



CENTRO NACIONAL  
DE EVALUACIÓN PARA  
LA EDUCACIÓN SUPERIOR, A.C.

CENEVAL®

# Guía para el sustentante

EXAMEN GENERAL PARA EL EGRESO DE LA LICENCIATURA  
EN NUTRICIÓN

Dirección del Área de los EGEL

ENERO • 2017



CENTRO NACIONAL  
DE EVALUACIÓN PARA  
LA EDUCACIÓN SUPERIOR, A.C.

# Guía para el sustentante

EXAMEN GENERAL PARA EL EGRESO DE LA LICENCIATURA  
EN NUTRICIÓN

Dirección del Área de los EGEL

ENERO • 2017

*Guía para el sustentante*  
*Examen General para el Egreso de la Licenciatura*  
*en Nutrición (EGEL-NUTRI)*

D.R. © 2017  
Centro Nacional de Evaluación  
para la Educación Superior, A.C. (Ceneval)

Vigésima primera edición

## **Directorio**

### **Dirección General**

Dr. en Quím. Rafael López Castañares

### **Dirección del Área de los Exámenes Generales para el Egreso de la Licenciatura (DAEGEL)**

M. en Ed. Luz María Solís Segura

### **Dirección del Programa de Evaluación de Egreso (EGEL) en Ciencias de la Vida y la Conducta**

Dra. Anabel Herrera Ortiz

### **Coordinación del Examen General para el Egreso de la Licenciatura en Nutrición (EGEL-NUTRI)**

Dra. Cinthya Estrada Manilla

## Índice

<b>Presentación .....</b>	<b>6</b>
<b>Propósito y alcance del EGEL-NUTRI .....</b>	<b>6</b>
<b>Destinatarios del EGEL-NUTRI .....</b>	<b>7</b>
<b>¿Cómo se construye el EGEL-NUTRI? .....</b>	<b>7</b>
<b>Características del EGEL-NUTRI .....</b>	<b>9</b>
<b>¿Qué evalúa el EGEL-NUTRI?.....</b>	<b>10</b>
<i>Estructura general del EGEL-NUTRI por áreas y subáreas .....</i>	<i>10</i>
<i>Aspectos por evaluar.....</i>	<i>11</i>
<b>Examen en papel .....</b>	<b>20</b>
<i>Hoja de respuestas .....</i>	<i>20</i>
<i>Cuadernillo de preguntas .....</i>	<i>21</i>
<i>Portada del cuadernillo .....</i>	<i>22</i>
<i>Instrucciones para contestar la prueba .....</i>	<i>23</i>
<i>¿Qué tipo de preguntas se incluyen en el examen? .....</i>	<i>25</i>
<b>Examen en línea .....</b>	<b>32</b>
<i>Cómo ingresar a su examen .....</i>	<i>33</i>
<i>Cómo responder los reactivos del examen.....</i>	<i>35</i>
<i>Cómo desplazarse dentro del examen .....</i>	<i>38</i>
<i>Cómo marcar o resaltar una pregunta en la cual tiene duda .....</i>	<i>40</i>
<i>Cómo consultar el tiempo disponible .....</i>	<i>40</i>
<i>Cómo interrumpir la sesión del examen.....</i>	<i>41</i>
<i>Cómo terminar la sesión del examen.....</i>	<i>43</i>
<b>Registro para presentar el examen .....</b>	<b>44</b>
<i>Requisitos .....</i>	<i>44</i>
<i>Cuestionario de contexto.....</i>	<i>45</i>
<i>Número de folio .....</i>	<i>46</i>
<b>Condiciones de aplicación .....</b>	<b>46</b>
<i>Distribución de las áreas por sesión .....</i>	<i>46</i>
<i>Recomendaciones útiles para presentar el examen.....</i>	<i>46</i>
<i>Procedimiento por seguir al presentar el examen .....</i>	<i>47</i>
<i>Reglas durante la administración del instrumento .....</i>	<i>47</i>
<i>Sanciones.....</i>	<i>48</i>
<b>Resultados .....</b>	<b>49</b>
<i>Reporte de resultados .....</i>	<i>49</i>
<i>Descripción de los niveles de desempeño .....</i>	<i>50</i>
<i>Nivel de desempeño satisfactorio</i>	
<i>Nivel de desempeño sobresaliente</i>	
<i>Testimonios de desempeño .....</i>	<i>51</i>
<i>Consulta y entrega .....</i>	<i>52</i>
<b>Recomendaciones y estrategias de preparación para el examen .....</b>	<b>52</b>
<i>¿Cómo prepararse para el examen? .....</i>	<i>52</i>
<b>Cuerpos colegiados .....</b>	<b>56</b>
<i>Consejo Técnico.....</i>	<i>56</i>
<i>Comité Académico .....</i>	<i>57</i>

## **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 cientos de escuelas, universidades, empresas, autoridades educativas, organizaciones de profesionales y de otras instancias particulares y gubernamentales. Su actividad principal es el diseño y la aplicación de instrumentos de evaluación. Su misión consiste en proveer información confiable sobre los aprendizajes que logran los estudiantes de distintos niveles educativos.

En el terreno de la educación, como en todas las actividades humanas, la evaluación es el proceso que permite valorar los aciertos, reconocer las fallas y detectar potencialidades. Contar con información válida y confiable garantiza tomar decisiones acertadas.

Esta Guía está dirigida a quienes sustentarán el Examen General para el Egreso de la Licenciatura en Nutrición (EGEL-NUTRI). 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) que encontrarán, así como con algunas sugerencias de estudio y de preparación para presentar el examen.

Se recomienda al sustentante revisar con detenimiento la Guía completa y recurrir a ella de manera permanente durante su preparación y para aclarar cualquier duda sobre aspectos académicos, administrativos o logísticos en la presentación del EGEL-NUTRI.

## **Propósito y alcance del EGEL-NUTRI**

El propósito del EGEL-NUTRI es identificar si los egresados de la licenciatura en Nutrición cuentan con los conocimientos y habilidades necesarios para iniciarse eficazmente en el ejercicio de la profesión. La información que ofrece permite al sustentante:

- Conocer el resultado de su formación en relación con un estándar de alcance nacional mediante la aplicación de un examen confiable y válido, probado con egresados de instituciones de educación superior (IES) de todo el país.
- Conocer el resultado de la evaluación en cada área del examen, por lo que puede ubicar aquéllas donde tiene un buen desempeño, así como aquéllas en las que presenta debilidades.
- Beneficiarse curricularmente al contar con un elemento adicional para integrarse al mercado laboral.

