



Guía
para el sustentante
Examen General para el Egreso
de la Licenciatura en **Gastronomía**
EGEL Plus 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

Marisela Corres Santana

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 el Egreso de la Licenciatura en Gastronomía · EGEL Plus GASTRO

D.R. © 2023

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

Enero de 2023

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

Presentación.	6
1. Consideraciones generales sobre el EGEL Plus en Gastronomía (EGEL Plus GASTRO)	7
1.1 Características del EGEL Plus	7
1.2 Usos del EGEL Plus GASTRO.	9
2. Estructura del EGEL Plus en Gastronomía (EGEL Plus GASTRO)	10
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 Descriptores de los niveles de desempeño de las áreas disciplinares	13
2.5 Bibliografía sugerida	17
2.6 Aspectos que se evalúan en la Sección de Lenguaje y Comunicación del EGEL Plus	23
3. Tipos de reactivos (preguntas) en el EGEL Plus GASTRO	38
3.1 Formatos de reactivos del examen	38
3.2 Algunos ejemplos de reactivos	38
4. Recomendaciones y estrategias de preparación para el examen	43
4.1 ¿Cómo prepararse para el examen?	43
4.2 Prepárese para una revisión eficiente	43
4.3 Seleccione la información que debe revisar	45
4.4 Autorregule su avance.	45
4.5 Materiales de consulta permitidos	46
4.6 Distribución del tiempo por sesión	46
4.7 Ejemplo de hoja de respuestas	47
5. Sistema de interpretación de resultados del EGEL Plus.	50
5.1. Descripción del modelo de calificación del EGEL Plus	50

6. Resultados	53
6.1 Reporte individual de resultados en el EGEL Plus GASTRO	53
6.2 Testimonio de desempeño	56
6.3 Premio Ceneval con el EGEL Plus	57
6.4 Consulta y entrega de resultados.	57
7. Reporte de habilidades socioemocionales	58
7.1 Las habilidades socioemocionales que se evalúan	58
7.2 Ejemplo del reporte de habilidades socioemocionales	59
8. Registro para presentar el examen	60
8.1 Requisitos	60
8.2 Número de folio	61
9. Modalidades de aplicación y condiciones adicionales	62
9.1 Modalidades de aplicación	62
9.2 Sustentantes con alguna discapacidad	62
9.3 Comportamiento ético del sustentante	63
10. Consejo Técnico del EGEL Plus GASTRO	64
10.1 Consejo Técnico de la Sección Disciplinar del EGEL Plus GASTRO	64
10.2 Consejo Técnico de la Sección de Lenguaje y Comunicación del EGEL Plus	65
Anexo	66

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: Aún no satisfactorio, Satisfactorio y Sobresaliente.
- › **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 cubrir los requisitos para ser acreedores a este galardón.

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 GASTRO	Disciplinar específica de la profesión	Área 1. Transformación y servicio de alimentos y bebidas	140
		Área 2. Inocuidad y seguridad de productos alimenticios	
		Área 3. Gestión de establecimientos de alimentos y bebidas	
		Área 4. Patrimonio gastronómico	
	Transversal de Lenguaje y Comunicación, común a todas las profesiones	Área 1. Comprensión lectora 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 Descriptores de los niveles de desempeño de las áreas disciplinares

Las **áreas** de la Sección Disciplinar del EGEL Plus constituyen categorías temáticas de mayor nivel en la estructura e incluyen los resultados de aprendizaje que fueron seleccionados y delimitados del universo del contenido curricular para formar parte de la evaluación, por lo que a estas áreas o categorías temáticas se subsumen los conocimientos (representados por las **subáreas** antes mencionadas) y las habilidades (representadas por los **temas** o, en otras palabras, los reactivos¹) que se evalúan a partir del examen.

En ese sentido, el grado de dominio que el sustentante demuestre con relación a los conocimientos (*el saber*) y las habilidades (*el saber hacer*) agrupados en las áreas será la evidencia del nivel de desempeño que se reportará a los sustentantes como resultado de la evaluación.

Por ese motivo, y a fin de proporcionar más especificidad respecto al contenido de la evaluación –dentro de los límites de lo permisible en una evaluación estandarizada o a gran escala de este tipo–, a continuación se dan a conocer los descriptores de los niveles de desempeño Satisfactorio y Sobresaliente de cada una de las áreas constitutivas de la Sección Disciplinar del EGEL Plus. El nivel de desempeño Aún no satisfactorio se define por exclusión, es decir, por no llegar a satisfacer las características del nivel Satisfactorio.

¹ Por tal razón, no es posible dar mayor información respecto a los temas que se evalúan, ya que ello implicaría proporcionar el contenido de los reactivos.

2.4.1 Descriptores del EGEL Plus en Gastronomía

a. Transformación y servicio de alimentos y bebidas

Niveles de desempeño	
Satisfactorio	Sobresaliente
<p>El sustentante con nivel de desempeño Satisfactorio es capaz de distinguir y analizar las técnicas culinarias en la elaboración de entradas frías, calientes, sopas, guarniciones, salsas, moles, carnes, productos de la pesca, repostería y panadería. De igual forma, determina los utensilios requeridos y los pasos por seguir para la elaboración de recetas, y distingue los tipos de corte de vegetales y carne en función de su uso en la receta. También discrimina los métodos de cocción en seco, agua y grasa, así como los métodos de transferencia de calor (conducción, radiación y convección) y los tipos de reacción química para la preparación de platillos a base de pescados, mariscos, aves, vegetales o huevos, de acuerdo con las normas oficiales mexicanas. Asimismo, determina el montaje para el tipo de evento y protocolo; distingue las características de un establecimiento de alimentos y bebidas para su servicio, determina las etapas del proceso de toma de comandas, tipos de servicio, así como los protocolos de la atención al comensal; determina los insumos, las herramientas, las técnicas y los pasos por seguir para la elaboración de un coctel.</p>	<p>Además de lo señalado en el nivel Satisfactorio, distingue las técnicas culinarias de <i>garde manger</i>, moles, pastelería, panadería tradicional y elaboración de platillos regionales (ingredientes, materiales, instrumentos por utilizar y procedimientos); distingue las características del contexto para determinar el establecimiento de alimentos y bebidas y el tipo de servicio.</p> <p>También puede diferenciar los métodos de cocción compuestos para las preparaciones de platillos a base de pescados, mariscos, aves y vegetales; es capaz de determinar el tipo de maridaje para degustación y el protocolo de servicio para su apreciación sensorial, así como las etapas y procedimientos para la preparación de café (servicio de barista); distingue y determina las herramientas necesarias para ofrecer el servicio en mesa.</p>

b. Inocuidad y seguridad de productos alimenticios

Niveles de desempeño	
Satisfactorio	Sobresaliente
<p>El sustentante con nivel de desempeño Satisfactorio es capaz de distinguir el uso y la aplicación de las normas oficiales mexicanas para el manejo higiénico de los alimentos, así como sus disposiciones en situaciones estándar; distingue las transformaciones físicas y químicas que ocurren durante la preparación de alimentos y bebidas con su calidad nutrimental y cálculo energético para la dieta correcta; diferencia insumos que le permitan proponer menús para atender las necesidades de un sector específico de la población (intolerancia a la lactosa, hipertensión, sobrepeso, obesidad y desnutrición), con base en el aporte y contenido nutrimental.</p>	<p>Además de lo señalado en el nivel Satisfactorio, determina la aplicación de las normas oficiales mexicanas en función de las necesidades de un establecimiento de alimentos y bebidas y discrimina los puntos críticos de control en el proceso; evalúa el cumplimiento de las disposiciones técnicas en las instalaciones de los establecimientos de alimentos y bebidas; determina los insumos con base en el aporte nutrimental para proponer menús que atiendan las necesidades de un sector de la población específico (diabetes, alergias e intolerancia al gluten) y calcula el valor energético de un plan alimenticio.</p>

