aplicación. Si no es posible la participación del intérprete, se presentarán las instrucciones por escrito.

#### *Apoyo para discapacidad de tipo motriz*

En caso de afectación en las funciones motoras finas, se debe contar con un apoyo para manejar las páginas del examen y llenar los alveolos en la hoja de respuestas, o bien seleccionar la opción indicada en la plataforma del examen en línea. Se asignará un espacio de aplicación independiente en planta baja, atendido por el aplicador y supervisor respectivos.

#### *Apoyo para otras condiciones*

Siempre hay posibilidad de apoyar cualquier condición del sustentante, pero será necesario que la institución la detalle y, de ser posible, proponga alguna acción que le resulte cómoda; el Ceneval analizará el caso y, en conjunto con la institución, se propondrá una opción factible para todos.

### Para la modalidad *Examen desde casa*

Será necesario que la institución detalle la condición del sustentante y, de ser posible, proponga alguna acción que le resulte cómoda; el Ceneval analizará el caso y, en conjunto con la institución, se propondrá una opción factible para todos.

Recuerde que en esta modalidad toda la sesión es videograbada, por lo que la ausencia temporal del sustentante durante el examen, o la presencia de una tercera persona frente a la cámara, debe ser avisada y conciliada previamente con el Ceneval.

Esta guía es un documento de apoyo para quienes sustentarán el EGEL Plus, su vigencia será desde agosto hasta diciembre de 2021.

El Ceneval y los Consejos Técnicos del EGEL Plus agradecerán todos los comentarios que enriquezcan este material. Sírvese dirigirlos al:

**Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior, A.C.  
Subdirección de Evaluación de Egreso  
en Ciencias Sociales y Humanidades**

Av. Camino al Desierto de los Leones (Altavista) 37,  
Col. San Ángel, Álvaro Obregón,  
C.P. 01000, Ciudad de México.  
Tel: 55 53 22 92 00 ext. 5013  
[www.ceneval.edu.mx](http://www.ceneval.edu.mx)  
[virginia.meza@ceneval.edu.mx](mailto:virginia.meza@ceneval.edu.mx)

Para cualquier aspecto relacionado con la aplicación de este examen (fechas, sedes, registro y calificaciones), favor de comunicarse a:

**Dirección de Vinculación Institucional**

Lada sin costo: 800 624 25 10  
Tel: 55 30 00 87 00

Correo electrónico: [informacion@ceneval.edu.mx](mailto:informacion@ceneval.edu.mx)  
Correo electrónico: [atencionalusuario@ceneval.edu.mx](mailto:atencionalusuario@ceneval.edu.mx)  
Página web: [www.ceneval.edu.mx](http://www.ceneval.edu.mx)

El Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior es una asociación civil sin fines de lucro constituida formalmente el 28 de abril de 1994, como consta en la escritura pública número 87036 pasada ante la fe del notario 49 del Distrito Federal.

Sus órganos de gobierno son la Asamblea General, el Consejo Directivo y la Dirección General. Su máxima autoridad es la Asamblea General, cuya integración se presenta a continuación, según el sector al que pertenecen los asociados:

*Asociaciones e instituciones educativas:* Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior, A.C.; Federación de Instituciones Mexicanas Particulares de Educación Superior, A.C.; Instituto Politécnico Nacional; Tecnológico de Monterrey; Universidad Autónoma del Estado de México; Universidad Autónoma de San Luis Potosí; Universidad Autónoma de Yucatán; Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla; Universidad Tecnológica de México.

*Asociaciones y colegios de profesionales:* Barra Mexicana Colegio de Abogados, A.C.; Colegio Nacional de Actuarios, A.C.; Colegio Nacional de Psicólogos, A.C.; Federación de Colegios y Asociación de Médicos Veterinarios y Zootecnistas de México, A.C.; Instituto Mexicano de Contadores Públicos, A.C.

*Organizaciones productivas y sociales:* Academia de Ingeniería, A.C.; Academia Mexicana de Ciencias, A.C.; Academia Nacional de Medicina, A.C.; Fundación ICA, A.C.

*Autoridades educativas gubernamentales:* Secretaría de Educación Pública.

El Centro está inscrito desde el 10 de marzo de 1995 en el Registro Nacional de Instituciones Científicas y Tecnológicas del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, con el número 506. Asimismo, es miembro de estas organizaciones: International Association for Educational Assessment; European Association of Institutional Research; Consortium for North American Higher Education Collaboration; Institutional Management for Higher Education de la OCDE.