A las IES les permite:

- Incorporar el EGEL-NUTRI como un medio para evaluar y comparar el rendimiento de sus egresados con un parámetro nacional, además del uso del instrumento como una opción para titularse.
- Contar con elementos de juicios válidos y confiables que apoyen los procesos de planeación y evaluación curricular que les permita emprender acciones capaces de mejorar la formación académica de sus egresados, adecuando planes y programas de estudio.
- Aportar información a los principales agentes educativos (autoridades, organismos acreditadores, profesores y estudiantes) acerca del estado que guardan sus egresados, respecto de los conocimientos y habilidades considerados necesarios para integrarse al campo laboral.

A los empleadores y a la sociedad les permite:

- Conocer con mayor precisión el perfil de los candidatos por contratar y de los que se inician en el ejercicio profesional, mediante elementos válidos, confiables y objetivos de juicio, para contar con personal de calidad profesional, acorde con las necesidades nacionales.

### **Destinatarios del EGEL-NUTRI**

Está dirigido a los egresados de la licenciatura en Nutrición, que hayan cubierto el 100% de los créditos, estén o no titulados, y en su caso a estudiantes que cursan el último semestre de la carrera, siempre y cuando la institución formadora así lo solicite.

El EGEL-NUTRI se redactó en idioma español, por lo que está dirigido a individuos que puedan realizar esta evaluación bajo dicha condición lingüística. Los sustentantes con necesidades físicas especiales serán atendidos en función de su requerimiento especial.

### **¿Cómo se construye el EGEL-NUTRI?**

Con el propósito de asegurar pertinencia y validez en los instrumentos de evaluación, el Ceneval se apoya en Consejos Técnicos integrados por expertos en las áreas que conforman la profesión, los cuales pueden representar a diferentes instituciones educativas, colegios o asociaciones de profesionistas, instancias empleadoras de los sectores público y privado y de carácter independiente. Estos Consejos Técnicos funcionan de acuerdo a un reglamento y se renuevan periódicamente.

El contenido del EGEL-NUTRI es el resultado de un complejo proceso metodológico, técnico y de construcción de consensos en el Consejo Técnico y en sus Comités Académicos de apoyo en torno a:

- i) La definición de principales funciones o ámbitos de acción del profesional
- ii) La identificación de las diversas actividades que se relacionan con cada ámbito
- iii) La selección de las tareas indispensables para el desarrollo de cada actividad
- iv) Los conocimientos y habilidades requeridos para esas tareas profesionales
- v) La inclusión de estos conocimientos y habilidades en los planes y programas de estudio vigentes de la licenciatura en Nutrición

Todo esto tiene como referente fundamental la opinión de centenares de profesionistas activos en el campo de la Nutrición, formados con planes de estudios diversos y en diferentes instituciones; en una encuesta nacional, ellos aportaron su punto de vista respecto a:

- i) Las tareas profesionales que se realizan con mayor frecuencia
- ii) El nivel de importancia de esas tareas en el ejercicio de su profesión
- iii) El estudio o no, durante la licenciatura, de los conocimientos y habilidades que son necesarios en esas tareas



## Características del EGEL-NUTRI

Es un instrumento de evaluación que puede describirse como un examen con los siguientes atributos:

Atributo	Definición
Especializado para la carrera profesional de Nutrición	Evalúa conocimientos y habilidades específicos de la formación profesional del licenciado en Nutrición que son críticos para iniciarse en el ejercicio de la profesión. No incluye conocimientos y habilidades profesionales genéricos o transversales.
De alcance nacional	Considera los aspectos esenciales en la licenciatura en Nutrición para iniciarse en el ejercicio de la profesión en el país. No está referido a un currículo en particular. Se diseñan y preparan para que tengan validez en todo el país.
Estandarizado	Cuenta con reglas fijas de diseño, elaboración, aplicación y calificación.
Criterial	Los resultados de cada sustentante se comparan contra un estándar de desempeño nacional preestablecido por el Consejo Técnico del examen.
Objetivo	Tiene criterios de calificación unívocos y precisos, lo cual permite su automatización.
De máximo esfuerzo	Permite establecer el nivel de rendimiento del sustentante, sobre la base de que este hace su mejor esfuerzo al responder los reactivos de la prueba.
De alto impacto	Con base en sus resultados los sustentantes pueden titularse y las IES obtienen un indicador de rendimiento académico.
De opción múltiple	Cada pregunta se acompaña de cuatro opciones de respuesta, entre las cuales solo una es la correcta.
Contenidos centrados en problemas	Permite determinar si los sustentantes son capaces de utilizar lo aprendido durante su Licenciatura en la resolución de problemas y situaciones a las que típicamente se enfrenta un egresado al inicio del ejercicio profesional.
Sensible a la instrucción	Evalúa resultados de aprendizaje de programas de formación profesional de la licenciatura en Nutrición, los cuales son una consecuencia de la experiencia educativa institucionalmente organizada.
Contenidos validados socialmente	Contenidos validados por comités de expertos y centenares de profesionistas en ejercicio en el país.

### ¿Qué evalúa el EGEL-NUTRI?

El examen está organizado en áreas, subáreas y aspectos por evaluar. Las áreas corresponden a los ámbitos profesionales en los que actualmente se organiza la labor del licenciado en Nutrición. Las subáreas comprenden las principales actividades profesionales de cada uno de los ámbitos profesionales referidos. Por último, los aspectos por evaluar identifican los conocimientos y habilidades necesarios para realizar tareas específicas relacionadas con cada actividad profesional.