c. Gestión de establecimientos de alimentos y bebidas

Niveles de desempeño	
Satisfactorio	Sobresaliente
<p>Además de lo señalado en el nivel Satisfactorio, es capaz de distinguir entornos, internos y externos, para estructurar indicadores de análisis, además determina las competencias generales en relación con las específicas para el perfil de puesto dentro de las organizaciones de alimentos y bebidas; diferencia la secuencia del plan de capacitación para su desarrollo, aplicación y evaluación. También es capaz de analizar las “cuatro P” y las características de la competencia; determina las características de la filosofía organizacional para el emprendimiento de acuerdo con los objetivos y la detección de éstos con base en las estrategias; distingue los elementos de la receta estándar y calcula la conversión de unidades y equivalencias para la formulación de requisiciones; reconoce los elementos del proceso productivo y los calcula mediante la receta estándar (porcentaje de costo, rendimiento y merma, importe, número de porciones, precio de venta y utilidad), obteniendo el punto de equilibrio (por volumen y ventas) y el porcentaje de mano de obra por platillo. Adicionalmente, aplica los pasos de control para el manejo de un almacén (flujo de inventarios, registros, mermas, puntos críticos); discrimina los diferentes costos y gastos, equilibra la cartera de productos en función del platillo y el cheque promedio para la proyección de ventas.</p>	<p>Adicionalmente a lo señalado en el nivel Satisfactorio, reconoce las áreas de oportunidad considerando herramientas de análisis y distingue las estrategias para atenderlas; es capaz de analizar resultados del diagnóstico de necesidad de capacitación para el desarrollo del plan estratégico; evalúa los elementos de estados financieros para determinar la decisión o estrategia. También puede distinguir las herramientas para detectar los puntos críticos en la calidad de un producto y mejora de un servicio. Por último, detecta puntos de fuga en el control de inventarios para evitar pérdidas.</p>

d. Patrimonio gastronómico

Niveles de desempeño	
Satisfactorio	Sobresaliente
<p>El sustentante con nivel de desempeño Satisfactorio es capaz de distinguir los insumos, utensilios, métodos de cocción y técnicas tradicionales para la elaboración de alimentos y bebidas. De igual manera, reconoce las festividades mexicanas, tradicionales y emblemáticas, para la elección de un platillo o bebida, determinando su etapa histórica y el origen de los ingredientes de la receta establecida; discrimina las características de la región, viticultura, producción e historia que distinguen a los vinos mexicanos, así como la zona, los insumos y los materiales utilizados en los destilados mexicanos con denominación de origen. Es capaz de relacionar la región geográfica con las características vinculadas a los alimentos y bebidas mexicanos (incluyendo los destilados) con sellos de calidad; reconoce el aporte gastronómico de los pueblos originarios para su salvaguardia; relaciona las bebidas y platillos emblemáticos o tradicionales a escala internacional con su contexto histórico, con sellos de calidad, procesos, utensilios e ingredientes para su elaboración o usos y costumbres de preparación; valora las tendencias gastronómicas a escala internacional a partir del procedimiento, servicio y preparación de un platillo. Por otro lado, aprecia las características del vino vinculadas al origen y la obtención de sellos de calidad en Francia, España, Italia, Chile y Argentina. Finalmente, discrimina los diferentes insumos que conforman un platillo representativo de Francia, España, China, Japón e Italia.</p>	<p>Además de lo señalado en el nivel Satisfactorio, determina los elementos sustentables de la milpa, chinampa y terraza para la preparación de recetas tradicionales; detecta los platillos nacionales surgidos a partir del mestizaje y diferencia la estrategia para fomentar los aportes culinarios de la cocina mexicana. Finalmente, distingue los ingredientes para las preparaciones de platillos clásicos internacionales y discrimina los diferentes insumos que conforman un platillo representativo de los países árabes.</p>

2.5 Bibliografía sugerida

Área 1. Transformación y servicio de alimentos y bebidas

- Alléno, Y. (2014). *Sauces: Réflexions d'un cuisinier*. Hachette.
- Alonso, A., Zamorra, C. y Calvo, C. (1999). *Guía práctica del servicio de mesa*. Espasa.
- Aquino, C. y Llanas, S. (2013). *Cócteles & bebidas de diseño: La exclusividad en una copa*. Editorial Libsa.
- Artusi, N. (2019). *Manual del café*. Planeta.
- Escoffier, A. (2009). *Le guide culinaire: Aide-mémoire de cuisine pratique*. Flammarion.
- Fernández Díaz, M. Á. (2016). *Servicio especializado de vinos: MF1110_3*. IC Editorial.
- Gallego, J. (2001). *Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes*. Paraninfo.
- Gil Martínez, A. (2010). *Técnicas culinarias*. Akal.
- Gironella De'Angeli, A. (1988). *Gran libro de la cocina mexicana*. Ediciones Larousse.
- Gisslen, W. (2009). *Panadería y repostería para profesionales*. Editorial Limusa.
- Hernández García, J. J. (2008). *Cócteles para todos*. Editorial Lulu.
- Ibáñez, F. (2012). *Tragos y cocteles*, Buenos Aires, Ediciones Lea.
- Instituto Nacional de Carnes. (2022). *Manual de cortes bovinos para abasto*. https://www.inac.uy/innovaportal/file/6726/1/manual_abasto_low.pdf
- Johnson, H. (1934). *Bartender's manual and a guide for hotels and restaurants*. Charles E. Graham & Co.
- Jones, D. (2015). *Manual de coctelería*. Editorial Cincotintas.
- Larousse cocina. (2018). Mole. *Diccionario gastronómico*. <https://tinyurl.com/2qgjuu5x>
- Le Cordon Bleu Internacional. (2011). *Fundamentos del arte culinario*. Delmar.
- Lesur, L. (2003). *Manual de meseros y capitanes*. Trillas.
- Myhrvold, N., Young, Ch. y Bilet, M. (2015). *Modernist cuisine. Vol. 3: Animales y plantas*. Taschen.
- Pérez Fierros, A. M. (2001). *La química en el arte de cocinar* (2.ª 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*. Larousse.
- Racineux, S., (2017). *El arte del café*. Lunwerg Editores.
- Salas García, F. (2015). *Técnicas en cocina*. Editorial Síntesis.
- Sánchez, M. (2008). *Preparación y presentación de servicio de comedor*. Limusa.
- Secretaría de Cultura, DGCPUI (2007-2017). *Cocina indígena y popular* (Vols. 12, 16, 51, 56-57, 59-63, 70-78). Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Valdez, A. (2008). *Equivalencias EEUU y México en nomenclatura de cortes de res y cerdo e inspección*. <https://tinyurl.com/2kaee7q3>
- Valera, D. (2009). *Manual de servicio de restaurante-bar*. Limusa.
- Wills Gutiérrez, C. (2014). *Comportamiento del aceite de palma y el aceite de oliva en el método de cocción: Fritura profunda*. Pontificia Universidad Javeriana.
- Wright, J. y Treuillé, E. (2020). *Guía completa de las técnicas culinarias*. Blume.