#### Estructura del EGEL-Nutrición

Área/Subárea		% en el examen	Núm. de reactivos	Distribución de reactivos por sesión	
				1ª	2ª
<b>A</b>	<b>Atención clínica nutricional</b>	<b>42.6</b>	<b>86</b>	<b>86</b>	
1.	Evaluación del estado de nutrición	16.8	34	34	
2.	Tratamiento nutricional individualizado	15.3	31	31	
3.	Orientación alimentaria individualizada	5.4	11	11	
4.	Manejo del servicio de nutrición clínica	5.0	10	10	
<b>B</b>	<b>Atención nutricional a grupos de individuos</b>	<b>27.7</b>	<b>56</b>	<b>21</b>	<b>35</b>
1.	Evaluación de la situación alimentaria y nutricional	10.4	21	21	
2.	Desarrollo de intervenciones nutricionales	11.9	24		24
3.	Investigación	5.4	11		11
<b>C</b>	<b>Administración de los servicios de alimentos</b>	<b>29.7</b>	<b>60</b>		<b>60</b>
1.	Manejo de servicios de alimentos	9.4	19		19
2.	Normatividad para el control sanitario	6.9	14		14
3.	Diseño de planes alimentarios y menús	9.4	19		19
4.	Orientación alimentaria	4.0	8		8
<b>Total</b>		<b>100</b>	<b>202</b>	<b>107</b>	<b>95</b>

Estructura aprobada por el Consejo Técnico en reunión del 11 de septiembre de 2014.

*Nota: Adicionalmente se incluye 20% de reactivos piloto (no califican).*

A continuación se señalan los aspectos por evaluar en cada área y subárea en las que se organiza el examen. Cada uno de estos aspectos está relacionado con los conocimientos y habilidades que requiere poseer el egresado en Nutrición para iniciarse en el ejercicio profesional.

### Aspectos por evaluar

#### A 1. Evaluación del estado de nutrición

En esta subárea se pretende medir si el sustentante es capaz de:

- Identificar características de crecimiento y desarrollo del individuo
- Identificar indicadores antropométricos obtenidos del paciente para compararlos con valores de referencia
- Identificar los indicadores nutricionales del paciente en la historia clínica nutricional
- Identificar signos carenciales en el individuo
- Seleccionar valores antropométricos, bioquímicos, clínicos, o dietéticos útiles para la evaluación, de acuerdo con la etapa de la vida del paciente
- Identificar los indicadores nutricionales en el expediente clínico, con base en los lineamientos que señala la normativa vigente
- Identificar los problemas nutricionales, de acuerdo con indicadores antropométricos, bioquímicos, dietéticos, o clínicos
- Identificar los resultados de un análisis nutricional, con base en valores de referencia
- Elegir el tipo de especialista al que debe canalizar al paciente, dependiendo de la patología que presenta

#### A 2. Tratamiento nutricional individualizado

En esta subárea se pretende medir si el sustentante es capaz de:

- Seleccionar los alimentos para integrar un plan de alimentación de acuerdo con el padecimiento
- Elegir la distribución del total de equivalentes en las proporciones y tiempos de comida de acuerdo con la patología
- Seleccionar las alternativas de tratamiento dietético o nutricional, en función de la condición del paciente
- Identificar los medicamentos que alteran el estado nutricional
- Identificar las alteraciones metabólicas asociadas con los medicamentos prescritos
- Identificar los cambios obtenidos en el paciente, con base en resultados de mediciones anteriores (antropométricos, bioquímicos, clínicos, dietéticos) contenidos en la historia clínica nutricional
- Elegir modificaciones necesarias en el plan de alimentación, de acuerdo con el diagnóstico nutricional integral establecido
- Elegir las modificaciones necesarias en las conductas alimentarias, de acuerdo con la patología y el estado nutricional del paciente
- Identificar la relación entre la evolución natural de la enfermedad y la dietoterapia proporcionada
- Elegir la intervención nutricional apropiada con base en la evidencia científica existente

#### A 3. Orientación alimentaria individualizada

En esta subárea se pretende medir si el sustentante es capaz de:

- Seleccionar los alimentos para integrar un plan de alimentación de acuerdo con el padecimiento
- Elegir los menús de uso familiar con modificaciones, acordes a la patología del paciente, que permitan el apego a la prescripción dietética
- Seleccionar suplementos o complementos alimenticios para menús individuales o familiares que permitan el apego del paciente a su prescripción dietética
- Elegir la actividad física, o los alimentos de temporada o de región recomendados para la condición del individuo

#### **A 4. Manejo del servicio de nutrición clínica**

En esta subárea se pretende medir si el sustentante es capaz de:

- Elegir las alternativas de alimentación según la patología y el estado nutricional del paciente
- Seleccionar el manejo adecuado del paciente, de acuerdo con las guías y protocolos de soporte nutricional
- Identificar los lineamientos de las normas oficiales para el manejo de riesgos en servicios de alimentación y unidades de soporte nutricional
- Identificar los objetivos del servicio de nutrición clínica
- Identificar resultados de un análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas)

#### **Bibliografía sugerida**

Academy of Nutrition and Dietetics. *International Dietetics and Nutritional Terminology (IDNT) Reference Manual*, 4a Ed.

ASPEN Board of Directors and the Clinical Guidelines Task Force. "Guidelines for the use of parenteral and enteral nutrition in adult and pediatric patients", *JPEN Journal of Parenteral and Nutrition*; USA, núm. 1 (supl), ener-febrero de 2002, pp. 1sa-138sa

Benito A. (2005). "Evaluación el estado de nutrición", *Manual de dietas normales y terapéuticas*, 5a ed., México, Ediciones Científicas La Prensa Médica Mexicana

Brown J. (2006). *Nutrición en las diferentes etapas de la vida*, 2a ed., USA, McGraw-Hill

Capo Pallás, Marce (2002). La importancia de la nutrición en la persona de edad avanzada, Barcelona, Novartis Consumer Health

Casanueva E. *et al.* (2008) "Anemias de origen nutricio", *Nutriología médica*, 3a ed., México, Editorial Médica Panamericana

Consenso FESNAD- SEEDO. *Revista Española de Obesidad*, España, Suplemento 41, Octubre 2011

Escott - Stump, Sylvia. (2010). *Nutrición, diagnóstico y tratamiento*, 6a ed., México, Wolters Kluwer

Franz, Marion, Reader, Diane y Monk, Arlene (2002). *Implementing group and individual medical nutrition therapy for diabetes*, USA, American Diabetes Association, 70 p

Ize-Lamache, L. (2008). "Apoyo metabólico nutricio y alimentación artificial", *Nutriología Médica*, México, Panamericana

Kaufer, Martha y Pérez-Lizaur, Ana Bertha (2008). *Nutriología Médica*, 3a Ed., México, Médica Panamericana, 824 p

Lee R, Nieman D. (2003). "Clinical assessment of nutritional status", *Nutrititonal Assessment*, 3a ed., USA, McGraw-Hill

Lutz, Carroll y Przytulski, Karen (2011). *Nutrición y dietoterapia*, 5a ed., México, McGraw-Hill

Mahan K. y Escott S. (2013). Mahan, L.K, Escott-Stump, S. y Raymond, J. L. (2012). *Krause Dietoterapia*, 13a ed., México, Elsevier, 1248 p

Moreno, P. "Los nutricionistas como administradores de servicios de alimentación", *DIAETA*, México, núm. 119, 2007, pp. 14-17

Pérez-Lizaur, Ana Bertha (2008). *Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes*, 3a ed., México, Fomento de Nutrición y Salud, AC

Pérez-Lizaur A.B. (2012). *Dietas normales y Terapéuticas: los alimentos en la salud y la enfermedad*, 6a ed., México, Ediciones científicas la Prensa Médica Mexicana, 427 p

Plazas M. (2005). "Para alimentarse correctamente en 1, 2 x 3", *Manual de dietas normales y terapéuticas*, 5a ed., México, Ediciones Científicas La Prensa Médica Mexicana

Ruth A. (2009). *Nutrición y Dietoterapia*, 9a ed., México, McGraw-Hill

Secretaría de Salud (2010). *Norma Oficial Mexicana NOM-005-SSA3-2010, Que establece los requisitos mínimos de infraestructura y equipamiento de establecimientos para la atención médica de pacientes ambulatorios*, México, Diario Oficial de la Federación

Secretaría de Salud (2010). *Norma Oficial Mexicana NOM-015-SSA2-2010, Para la prevención, tratamiento y control de la diabetes mellitus*, México, Diario Oficial de la Federación

Secretaría de Salud (2010). *Norma Oficial Mexicana NOM-030-SSA2-2009, Para la prevención, detección, diagnóstico, tratamiento y control de la hipertensión arterial sistémica*, México, Diario Oficial de la Federación

Secretaría de Salud (2011). *Norma Oficial Mexicana NOM-037-SSA2-2012. Para la prevención, tratamiento y control de las dislipidemias*, México, Diario Oficial de la Federación

Secretaría de Salud (2012). *Norma Oficial Mexicana NOM-004-SSA3-2012, Del expediente clínico*, México, Diario Oficial de la Federación

Secretaría de Salud (2012). *Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria*, México, Diario Oficial de la Federación

Secretaría de Salud. *Análisis FODA*, México, Ssa. Disponible en: <http://www.cca.org.mx/funcionarios/cursos/ap089/apoyos/m3/analisis.pdf>

Shils, M. (2002). *Nutrición en salud y enfermedad*, 9a ed., USA, McGraw-Hill

Soriano, C.S. "Definición y clasificación de estadios de la enfermedad renal crónica. Prevalencia. Claves para el Diagnóstico Precoz. Factores de riesgo de enfermedad renal crónica", *Nefrología*, México, núm. 6, 2004, pp. 27-34

Suverza, A. y Haua, K. (2010). *El ABCD de la evaluación del estado de nutrición*, México, McGraw Hill, 332 p

Width. M. (2010). *The Clinical Dietitian's Essential Pocket Guide*, España, Lippincott Williams & Wilkins

## Aspectos por evaluar

### B 1. Evaluación de la situación alimentaria y nutricional

En esta subárea se pretende medir si el sustentante es capaz de:

- Identificar problemas de alimentación y nutrición prevalentes, considerando las características culturales, geográficas, ambientales o sociales de la población
- Selecciona los indicadores indispensables (antropométricos, bioquímicos, clínicos, dietéticos) para la evaluación del estado de nutrición en grupos de individuos
- Identificar las necesidades alimentarias y nutricionales en una población que requieren atención
- Identificar grupos vulnerables a los problemas y factores de riesgo nutricionales prevalente en una población
- Identificar la prioridad de atención nutricional, con base en la dimensión del daño y la viabilidad de solución de los problemas detectados
- Identificar estrategias nutricionales para la solución de problemas alimentarios o nutricionales
- Seleccionar, entre diferentes estrategias, la recomendable para el objetivo de la intervención nutricional

### B 2. Desarrollo de intervenciones nutricionales

En esta subárea se pretende medir si el sustentante es capaz de:

- Identificar los objetivos de una intervención nutricional
- Elegir las acciones de intervención nutricional para el logro de los objetivos de un programa

- Seleccionar recursos necesarios para llevar a cabo un programa de intervención nutricional
- Identificar las variables involucradas en un programa de intervención en alimentación y nutrición para darles seguimiento
- Elegir acciones de educación en nutrición para disminuir problemas de alimentación en una población
- Seleccionar recursos educativos acordes a problemáticas nutricionales en grupos de población
- Seleccionar acciones para mejorar un programa de educación nutricional
- Identificar políticas públicas alimentarias de las que se deriven programas de intervención nutricional
- Seleccionar actividades para implementar una política que deriva en un programa de intervención nutricional

### B 3. Investigación

En esta subárea se pretende medir si el sustentante es capaz de:

- Identificar los elementos que conforman un protocolo de investigación
- Identificar la hipótesis que se relaciona con los problemas nutricionales planteados
- Identificar el tipo de estudio utilizado en una investigación nutricional
- Identificar el alcance de un estudio de investigación nutricional
- Elegir el producto alimenticio para cubrir necesidades nutricionales de una población

#### Bibliografía sugerida

Adrien, C. y Beghin, I. (2001). *Nutrición y comunicación*, México, Universidad Iberoamericana

Aranceta, J. (2001). *Nutrición Comunitaria*, 2a ed., España, Masson

Casanueva, E. et al. (2008). *Nutrientología médica*, 3a ed., México, Editorial Médica Panamericana

Depósito de documentos de la FAO (1994). *Guía para proyectos participativos de nutrición*. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/v1490s/v1490s00.htm>

Fernández-Cortés, L., Villanueva-Sánchez, J., Martínez-Andrade, G. y Galván, M. (2010). "Contenido Nutricional de la Lonchera Escolar", *Perfil nutricional de Escolares de Hidalgo (PENUTEH): Estado de Nutrición y Variables del Contexto Familia, Escolar e Individual*, México, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, pp. 145-186

González de Cossío et al. (2008). *Nutrición y pobreza. Política pública basada en evidencia*. Banco Mundial; México, Secretaría de Desarrollo Social.