Área 2. Inocuidad y seguridad de productos alimenticios

- Badui, S. (2006). *Química de los alimentos*. Pearson Educación.
- Bravo Martínez, F. (2008). *El manejo higiénico de los alimentos: Guía para la obtención del distintivo H. Limusa*.
- Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios. (s.f.). *Guía de buenas prácticas de higiene en establecimientos de servicio de alimentos y bebidas*. <https://tinyurl.com/2qwlz135>
- 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*. Fundación Vértice Emprende.
- Harris, M. (2007). *Bueno para comer*. Alianza.
- Hobbs, B. (1997). *Higiene y toxicología de los alimentos*. Acribia.
- Jiménez Cruz, A., Cervera Ral, P. y Bacardí Gascón, M. (2020). *Tabla de composición de alimentos*. Editorial Novartis.
- Máñez, C. (2008). *Vivir sin gluten*. Océano.
- McGee, H. (2017). *La cocina y los alimentos*. Debate.
- Pérez Lizaaur, A., Palacios, B., Castro, A. y Flores, I. (2014). *SMAE: Sistema mexicano de alimentos equivalentes* (4.^a ed.). Cuadernos de Nutrición.
- Pérez Lizaaur, A. y García Campos, M. (2014). *Dietas normales y terapéuticas*. McGraw Hill.
- Polanco, I. (2015). *Vivir bien sin gluten*. Diana.
- Remes-Quiroga, A. (1997). *Sistema integrador del aseguramiento de la calidad de los alimentos*. AGT Editor.
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. (2018). *Guía básica para la elaboración de un plan de análisis de peligros y puntos críticos de control para establecimientos TIF (plan HACCP)*. <https://tinyurl.com/2gytsno5>
- Universidad Industrial de Santander. (2018). *Guía de almacenamiento seco, refrigerado y congelado*. <https://tinyurl.com/2lfpkmm>
- Urbión, B. de (2018). *Pan supersano: Sin gluten, sin harinas, sin lácteos y sin huevo*. Gaia.
- Uriel, R. (2019). *Cocina kosher: Un viaje por la gastronomía judía*. Susaeta.

Área 3. Gestión de establecimientos de alimentos y bebidas

- Acerenza, M. (2013). *Marketing de restaurantes*. Trillas.
- Aguilar Morales, J. E. (2010). *El diagnóstico de necesidades de capacitación*. Asociación Oaxaqueña de Psicología.
- Alles, M. (2016). *Dirección estratégica de recursos humanos: Gestión por competencias*. Granica.
- Blythe, J. (2013). *Consumer behaviour*. SAGE Publications.
- Burbano, J. (2016). *Presupuestos. Enfoque de direccionamiento estratégico, gestión y control de recursos*. McGraw Hill.
- Chiavenato, I. (2001). *Administración, teoría, procesos y práctica*. McGraw Hill.

- Corona, N. (2017). *Análisis de estados financieros individuales y consolidados*. UNED.
- Cuevas, F. (2006). *Control de costos y gastos en los restaurantes*. Limusa.
- Durón, C. (2011). *Ingeniería del menú*. Trillas.
- Feijoó, 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, A. (2006). *Administración de la empresa restaurantera*. Trillas.
- Franklin, E. (2004). *Organización de empresas* (2.ª ed.). McGraw Hill.
- Gallego, F. (2007). *Marketing para hoteles y restaurantes en los nuevos escenarios*. Paraninfo.
- Girard, S. y Longuepée, F. (2007). *La cocina*. Larousse.
- González, M. (2014). *Planeación e integración de los recursos humanos: Capital humano*. Larousse.
- Hernández Ortiz, M. J. (2014). *Administración de empresas*. Ediciones Pirámide.
- Jiménez, M. L. y Barchino, R. (s.f.). *Evaluación e implantación de un modelo de evaluación de acciones formativas*. <https://tinyurl.com/2eywpdlk>
- Jones, G. (2019). *Administración contemporánea*. McGraw Hill.
- Kaufman, J. (2019). *Tu propio MBA*. Penguin Random House; Grupo Editorial SAU.
- Koontz, H. (2013). *Elementos de la administración* (8.ª ed.). McGraw Hill.
- Koontz, H. (2016). *Administración: Una perspectiva global empresarial y de innovación* (15.ª ed.). McGraw Hill.
- Kotler, P. (2017). *Marketing for hospitality and tourism*. Pearson.
- Krebs, R. (2018). *Tourism and hospitality: Perspectives, opportunities and challenges*. Nova.
- Lara Martínez, J. (2008). *Dirección de alimentos y bebidas*. Limusa.
- Lussier, R. N. y Achua, C. (2011). *Liderazgo: Teoría, aplicación, desarrollo de habilidades*. Cengage Learning.
- Malhotra, N. K. (2004). *Investigación de mercados: Un enfoque aplicado*. Pearson Educación.
- Michaux, S. (2016). *Las cinco fuerzas de Porter*. 50Minutos.es.
- 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.
- Ordóñez 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 Estanzuela, Zacapa* [Tesis de licenciatura, Universidad Rafael Landívar].
- Osterwalder, A. (2015). *Diseñando la propuesta de valor: Cómo crear los productos y servicios que tus clientes están esperando*. Deusto.
- Pacheco, C. (2015). *Presupuesto: Un enfoque gerencial*. Instituto Mexicano de Contadores Públicos.
- Palomares Borja, R. (2021). *Merchandising: Teoría, práctica y estrategia*. ESIC Editorial.
- Pérez, V. (2011). *Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria*. Paraninfo.
- Robbins, S. y Coulter, M. (2005). *Administración* (8.ª ed.). Pearson.
- Rosales Luna, J. L. (2004). *Diagnóstico de necesidades de capacitación e implementación de un programa de mejora continua en una empresa del ramo joyero* [Tesis de licenciatura, Universidad Autónoma de Nuevo León].
- Sánchez, M. (2008). *Preparación y presentación del servicio de comedor*. Limusa.

- Torres, J. (2104). *Diseño y análisis del puesto de trabajo: Herramienta para la gestión del talento humano*. Universidad del Norte.
- Van Waterschoot, W. y Van den Bulte, Ch. (2015). The 4P classification of the marketing mix revisited. *Journal of Marketing*, 56(4), 83-93.
- Youshimatz, A. (2006). *Control de costos de alimentos y bebidas* (Vol. 1). Trillas.
- Zamorano, E. (2016). *Análisis financiero para la toma de decisiones*. IMCP.
- Zuani, E. R. de (2003). *Introducción a la administración de organizaciones*. Editorial Maktub.