González Nuñez, J. de J., Monroy de Velasco, A., y Kupferman Silberstein, E. (1999). *Dinámica de grupos: técnicas y tácticas*, México, Pax México

Hernández Sampieri, Roberto, C. Fernández y P. Baptista (2010). *Metodología de la Investigación*, 5a. ed., México, McGraw-Hill

Hernández-Avila, M., Garrido-Latorre, F. y López-Moreno, S. "Diseño de estudios epidemiológicos", *Salud Pública de México*, México, núm. 2, 2000, pp. 144-154

Lazcano, O. C. (2013). "Insuficiencia dietética de micronutrientes y su relación con la desnutrición en escolares del estado de Hidalgo", *Tesis de licenciatura no publicada*, México, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

Mahan K. y Escott S. (2013). Mahan, L.K, Escott-Stump, S. y Raymond, J. L. (2012). *Krause Dietoterapia*, 13a ed., México, Elsevier, 1248 p

Olaiz-Fernández G. *et al.* (2006). *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición*, Morelos, México, Instituto Nacional de Salud Pública

Secretaría de Salud (2010). *Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*, México, Diario Oficial de la Federación

The Health Communication Unuit. "Developing Health Promotion Policies", *Centre for Health Promotion, University of Toronto*, Canadá, marzo de 2004

Valencia M.E. (2008). "Capítulo 5. Energía", *Recomendaciones de ingestión de nutrientes para la población mexicana*, México, Médica Panamericana

Zubirán, Salvador, Arroyo, Pedro y Ávila, Héctor (1990). *La nutrición y la salud de las madres y los niños mexicanos*, México, Fondo de Cultura Económica, 349 p

### Aspectos por evaluar

#### C 1. Manejo de servicios de alimentos

En esta subárea se pretende medir si el sustentante es capaz de:

- Elegir las acciones de mejora en la calidad de un servicio de alimentos, con base en las necesidades de los usuarios.
- Identificar los lineamientos contemplados en la normativa vigente que permitan cubrir las necesidades de los usuarios de un servicio de alimentos
- Seleccionar criterios sanitarios en favor de la salud del usuario de un servicio de alimentos
- Identificar problemas viables de solución para mejora del servicio de alimentos
- Identificar las funciones, derechos u obligaciones del personal de un servicio de alimentos, con base en el proceso administrativo
- Identificar las actividades de las diferentes áreas del servicio de alimentación
- Seleccionar el programa de capacitación idóneo para el personal operativo de un servicio de alimentos
- Elegir el objetivo general que requiere la capacitación del personal de un servicio de alimentos para solucionar problemas detectados
- Elegir el alimento o platillo que lo sustituya con base en la dieta correcta (completa, suficiente, equilibrada, inocua y variada)



## **C 2. Normatividad para el control sanitario**

En esta subárea se pretende medir si el sustentante es capaz de:

- Identificar las características y atributos contemplados en la normativa vigente para el control sanitario en un servicio de alimentos
- Seleccionar la norma de control sanitario aplicable para las diferentes áreas de un servicio de alimento
- Seleccionar la norma de control sanitario aplicable para las diferentes áreas de un servicio de alimento
- Seleccionar los lineamientos de las normas disponibles para garantizar la calidad en la operación de los servicios de alimentos.
- Identificar los lineamientos señalados en las normas vigentes que permitan la mejora de las diferentes áreas del servicio de alimentos

## **C 3. Diseño de planes alimentarios y menús**

En esta subárea se pretende medir si el sustentante es capaz de:

- Identificar las necesidades nutricionales para diversos grupos de usuarios de un servicio de alimentos
- Elegir las modificaciones pertinentes en el menú de diversos grupos de usuarios de un servicio de alimentos que presentan alguna patología
- Calcular la cantidad requerida de cada ingrediente para un número específico de porciones a uno mayor.
- Seleccionar la técnica culinaria que favorezca el estado de nutrición de un grupo usuario de un servicio de alimentos
- Identificar las condiciones que llevan a una pérdida nutrimental de los alimentos, durante su manipulación o preparación
- Identificar el costo de una receta escalada que satisfaga las cantidades requeridas en el servicio de alimentos.
- Elegir la orden de compra o requisición de alimentos para la elaboración de menús, con base en una receta estandarizada.

## **C 4. Orientación alimentaria**

En esta subárea se pretende medir si el sustentante es capaz de:

- Identificar la población que requiere un programa de orientación alimentaria en un servicio de alimentos, considerando sus características biopsicosociales
- Seleccionar el programa de orientación alimentaria adecuado para grupos de usuarios con determinadas características
- Seleccionar instrumentos para evaluar un programa de orientación alimentaria dirigido a los usuarios de un servicio de alimentos

### **Bibliografía sugerida**

Araluce Letamendia, María del Mar (2001). *Empresas de Restauración Alimentaria: un sistema de Gestión Global*, México, Díaz de Santos, 249 p

Bello, J., García-Jalón, Candela M. y I. Astiasarán (2002). "Restauración colectiva", *Alimentación y salud pública*, España, McGraw-Hill

Bravo Martínez, Francisco (2010). "El Manejo higiénico de los alimentos", *Guía para la obtención del Distintivo H*, México, Limusa

Casanueva, E. et al. (2008) *Nutriología médica*, 3a ed., México, Editorial Médica Panamericana

Fox, Brian A. y Allan, G. Cameron (2008) *Ciencia de los alimentos. Alimentación y Salud*, México, Limusa

García-Segovia, P. y Martínez-Monzó, J. (2005). *Técnicas de alimentación y nutrición aplicadas*, México, Alfaomega

Gregoire, M.B. (2007). *Food service organizations: a managerial and systems approach*, Pearson, N.J., USA, Prentice Hall

Guerrero R. (2001). *Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud*, México, McGraw-Hill, 203 p

Hobbs, B.C. y Roberts, D. (1997). *Higiene y toxicología de los alimentos*, España, Acribia

Knigh,J.,& Kotschevar,L (2000). *Quantity food production, planning and management*, New York, Van Nostrand Reinhold

Pérez-Lizaur, Ana Bertha y Marván Laborde, Leticia (2005). *Manual de dietas normales y terapéuticas: los alimentos en la salud y en la enfermedad*, México, Ediciones Científicas La Prensa Médica Mexicana, 281 p

Reay, J. (2008). *Administración del servicio de alimentos*, México, Trillas

Secretaría de Salud (1994). *Manual de aplicación del análisis de riesgos, identificación y control de puntos crítico*, México, Secretaría de Salud

Secretaría de Salud (1995). *Norma Oficial Mexicana NOM-065-SSA1-1993, que establece las especificaciones sanitarias de los medios de cultivo*, México, Diario Oficial de la Federación

Secretaría de Salud (2010). *Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*, México, Diario Oficial de la Federación

Secretaría de Salud (2013). *Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación*, México, Diario Oficial de la Federación

Secretaría de Salud (2010). *Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*, México, Diario Oficial de la Federación

Tapia Sainns, R. y Nogales Rocabo, A. (2008). *Guía de gestión de calidad para servicios de alimentación y nutrición en establecimientos de salud de 1º, 2º y 3º nivel de atención*, Bolivia, Ministerio de Salud y Deportes

Wolf, Mauro (1991). *La investigación de la comunicación de masa*, Barcelona, Paidós Ibérica

## Examen en papel

## Hoja de respuestas

La hoja de respuestas está diseñada para ser leída por una máquina denominada “lector óptico”. Por esta razón, cualquier doblez, enmendadura o marcas diferentes a las que se solicitan pueden alterar dicha lectura y, por lo tanto, los resultados. **ES IMPORTANTE QUE USTED REVISE LA HOJA DE RESPUESTAS CUANDO SE LA ENTREGUEN Y LA CUIDE MIENTRAS ESTÁ EN SUS MANOS PARA EVITAR QUE ESTÉ EN MALAS CONDICIONES AL MOMENTO DE DEVOLVERLA.**

**EXAMEN GENERAL PARA EL EGRESO DE LA LICENCIATURA**  
**HOJA DE RESPUESTAS**

**1ª SESIÓN**  
**VÁLIDA SÓLO EN 2017**

**CENEVAL®**  
CENTRO NACIONAL DE EVALUACIÓN PARA LA EDUCACIÓN SUPERIOR, A.C.

**INSTRUCCIONES**

1. USE SOLAMENTE LAPIZ DEL NÚMERO 2 O 2½.
2. LLENE TOTALMENTE LOS OVALOS.
3. SI SE EQUIVOCA, BORRE COMPLETAMENTE. NO TACHE.
4. NO HAGA NINGUNA MARCA FUERA DE LOS OVALOS.
5. NO USE PLUMA NI MARCADOR.
6. ESCRIBA EN LETRAS MAYÚSCULAS Y DE MOLDE, UNA LETRA POR CASILLA Y DOS ESPACIOS ENTRE CADA PALABRA.
7. EN CASO DE CONCLUIR ANTES DEL TIEMPO ASIGNADO REVISE LAS RESPUESTAS DONDE HAYA TENIDO DUDAS.

**IMPORTANTE**

1. ESTE EXAMEN SÓLO TENDRÁ VALIDEZ SI ESTÁ ANOTADO EL NÚMERO DE FOLIO Y LLENOS LOS OVALOS CORRESPONDIENTES.

2. ANOTE EN LOS CUADROS EL NÚMERO DE FOLIO DE SU COMPROBANTE Y LLENE LOS OVALOS CORRESPONDIENTES.

**FOLIO**

**ESCRIBA EL APELLIDO PATERNO, APELLIDO MATERNO Y EL NOMBRE EN LETRAS MAYÚSCULAS Y DE MOLDE; UNA LETRA POR CASILLA Y DOS ESPACIOS ENTRE CADA PALABRA.**

**APELLIDO PATERNO**

**APELLIDO MATERNO**

**NOMBRE(S)**

**NOMBRE DEL EXAMEN.**

Administración	<input type="checkbox"/>	Informática	<input type="checkbox"/>	Mercadotecnia	<input type="checkbox"/>
Arquitectura	<input type="checkbox"/>	Ingeniería Civil	<input type="checkbox"/>	Nutrición	<input type="checkbox"/>
Biología	<input type="checkbox"/>	Ingeniería Computacional	<input type="checkbox"/>	Odontología	<input type="checkbox"/>
Ciencias Agrícolas	<input type="checkbox"/>	Ingeniería de Software	<input type="checkbox"/>	Pedagogía - Ciencias de la Educación	<input type="checkbox"/>
Ciencias Computacionales	<input type="checkbox"/>	Ingeniería Eléctrica	<input type="checkbox"/>	Psicología	<input type="checkbox"/>
Ciencias de la Comunicación	<input type="checkbox"/>	Ingeniería Electrónica	<input type="checkbox"/>	Química	<input type="checkbox"/>
Ciencia Política y Administración Pública	<input type="checkbox"/>	Ingeniería en Alimentos	<input type="checkbox"/>	Química Clínica	<input type="checkbox"/>
Comercio - Negocios Internacionales	<input type="checkbox"/>	Ingeniería Industrial	<input type="checkbox"/>	Químico Farmacéutico Biólogo	<input type="checkbox"/>
Contaduría	<input type="checkbox"/>	Ingeniería Mecánica	<input type="checkbox"/>	Relaciones Internacionales	<input type="checkbox"/>
Derecho	<input type="checkbox"/>	Ingeniería Mecánica Eléctrica	<input type="checkbox"/>	Trabajo Social	<input type="checkbox"/>
Diseño Gráfico	<input type="checkbox"/>	Ingeniería Mecatrónica	<input type="checkbox"/>	Turismo	<input type="checkbox"/>
Economía	<input type="checkbox"/>	Ingeniería Química	<input type="checkbox"/>		
Enfermería	<input type="checkbox"/>	Medicina General	<input type="checkbox"/>		
Gastronomía	<input type="checkbox"/>	Medicina Veterinaria y Zootecnia	<input type="checkbox"/>		

**ESCRIBA EN LOS CUADROS EL NÚMERO DE EXAMEN QUE APARECE EN LA PORTADA DE SU CUADERNILLO Y LLENE EL OVALO CORRESPONDIENTE.**

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	00

**INSTITUCIÓN DONDE ESTUDIÓ LA LICENCIATURA (LA ÚLTIMA).**

Anote el número de acuerdo con la clave que le indique el aplicador y llene los óvalos correspondientes de izquierda a derecha.