Área 4. Patrimonio gastronómico

- Barba, Ll. (2004). *Larousse de los vinos*. Larousse.
- Barber, K. (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*. De Vecchi Ediciones.
- David, E. (1954). *Italian food*. Penguin Books.
- Dominé, A. (2009). *El libro del bar y los cócteles*. Tandem Verlag GmbH.
- Escoffier, A. (1989). *The Escoffier cookbook and guide to the art of cookery for connoisseurs, chefs, epicures*. Clarkson Potter.
- Escoffier, A. (1995). *Mi cocina*. Natua.
- Friberg, B. (s.f.). *The advanced professional chef*. Culinary of America.
- García Rivas, H. (2015). *Cocina prehispánica mexicana: La comida de los antiguos mexicanos*. Editorial Panorama.
- Girard, S. y Longuepée, F. (2007). *La cocina*. Larousse.
- Gironella De'Angeli, A. (2014). *Larousse de la cocina mexicana*. Larousse.
- Induráin Pons, J. (2013). *El mundo del vino*. Larousse.
- Iturriaga, J. (2015). *Historia ilustrada de México: Gastronomía*. Debate.
- Johnson, H. y Robinson, J. (2021). *Atlas mundial del vino*. Blume.
- Kennedy, D. (2020). *Cocina esencial de México*. Océano.
- Larousse Cocina (2020). *La berenjena y todo lo que tienes que saber para cocinarla*. <https://tinyurl.com/2eso67js>
- Larousse Cocina (2021a). *Hummus. Recetas*. <https://laroussecocina.mx/receta/hummus/>
- Larousse Cocina (2021b). *Tabulé libanés. Recetas*. <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*. <https://tinyurl.com/2ko6xl2l>
- Morfín, M. del C. (2012). *Administración de comedor y bar*. Trillas.
- Muñoz, R. (2012). *Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana*. Larousse.
- Novo, S. (2009). *Cocina mexicana*. Clío.

- Pozas, J., Soria, F. y Cruz, J. (2017). Manejo orgánico de la milpa: Rendimiento de maíz, frijol y calabaza en monocultivo y policultivo. *Terra Latinoamericana*, 35(2), 149-160. <http://www.scielo.org.mx/pdf/tl/v35n2/2395-8030-tl-35-02-00149.pdf>
- Schinharl, C. (2008). *Cocina asiática*. Everest.
- Soong, T.-M. (2008). *El libro de la cocina china*. Ediciones Literarias Mandala.
- Terragni, E. (2011). *La cuchara de plata*. Phaidon Press Limited.
- Teubner, Ch. (2013). *El gran libro de la cocina asiática*. Everest.
- Wright, J. (2006). *Guía completa de las técnicas culinarias*. Blume.

Referencias legales y normativas

(Área 4. Patrimonio gastronómico)

- Declaración general de protección de la denominación de origen mango ataulfo del Soconusco, Chiapas. *Diario Oficial de la Federación*, 27/08/2003. <https://tinyurl.com/2n2xlbq>
- Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-015-SSA2-1994. Para la prevención, tratamiento y control de la diabetes mellitus en la atención primaria para quedar como Norma Oficial Mexicana NOM-015-SSA2-1994, Para la prevención, tratamiento y control de la diabetes. *Diario Oficial de la Federación*, 18-01-2001. <https://tinyurl.com/2ojxhqt>
- Norma Oficial Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2016. Alimentos-Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo “H”. 7 de diciembre de 2015. <https://tinyurl.com/y5psm858>
- Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012. Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones. *Diario Oficial de la Federación*, 13/12/2012. <https://tinyurl.com/2zp27cm8>
- Norma Oficial Mexicana NOM-015-SSA2-1994. Para la prevención, tratamiento y control de la diabetes mellitus en la atención primaria. *Diario Oficial de la Federación*, 08/12/1994. <https://tinyurl.com/2ntqz3k7>
- Norma Oficial Mexicana NOM-031-SSA2-1999. Para la atención a la salud del niño. *Diario Oficial de la Federación*, 09/02/2001. <https://tinyurl.com/2p4s42al>
- 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*, 23/01/2006. <https://tinyurl.com/2f562rdq>
- Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016. Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones. *Diario Oficial de la Federación*, 23/02/2017. https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5472787&fecha=23/02/2017#gsc.tab=0
- Norma Oficial Mexicana NOM-168-SCFI-2004. Bebidas alcohólicas-Bacanora-Especificaciones de elaboración, envasado y etiquetado. *Diario Oficial de la Federación*, 14/12/2005. <https://tinyurl.com/2nyzkad9>

- Norma Oficial Mexicana NOM-188-SCFI-2012. Mango ataulfo del Soconusco, Chiapas (*Mangifera caesia* Jack ex Wall)-Especificaciones y métodos de prueba. *Diario Oficial de la Federación*, 29/11/2012. <https://tinyurl.com/2ze8tj5y>
- Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. *Diario Oficial de la Federación*, 01/03/2010. <https://tinyurl.com/2mponmwa>

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

2.6.1 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 solo 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 ámbitos o contextos en los que se realiza la actividad lectora (estudio, literario, participación social) y la redacción indirecta (estudio y participación social).
- › Los temas o procesos son los 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 o procesos	Núm. de reactivos
Comprensión Lectora	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
Redacción Indirecta	2.1. Ámbito de estudio	› Dimensión comunicativa › Dimensión gramatical y semántica	15
	2.2. Ámbito de participación social	› Dimensión ortográfica	15
Total			60

Para la sección transversal es muy importante considerar lo siguiente:

Muy importante:

- › Se debe enfatizar que en esta sección **no se buscan 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.

2.6.2 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, en diferentes ámbitos o contextos como el estudio, el literario o 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.

A continuación se presenta un cuadro que sintetiza los **géneros textuales** que se incluyen en la prueba. Es importante enfatizar que para cada uno de los textos se hallarán preguntas de los tres procesos que conforman el área de Comprensión Lectora:

Temario: generos textuales			
Procesos de lectura	Ámbito de estudio	Ámbito literario	Ámbito de participación social
Identificación de información	<ul style="list-style-type: none"> › Reseña académica › Artículo de investigación 	<ul style="list-style-type: none"> › Cuento › Ensayo literario 	<ul style="list-style-type: none"> › Convocatoria › Nota informativa
Interpretación			
Evaluación de la forma y el contenido			

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:

Antes de la prueba:

- › Familiarizarse con la lectura de los géneros textuales mencionados antes. Esto permitirá al sustentante conocer sus características generales y sus estructuras convencionales.

Durante la prueba:

- › Tratar de realizar una lectura completa y detenida del texto, de tal forma que al leer las preguntas se 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, 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.
- › 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?).

Ejemplos de Reactivos de Comprensión Lectora

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 - autonomía	Correcta. 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 - vida adulta	Incorrecta. 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	Incorrecta. 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	Correcta. 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	Correcta. 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.

2.6.3 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. Algunas veces los textos que se deben 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). Otras veces, deben seleccionar textos que cumplan ciertos criterios gramaticales u ortográficos, independientemente del contexto en el que se ubican. A continuación, se amplía un poco más esta información.

Subáreas o ámbitos

Son los contextos en los que se efectúa la práctica escrita. Para esta área, y solo para la dimensión comunicativa (que se explicará más adelante), se seleccionaron dos: estudio y participación social. Estos contextos son representados por los fragmentos de distintos géneros textuales que el sustentante selecciona, a partir de ciertos criterios que se le precisan en la pregunta:

- › En el contexto de **estudio** se incluyeron textos propios del mundo académico, utilizados para fines de aprendizaje, como el *artículo de investigación*, el *protocolo de proyecto de investigación* o la *reseña*.
- › El contexto de **participación social** hace referencia a un ámbito en el que se escriben textos fuera del mundo académico; son materiales textuales que le permiten al autor 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 *editorial de periódico*, 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 o dimensiones

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 1) si el género corresponde al objetivo para el que fue realizado y 2) si su registro lingüístico (formal, informal o especializado) es el adecuado para su receptor. Por ejemplo, si un artículo de investigación presenta los elementos propios del género y si 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 sustente 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.