**Nombre de la institución:**

**Campus o plantel:**

**Ciudad y estado donde se ubica la institución:**

### ***Cuadernillo de preguntas***

El cuadernillo de preguntas consta de varios elementos: portada, instrucciones y reactivos.

### ***Portada del cuadernillo***

A continuación se presenta un ejemplo de la portada de uno de los cuadernillos del examen, correspondiente a la primera sesión de la aplicación. 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.



CENEVAL®

**EXAMEN GENERAL  
PARA EL EGRESO DE LA LICENCIATURA  
EN NUTRICIÓN**

**EGEL-NUTRI  
EXAMEN 01**

<b>NOMBRE DEL SUSTENTANTE:</b>			
	APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRE(S)

**NÚMERO DE FOLIO DEL PASE DE INGRESO**

--	--	--	--	--	--	--	--	--

**ADVERTENCIA:** QUEDA Estrictamente PROHIBIDO CUALQUIER TIPO DE REPRODUCCIÓN, EXPLOTACIÓN COMERCIAL, INTERCAMBIO O ALTERACIÓN, PARCIAL O TOTAL, DEL CONTENIDO DE ESTE MATERIAL IMPRESO.

LA VIOLACIÓN DE ESTA PROHIBICIÓN SE PONDRÁ EN CONOCIMIENTO DE LAS AUTORIDADES COMPETENTES SIN EXCEPCIÓN DE PERSONA ALGUNA Y DARÁ LUGAR A QUE SE IMPONGAN LAS SANCIONES PENALES, CIVILES O ADMINISTRATIVAS QUE PROCEDAN, DE ACUERDO CON LAS LEYES, TRATADOS INTERNACIONALES Y EL CÓDIGO PENAL FEDERAL.

**EGNUT/01**

***Instrucciones para contestar la prueba***

1. Asegúrese de que entiende perfectamente las instrucciones del cuadernillo y de la hoja de respuestas. Pregunte al aplicador lo que no le parezca claro. El aplicador no podrá atenderle para resolver dudas relacionadas con el contenido e interpretación de las preguntas del examen.
2. Solo puede ingresar al examen con lápiz, goma, sacapuntas, calculadora financiera o científica no programable y, si es el caso, el material de consulta específico para el examen que presenta, tal y como se estipula en la guía del sustentante. Queda prohibido introducir cualquier otro material así como aparatos electrónicos (incluido el teléfono celular).
3. No desprenda el sello del cuadernillo hasta cuando el aplicador se lo indique. Revise que no falten páginas y no existan problemas de impresión.
4. Utilice exclusivamente lápiz del 2 o 2 1/2. Si usa pluma, la hoja no podrá ser leída por el programa calificador.
5. Anote su nombre completo y el número de folio en la portada de este cuadernillo.
6. Verifique que la hoja de respuestas corresponda a esta sesión. En ella anote y llene los óvalos con los siguientes datos: número de folio, nombre iniciando con el apellido paterno, nombre del examen, número de examen (aparece en la carátula de este cuadernillo) e institución donde estudió la licenciatura.
7. Asegúrese de que el número de examen asignado sea el mismo en todas las sesiones.
8. Firme su hoja de respuestas, en la parte de atrás, con lápiz.
9. Al inicio de este cuadernillo encontrará una carta de confidencialidad, llene los datos que se le solicitan. Al final encontrará una encuesta de opinión que deberá contestar en el espacio correspondiente en la hoja de respuestas.
10. Lea cuidadosamente cada pregunta antes de marcar su respuesta. Cada pregunta tiene cuatro opciones de respuesta identificadas con las letras: A, B, C y D y solo una es la correcta. Si marca más de una, el programa de cómputo la considerará incorrecta.
11. La opción correcta debe marcarla en la hoja de respuestas. Dado que la hoja se procesará por computadora, tome en cuenta lo siguiente:
  - Llene completamente el óvalo que corresponda a la opción elegida.

**INCORRECTO****CORRECTO**

- Si quiere cambiar alguna respuesta, borre por completo la marca original con goma y llene totalmente el óvalo de la nueva selección. ¡No use ningún tipo de corrector!
- Asegúrese que está marcando las respuestas en el lugar preciso; verifique que el número de cada pregunta coincida con el de su respuesta.
- Si necesita hacer cálculos o anotaciones, hágalo en los espacios en blanco de este cuadernillo de preguntas.
- No maltrate ni doble la hoja de respuestas.

### **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.**



### ¿Qué tipo de preguntas se incluyen en el examen?

En el examen se utilizan reactivos o preguntas de opción múltiple que contienen fundamentalmente los siguientes dos elementos:

- **La base** es una pregunta, afirmación, enunciado o gráfico acompañado de una instrucción que plantea un problema explícitamente.
- **Las opciones de respuesta** son enunciados, palabras, cifras o combinaciones de números y letras que guardan relación con la base del reactivo, donde *sólo una* opción es la correcta. Para todas las preguntas del examen **siempre** se presentarán cuatro opciones de respuesta.

Durante el examen usted encontrará diferentes formas de preguntar. En algunos casos se le hace una pregunta directa, algunos le solicitan elegir un orden determinado, otros requieren de usted la elección de elementos de una lista dada y otros más le piden relacionar columnas. Comprender estos formatos le permitirá llegar mejor preparado al examen. Con el fin de apoyarlo para facilitar su comprensión, a continuación se presentan algunos ejemplos.