A continuación se presenta un cuadro que sintetiza los **géneros textuales** que se incluyen en la prueba, además de los **temas generales** de las dimensiones gramatical y semántica, y ortográfica:

Temario: generos textuales y contenidos generales		
Dimensiones de redacción indirecta	Ámbito de estudio	Ámbito de participación social
Comunicativa	Registro lingüístico y características de los géneros textuales siguientes:	
	<ul style="list-style-type: none"> › Artículo de divulgación científica › Protocolo de proyecto de investigación › Reseña 	<ul style="list-style-type: none"> › Editorial de periódico › Convocatoria › Carta de exposición de motivos
Dimensiones de redacción indirecta	Ámbito de estudio y de participación social	
Gramatical y semántica	<ul style="list-style-type: none"> › Concordancia nominal › Concordancia verbal › Cohesión gramatical › Cohesión léxico-semántica › Cohesión textual 	
Ortográfica	<ul style="list-style-type: none"> › Grafonética › Puntuación › Acentuación 	

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

Mecanismos de cohesión (esquema general). (s/f). Consultado el 24 de marzo de 2022 desde: Cohesion.pdf (profedelengua.es)

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.

Ejemplos de Reactivos de 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?	Incorrecta. 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	Correcta. 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	Correcta. 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.

Reactivo de cuestionamiento directo

1. En un restaurante se tiene un menú que contiene cinco opciones de platos fuertes, dentro de las cuales se tiene un platillo cuyo ingrediente principal es el pollo. Para evitar riesgos sanitarios, éste se debe cocer a una temperatura que garantice la eliminación de microorganismos dañinos para el ser humano.

¿Cuál es la temperatura a la que se debe cocinar?

- A) 58 °C
- B) 67 °C
- C) 74 °C

Reactivo de completamiento

2. El dueño de un restaurante desea añadir a la carta un vino blanco para maridar con las especialidades. Para seleccionarlo busca que cuente con un perfil sensorial blanco límpido, brillante y cristalino; con notas terciarias y un toque ligeramente a mantequilla y tostado con ligeros recuerdos cremosos en nariz, y ligeramente astringente, untuoso y con la correcta acidez en boca.

Los métodos de elaboración necesarios para cumplir con los 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. En un restaurante de gran lujo se va llevar a cabo una cena de cinco tiempos, ordene los pasos para el montaje de la mesa.

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

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, guerdón, 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.

Cuadernillo de preguntas

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.

Portada del cuadernillo

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. Sistema de interpretación de resultados del EGEL Plus

Como ya se ha dicho, el EGEL Plus focaliza como su principal objetivo la **evaluación del aprendizaje de los estudiantes** que han concluido o están por concluir un plan de estudios de la licenciatura, **con el propósito de determinar el nivel de desempeño de los egresados y su grado de dominio de los contenidos evaluados**: el disciplinar específico de la carrera y el transversal de lenguaje y comunicación.

Por esa razón, las puntuaciones del instrumento sólo son **interpretables en términos de tareas o logros académicos** que caracterizan el **nivel de desempeño** de un egresado respecto al conjunto de aprendizajes que constituyen el examen. En tal sentido, el sistema de interpretación de resultados del EGEL Plus está conformado por:

- a) las categorías o etiquetas relativas a los niveles de desempeño: Aún no satisfactorio, Satisfactorio y Sobresaliente
- b) los descriptores de los niveles de desempeño por área, los cuales expresan lo que los sustentantes *saben y son capaces de hacer* de ese universo de contenidos evaluados (apartado 2.4 de esta guía)
- c) las puntuaciones o puntos de corte que diferencian los niveles de desempeño

5.1. Descripción del modelo de calificación del EGEL Plus

El modelo de calificación del EGEL Plus involucra el procesamiento de información en tres momentos:

1. por área, es decir, por cada una de las que integran las dos secciones del examen
2. por sección: la Disciplinar y la de Lenguaje y Comunicación
3. a nivel global, esto es, conjuntando el nivel de desempeño obtenido en ambas secciones del EGEL Plus

5.1.1 Asignación del nivel de desempeño por cada área del EGEL Plus

Cada sección del EGEL Plus se estructura por áreas (tres o cuatro para la Sección Disciplinar –según el examen que corresponde a una licenciatura en específico– y dos para la Sección de Lenguaje y Comunicación). Para cada área se asigna un nivel de desempeño (Aún no satisfactorio, Satisfactorio o Sobresaliente) en función del porcentaje de aciertos obtenido por el sustentante y de los puntos de corte que estableció el Comité Académico para el Establecimiento de Estándares del examen.

Para ello, se requiere hacer una transformación a una puntuación, identificada como **índice Ceneval (ICNE)**, que se expresa en una escala que va de 700 (calificación más baja) a 1 300 puntos (calificación más alta). De esta forma, sin importar el área a la que se esté haciendo referencia, **una calificación superior o igual a 1 000 puntos indica un nivel de desempeño Satisfactorio**, mientras que **una superior o igual a 1 150 puntos corresponde a un nivel Sobresaliente**.²

De ese modo, la asignación del nivel de desempeño de cada sustentante se hace en función del valor obtenido en el índice Ceneval, por lo cual se asigna de la siguiente manera para cada área:

Rango de valores (Índice Ceneval)	Nivel de desempeño asociado
700-999	Aún no satisfactorio
1 000-1 149	Satisfactorio
1 150-1 300	Sobresaliente

5.1.2 Asignación del nivel de desempeño por sección del EGEL Plus: la Disciplinar y la de Lenguaje y Comunicación

Una vez asignado el nivel de desempeño por área de cada sección del examen (la Disciplinar y la de Lenguaje y Comunicación), se aplica un **modelo compensatorio** que considera o retoma las puntuaciones obtenidas (ICNE) en cada área, a fin de estar en posibilidades de emitir un resultado de la sección. La aplicación de **un modelo compensatorio en la calificación permite que un alto desempeño en una o más áreas del examen compense un bajo desempeño en otra**.

Así pues, para asignar el nivel de desempeño de una sección del examen (ya sea la Disciplinar o la de Lenguaje y Comunicación), se parte del ICNE obtenido por el sustentante en cada área. Después, este valor es multiplicado por un **ponderador** y, finalmente, se suman los valores resultantes para obtener el índice Ceneval de la sección.

El valor del ponderador de cada área se obtiene al dividir el número de reactivos que la conforman entre el total de reactivos de la sección a la que pertenece el área. De esta manera, las áreas que tienen mayor número de reactivos tienen también mayor peso en la calificación del sustentante.

² Aunque en el índice Ceneval la distancia “lineal” entre 1 000 y 1 150 puntos aparentemente es la misma en cualquier caso, en realidad no es así, ya que este segmento representa los distintos porcentajes de aciertos obtenidos por los sustentantes en las diferentes áreas. Por lo tanto, si en algún examen se consideraran los porcentajes de aciertos alcanzados por un egresado en cada una de las áreas que conforman la prueba y se obtuviera el promedio (o cualquier otro cálculo estadístico), este dato no sería válido.

Al igual que en el caso de las áreas, el nivel de desempeño de los sustentantes en cada sección de la prueba únicamente estará en función del valor obtenido en el índice Ceneval, de acuerdo con lo siguiente:

Rango de valores (Índice Ceneval)	Nivel de desempeño asociado
700-999	Aún no satisfactorio
1 000-1 149	Satisfactorio
1 150-1 300	Sobresaliente

5.1.3 Asignación del nivel de desempeño global en el EGEL Plus

Una vez definido el nivel de desempeño de cada sección, a partir de la aplicación de un **modelo conjunto** (con mayor peso en la Sección Disciplinar), se realiza la **asignación del nivel de desempeño global en el EGEL Plus**.

El modelo conjunto considera los resultados en ambas secciones mediante una regla de decisión que requiere que los sustentantes alcancen un nivel mínimo de desempeño en cada una.

Enseguida se presentan los criterios para la asignación del nivel de desempeño global en el EGEL Plus.

Niveles de desempeño en las dos secciones del examen		Nivel de desempeño global del sustentante
EGEL Plus Sección Disciplinar	EGEL Plus Sección de Lenguaje y Comunicación	
Sobresaliente	Sobresaliente	Sobresaliente y candidato al Premio Ceneval*
Sobresaliente	Satisfactorio	Sobresaliente y candidato al Premio Ceneval*
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

* Para ser acreedor al Premio Ceneval, el sustentante debe cumplir, además del nivel de desempeño global Sobresaliente, los siguientes requisitos: a) haber sustentado por primera vez el EGEL Plus y b) tener máximo un año como egresado de la licenciatura.

6. Resultados

6.1 Reporte individual de resultados en el EGEL Plus GASTRO

El EGEL Plus GASTRO proporciona un reporte, cuyo propósito es dar a conocer a cada sustentante de manera oportuna, clara y precisa cual fue su logro alcanzado en la evaluación.

En las imágenes que a continuación se presentan, se ubica con los números del 1 al 5 la información que contiene el reporte de resultados:

1. **Nivel de desempeño global**, alcanzado por el sustentante, el cual conjunta los resultados de las dos secciones del examen (Disciplinar y Transversal de Lenguaje y Comunicación).
2. **Nivel de desempeño e Índice Ceneval**, por sección (Disciplinar y Transversal de Lenguaje y Comunicación). Para cada sección, a la izquierda del reporte se muestra el puntaje obtenido por el sustentante, expresado en Índice Ceneval y, a la derecha, el nivel de desempeño alcanzado en la sección correspondiente.
3. **Nivel de desempeño e Índice Ceneval**, para cada área de ambas secciones se muestra, en la parte central de reporte, el puntaje obtenido por el sustentante expresado en Índice Ceneval y el nivel de desempeño alcanzado.
4. **Descripciones de los niveles de desempeño**, se muestran los tres descriptores de nivel de desempeño que se pueden obtener por área (Aún no satisfactorio, Satisfactorio y Sobresaliente); se resalta con color gris el recuadro del descriptor que corresponde con el nivel de desempeño alcanzado por el sustentante.
5. **Código QR**, al escanear el código dirige a un repositorio con información más detallada para ayudar a la correcta interpretación de los resultados.

CENEVAL **EGEL Plus** Reporte de resultados **Gastronomía**

Nombre: _____ Folio: _____
 Culp: _____ Fecha de aplicación: _____

A continuación, se muestra el nivel de desempeño global obtenido, conformado por los resultados de la sección Disciplinar y la sección Transversal de Lenguaje y Comunicación.

1 Nivel de desempeño global **Satisfactorio**

SECCIÓN DISCIPLINAR

Índice Ceneval: Satisfactorio (1000-1149) Sobresaliente (1150-1300)
 Aún no satisfactorio (700-999)

Tu puntaje en Índice Ceneval: 1071 **Nivel de desempeño: Satisfactorio**

SECCIÓN TRANSVERSAL DE LENGUAJE Y COMUNICACIÓN

Índice Ceneval: Satisfactorio (1000-1149) Sobresaliente (1150-1300)
 Aún no satisfactorio (700-999)

Tu puntaje en Índice Ceneval: 1075 **Nivel de desempeño: Satisfactorio**

Para mayor información sobre el proceso de acreditación, consulte el siguiente QR.

5 

Av. Camino al Desierto de los Leones 19, Col. San Ángel, Alcaldía Álvaro Obregón, C.P. 01000, Ciudad de México, México. Teléfono: 55 53 22 87 00 www.ceneval.edu.mx

Página: 1 / 7

CENEVAL **EGEL Plus** Reporte de resultados **Gastronomía**

Nombre: _____ Folio: _____
 Culp: _____ Fecha de aplicación: _____

RESULTADOS EN LAS ÁREAS DE LA SECCIÓN DISCIPLINAR

Nivel de desempeño obtenido en cada área de la sección Disciplinar de acuerdo con el puntaje en Índice Ceneval.

SECCIÓN DISCIPLINAR

Transformación y servicio de alimentos y bebidas

Aún no satisfactorio (700-999) Satisfactorio (1000-1149) Sobresaliente (1150-1300)

Tu puntaje en Índice Ceneval: 1071 **NIVEL DE DESEMPEÑO: Satisfactorio**

Aún no satisfactorio
 El sustentante ubicado en este nivel aún está en proceso de consolidar lo manifestado en el nivel de desempeño Satisfactorio. Sin embargo, es capaz de reconocer algunas técnicas culinarias que se emplean en el proceso parcial de la elaboración de entradas calientes, guarniciones, aves de caca o corral y panadería. Adicionalmente, determina ciertos métodos de cocción (liquidos, secos y grasas) en relación con el tipo de despique de la res, así como algunos métodos de cocción (liquidos y secos) empleados en la preparación de una base de aves, vegetales y huevo.

Satisfactorio
 El sustentante con nivel de desempeño Satisfactorio es capaz de distinguir y analizar las técnicas culinarias en la elaboración de entradas frías, calientes, sopas, guarniciones, salsas, moles, carnes, productos de la pesca, repostería y panadería. De igual forma, determina los utensilios requeridos y los pasos por seguir para la elaboración de recetas, y distingue los tipos de corte de vegetales y carnes, así como los métodos de transferencia de calor (conducción, radiación y convección) y los tipos de reacción química para la preparación de platillos a base de pescados, mariscos, aves, vegetales o huevos, de acuerdo con las normas oficiales mexicanas. Asimismo, determina el montaje para el tipo de evento y protocolo; distingue las características de un establecimiento de alimentos y bebidas para su servicio; determina las etapas del proceso de toma de comandas, tipos de servicio, así como los protocolos de la atención al comensal; determina los insumos, las herramientas, las técnicas y los pasos por seguir para la elaboración de un cocido.

Sobresaliente
 Además de lo señalado en el nivel Satisfactorio, distingue las técnicas culinarias de garde manger, moles, pastelería, panadería tradicional y elaboración de platillos regionales (ingredientes, materiales, instrumentos por utilizar y procedimientos); distingue las características del contexto para determinar el establecimiento de alimentos y bebidas y el tipo de servicio. También puede diferenciar los métodos de cocción complementarios para la preparación de platillos a base de pescados, mariscos, aves y vegetales; es capaz de determinar el tipo de montaje para degustación y el protocolo de servicio para su apreciación sensorial, así como las etapas y procedimientos para la preparación de café (servicio de baristas); distingue y determina las herramientas necesarias para ofrecer el servicio en mesa.

Av. Camino al Desierto de los Leones 19, Col. San Ángel, Alcaldía Álvaro Obregón, C.P. 01000, Ciudad de México, México. Teléfono: 55 53 22 87 00 www.ceneval.edu.mx

Página: 2 / 7

CENEVAL **EGEL Plus** Reporte de resultados **Gastronomía**

Nombre: _____ Folio: _____
 Culp: _____ Fecha de aplicación: _____

RESULTADOS EN LAS ÁREAS DE LA SECCIÓN DISCIPLINAR

Nivel de desempeño obtenido en cada área de la sección Disciplinar de acuerdo con el puntaje en Índice Ceneval.

SECCIÓN DISCIPLINAR

Inocuidad y seguridad de productos alimenticios

Aún no satisfactorio (700-999) Satisfactorio (1000-1149) Sobresaliente (1150-1300)

Tu puntaje en Índice Ceneval: 990 **NIVEL DE DESEMPEÑO: Aún no satisfactorio**

Aún no satisfactorio
 El sustentante ubicado en este nivel aún está en proceso de consolidar lo manifestado en el nivel de desempeño Satisfactorio. Sin embargo, es capaz de reconocer algunas disposiciones de almacenamiento de la materia prima con requerimientos de refrigeración o congelación, así como de distinguir algunos requerimientos para la limpieza e higiene del equipo en un establecimiento de alimentos y bebidas. Adicionalmente, recuerda el valor nutricional de algunos insumos con base en una receta estándar y diferencia la dieta, el platillo o el menú, a partir de necesidades específicas de la población con diabetes.

Satisfactorio
 El sustentante con nivel de desempeño Satisfactorio es capaz de distinguir el uso y la aplicación de las normas oficiales mexicanas para el manejo higiénico de los alimentos, así como sus disposiciones en situaciones estándar; distingue las transformaciones físicas y químicas que ocurren durante la preparación de alimentos y bebidas con su calidad nutricional y cálculo energético para la dieta correcta; diferencia insumos que le permiten proponer menús para atender las necesidades de un sector específico de la población (referencia a la lactosa, hipertensión, sobrepeso, obesidad y desnutrición), con base en el aporte y contenido nutricional.

Sobresaliente
 Además de lo señalado en el nivel Satisfactorio, determina la aplicación de las normas oficiales mexicanas en función de las necesidades de un establecimiento de alimentos y bebidas y discrimina los puntos críticos de control en el proceso; evalúa el cumplimiento de las disposiciones técnicas en las instalaciones de los establecimientos de alimentos y bebidas; determina los insumos con base en el aporte nutricional para proponer menús que atiendan las necesidades de un sector de la población específico (diabetes, alergias e intolerancia al gluten) y calcula el valor energético de un plan alimenticio.

Av. Camino al Desierto de los Leones 19, Col. San Ángel, Alcaldía Álvaro Obregón, C.P. 01000, Ciudad de México, México. Teléfono: 55 53 22 87 00 www.ceneval.edu.mx

Página: 3 / 7

CENEVAL **EGEL Plus** Reporte de resultados **Gastronomía**

Nombre: _____ Folio: _____
 Culp: _____ Fecha de aplicación: _____

RESULTADOS EN LAS ÁREAS DE LA SECCIÓN DISCIPLINAR

Nivel de desempeño obtenido en cada área de la sección Disciplinar de acuerdo con el puntaje en Índice Ceneval.

SECCIÓN DISCIPLINAR

Gestión de establecimientos de alimentos y bebidas

Aún no satisfactorio (700-999) Satisfactorio (1000-1149) Sobresaliente (1150-1300)

Tu puntaje en Índice Ceneval: 1111 **NIVEL DE DESEMPEÑO: Satisfactorio**

Aún no satisfactorio
 El sustentante ubicado en este nivel aún está en proceso de consolidar lo manifestado en el nivel de desempeño Satisfactorio. Sin embargo, es capaz de reconocer algunas características o competencias generales y específicas con base en la descripción del perfil de puesto.

Satisfactorio
 Además de lo señalado en el nivel Satisfactorio, es capaz de distinguir entornos, internos y externos, para estructurar indicadores de análisis, además determina las competencias generales en relación con las específicas para el perfil de puesto dentro de las organizaciones de alimentos y bebidas; diferencia la secuencia del plan de capacitación para su desarrollo, aplicación y evaluación. También es capaz de analizar las "cuentas P+V" y las características de la competencia; determina las características de la filosofía organizacional para el emprendimiento de acuerdo con los objetivos y la detección de roles con base en las estrategias; distingue los elementos de la receta estándar y calcula la conversión de unidades y equivalencias para la formulación de requisiciones; reconoce los elementos del proceso productivo y los calcula mediante la receta estándar (porcentaje de cocción, rendimiento y merma, tiempo, número de porciones, precio de venta y utilidad, considerando el punto de equilibrio (por volumen y ventas) y el porcentaje de mano de obra por platillo. Adicionalmente, aplica los pasos de control para el manejo de un armador (flujo de inventarios, registros, mermas, puntos críticos); discrimina los diferentes cobros y gastos, equilibra la cartera de productos en función del platillo y el cheque promedio para la proyección de ventas.

Sobresaliente
 Adicionalmente a lo señalado en el nivel Satisfactorio, reconoce las áreas de oportunidad considerando herramientas de análisis y distingue las estrategias para atenderlas; es capaz de analizar resultados de diagnóstico de necesidad de capacitación para el desarrollo del plan estratégico; evalúa los elementos de estados financieros para determinar la decisión o estrategia. También puede distinguir las herramientas para detectar los puntos críticos en la calidad de un producto y mejora de un servicio. Por último, detecta puntos de fuga en el control de inventarios para evitar pérdidas.

Av. Camino al Desierto de los Leones 19, Col. San Ángel, Alcaldía Álvaro Obregón, C.P. 01000, Ciudad de México, México. Teléfono: 55 53 22 87 00 www.ceneval.edu.mx

Página: 4 / 7




Gastronomía

Nombre:

Folio:

Curp:

Fecha de aplicación:

RESULTADOS EN LAS ÁREAS DE LA SECCIÓN DISCIPLINAR

Nivel de desempeño obtenido en cada área de la sección Disciplinar de acuerdo con el puntaje en Índice Ceneval.

SECCIÓN DISCIPLINAR

Patrimonio Gastronómico

Aún no satisfactorio	Satisfactorio	Sobresaliente
700-999	1000-1149	1150-1300

Tu puntaje en Índice Ceneval: 1150

NIVEL DE DESEMPEÑO

Satisfactorio

Aún no satisfactorio
El sustentante ubicado en este nivel aún está en proceso de consolidar lo manifestado en el nivel de desempeño Satisfactorio. Sin embargo, es capaz de distinguir algunas técnicas tradicionales para la elaboración de platillos y bebidas de la cocina mexicana, así como la etapa histórica a la que pertenecen. Adicionalmente, determina ciertas especificaciones de platillos mexicanos con denominación de origen; reconoce algunas bebidas emblemáticas y tendencias gastronómicas internacionales. De igual manera, recuerda algunas especificaciones vinculadas con la obtención de certificados de calidad y origen de los vinos franceses e italianos.

Satisfactorio
El sustentante con nivel de desempeño Satisfactorio es capaz de distinguir los insumos, utensilios, métodos de cocción y técnicas tradicionales para la elaboración de alimentos y bebidas. De igual manera, reconoce las festividades mexicanas, tradicionales y emblemáticas, para la elección de un platillo o bebida, determinando su etapa histórica y el origen de los ingredientes de la receta establecida; discrimina las características de la región, viticultura, producción e historia que distinguen a los vinos mexicanos, así como la zona, los insumos y los materiales utilizados en los platillos mexicanos con denominación de origen. Es capaz de relacionar la región geográfica con las características vinculadas a los alimentos y bebidas mexicanos (incluyendo los destilados) con sellos de calidad; reconoce el aporte gastronómico de los pueblos originarios para su salvaguarda; relaciona las bebidas y platillos emblemáticos o tradicionales e escala internacional con su contexto histórico, con sellos de calidad, procesos, utensilios e ingredientes para su elaboración o usos y costumbres de preparación; valora las tendencias gastronómicas a escala internacional a partir del procedimiento, servicio y preparación de un platillo. Por otro lado, aprecia las características del vino vinculadas al origen y la obtención de sellos de calidad en Francia, España, Italia, Chile y Argentina. Finalmente, discrimina los diferentes insumos que conforman un platillo representativo de Francia, España, China, Japón e Italia.

Sobresaliente
Además de lo señalado en el nivel Satisfactorio, determina los elementos sustentables de la milpa, chinampa y terraza para la preparación de recetas tradicionales; detecta los platillos nacionales surgidos a partir del mestizaje y diferencia la estratificación para fomentar los aportes culinarios de la cocina mexicana. Finalmente, distingue los ingredientes para las preparaciones de platillos clásicos internacionales y discrimina los diferentes insumos que conforman un platillo representativo de los países árabes.

Av. Camino al Desierto de los Leones 19, Col. San Ángel, Alcaldía Álvaro Obregón, C.P. 07000, Ciudad de México, México 55 53 22 87 00

www.ceneval.edu.mx

Página: 5 / 7




Gastronomía

Nombre:

Folio:

Curp:

Fecha de aplicación:

RESULTADOS EN LAS ÁREAS DE LA SECCIÓN TRANSVERSAL DE LENGUAJE Y COMUNICACIÓN

Nivel de desempeño obtenido en cada área de la sección Transversal de Lenguaje y Comunicación de acuerdo con el puntaje en Índice Ceneval.

SECCIÓN TRANSVERSAL DE LENGUAJE Y COMUNICACIÓN

Comprensión lectora

Aún no satisfactorio	Satisfactorio	Sobresaliente
700-999	1000-1149	1150-1300

Tu puntaje en Índice Ceneval: 1150

NIVEL DE DESEMPEÑO

Satisfactorio

Aún no satisfactorio
Los sustentantes aún están en proceso de consolidar habilidades de comprensión lectora que les permitan:

- identificar información que cumpla con un criterio de búsqueda, con poca o nula existencia de elementos que podrían dificultar su tarea.
- comprender e interpretar el sentido de frases o pasajes cortos.
- seleccionar una explicación adecuada de una idea expuesta en el texto.

Las habilidades de lectura que aún están en proceso de consolidación corresponden a los distintos ámbitos evaluados: de estudio, literario y de participación social.

Satisfactorio
Los sustentantes:

- son capaces de identificar información que cumple con un criterio de búsqueda, con poca o nula existencia de elementos que podrían dificultar su tarea.
- comprenden e interpretan el sentido de frases o pasajes cortos.
- seleccionan la explicación adecuada de una idea expuesta en el texto.

Estas habilidades de lectura se presentan en los distintos ámbitos evaluados: de estudio, literario y de participación social. Sin embargo, evidencian dificultades en alguno de ellos.

Sobresaliente
Los sustentantes:

- son capaces de identificar información que cumple con distintos criterios de búsqueda, a pesar de la existencia de elementos que podrían dificultar su tarea.
- comprenden e interpretan el sentido de frases, pasajes cortos o de un texto completo.
- seleccionan la explicación adecuada de una idea y su valoración más allá del texto.

Estas habilidades de lectura se presentan en los distintos ámbitos evaluados: de estudio, literario y de participación social.

Av. Camino al Desierto de los Leones 19, Col. San Ángel, Alcaldía Álvaro Obregón, C.P. 07000, Ciudad de México, México 55 53 22 87 00

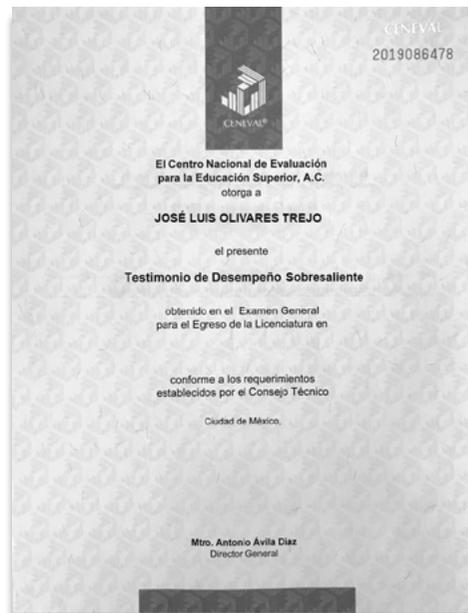
www.ceneval.edu.mx

Página: 6 / 7

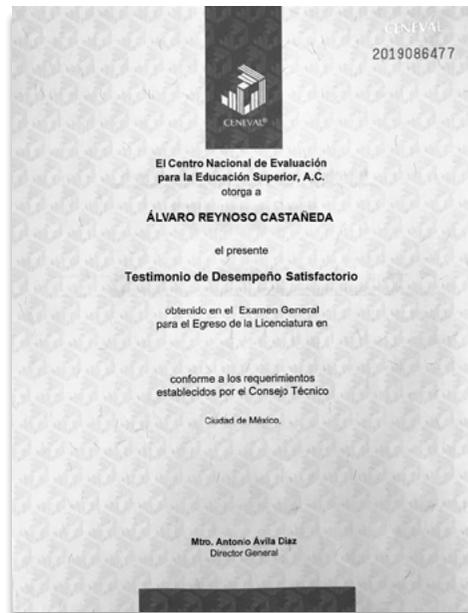
6.2 Testimonio de desempeño

Además del reporte de resultados individual, el Ceneval entrega a aquellos sustentantes que logran un resultado global Satisfactorio o Sobresaliente 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.

6.3 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 global sobresaliente, al haber obtenido un nivel de desempeño sobresaliente en la Sección Disciplinar y un nivel desempeño sobresaliente o satisfactorio en la Sección de Lenguaje y Comunicación del EGEL Plus.

6.4 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.

7. Reporte de habilidades socioemocionales

7.1 Las habilidades socioemocionales que se evalúan

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 evalúan

Gusto por la escuela	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.

8. 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 le 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.

8.1 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.

8.2 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.

9. Modalidades de aplicación y condiciones adicionales

9.1 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:

9.2 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).

9.3 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.

10. 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.

10.1 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 México
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
12	Dra. María Elena Delgado Ayala	Universidad Autónoma del Estado de México

10.2 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.

El Ceneval y los Consejos Técnicos del EGEL Plus agradecerán todos los comentarios que enriquezcan este material. Sírvase 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. 5303
www.ceneval.edu.mx
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
Correo electrónico: atencionalusuario@ceneval.edu.mx
Página web: 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.