#### 1. Preguntas o reactivos de cuestionamiento directo

En este tipo de reactivos el sustentante tiene que seleccionar una de las cuatro opciones de respuestas a partir del criterio o acción que se solicite en el enunciado, afirmativo o interrogativo, que se presenta en la base del reactivo.

*Ejemplo correspondiente al área de **Atención clínica nutricional***

1. Una paciente de 28 años, con peso pregestacional de 53 kg, acude a consulta para control de embarazo de 20 semanas con producto único vivo. En la exploración física se le detecta un peso de 59 kg y talla de 1.56 m.

¿Cuántos kilos se consideran como recomendables incrementar para lo que resta del embarazo?

- A) 1
- B) 3
- C) 6
- D) 9

*Argumentación de las opciones de respuesta*

La opción **correcta** es la **C**, porque se considera un incremento promedio de 12 kg al término de un embarazo, para quien inicia con un IMC normal. Le restan 20 semanas, por ende, lo recomendable es un incremento de 6 kg.

La opción A es incorrecta porque corresponde a una paciente que presenta obesidad. La B es incorrecta, corresponde a una paciente con sobrepeso, y la opción D se refiere a una paciente con bajo peso.

## Ordenamiento

Este tipo de reactivos demandan el ordenamiento o jerarquización de un listado de elementos de acuerdo con un criterio determinado. La tarea del sustentante consiste en seleccionar la opción en la que aparezcan los elementos en el orden solicitado.

*Ejemplo correspondiente al área de **Administración de los servicios de alimentos**:*

1. Ordene las actividades para establecer un análisis de riesgo, identificación y control de puntos críticos de alimentos, con base en el *Manual de Procedimientos* de la Secretaría de Salud.

1. Preparaciones que se realizan
2. Especificación de los límites de tiempo y temperatura
3. Selección de puntos críticos
4. Establecimiento de estándares o límites críticos
5. Diagrama de flujo
6. Analizar el proceso de los alimentos de principio a fin

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

### *Argumentación de las opciones de respuesta*

La opción **A** es la respuesta **correcta**, porque es el orden que marca el *Manual de procedimientos* de la Secretaría de Salud para establecer un sistema de análisis de riesgos, identificación y control de puntos críticos.

El resto de las opciones contiene actividades que no corresponden a lo marcado en el *Manual de Procedimientos* de la Secretaría de Salud.

### 3. Elección de elementos de un listado

En este tipo de reactivos el sustentante tiene que clasificar una serie de hechos, conceptos, fenómenos o procedimientos de acuerdo con un criterio específico solicitado en la base del reactivo.

*Ejemplo de un reactivo de clasificación o agrupamiento correspondiente al área de Atención nutricional a grupos de individuos:*

1. Cambios en el perfil epidemiológico de mujeres adultas mexicanas

	ENN1999 %	ENSA 2000 %	ENSANUT 2006 %
Anemia	20.2		15.6
Desnutrición	1.7		1.4
Sobrepeso	30.6	38.4	37.4
Obesidad	21.2	28.9	34.5
Sobrepeso + obesidad	51.8	66.3	71.9
Hipertensión arterial		26.3	30.8
Diabetes Mellitus tipo 2		7.8	7.3*
Hipercolesterolemia			28.8*

\*Diagnóstico médico previo, faltan los diagnósticos nuevos a partir de las muestras tomadas para esta encuesta.

Con base en los datos del perfil epidemiológico que aparecen en el cuadro, seleccione los problemas de atención en la población de mujeres adultas mexicanas.

1. Anemia
2. Desnutrición
3. Sobrepeso
4. Obesidad
5. Hipertensión
6. Diabetes mellitus tipo 2
7. Hipercolesterolemia

A) 1, 2, 3, 4

B) 1, 4, 5, 6

C) 2, 3, 6, 7

D) 3, 4, 5, 7

#### Argumentación de las opciones de respuesta

La opción **D** es la respuesta **correcta**, porque las prevalencias de estos problemas de nutrición son las más altas en este grupo.

El resto de las opciones contiene padecimientos con menor prevalencia de este grupo de población.

#### 4. Relación de columnas

En este tipo de reactivos hay dos columnas, cada una con contenidos distintos, que el sustentante tiene que relacionar de acuerdo con el criterio especificado en la base del reactivo.

*Ejemplo de un reactivo de relación de columnas correspondiente al área de **Administración de los servicios de alimentos:***

1. En un servicio de alimentos se desea cambiar los platillos poco aceptados, por otros que cumplan también con los principios de la dieta correcta. Relacione los platillos poco aceptados con los platillos que los reemplazan.

**Platillos poco aceptados**

1. Pescado a la plancha
2. Verduras al vapor
3. Arroz blanco
4. Licuado de papaya

**Platillos que los reemplazan**

- a) Sopa de frijol
- b) Yogurt de fruta
- c) Soya en salsa
- d) Crema de papa
- e) Sopa de verduras
- f) Pastel de carne

- A) 1a, 2d, 3a, 4c
- B) 1c, 2a, 3d, 4b
- C) 1f, 2d, 3e, 4c
- D) 1f, 2e, 3a, 4b

*Argumentación de las opciones de respuesta*

La opción **D** es la **correcta**, el pastel de carne sustituye al pescado a la plancha (los dos corresponden al grupo de alimentos de origen animal); la sopa de verduras sustituye a las verduras al vapor (ambas son verduras); la sopa de frijol al arroz blanco (son leguminosa-frijoles); y el yogurt de fruta sustituye al licuado de papaya (ambos contienen leche y fruta). El resto de las opciones considera sustituciones que no corresponden a los principios de la dieta correcta.

## 5. Multirreactivo

El multirreactivo es un formato que permite evaluar conocimientos y habilidades interrelacionados a partir de una temática común en un área de conocimiento determinada o de la descripción de una situación o problema profesional específico. Su estructura presenta primero la descripción de una situación, problema o caso, el cual puede incluir un texto, una tabla, una gráfica, un mapa o un dibujo seguido por una serie de reactivos que deben ser contestados considerando la información presentada inicialmente. Cada pregunta se evalúa de manera independiente. Así, si de una pregunta no se conoce la respuesta, es conveniente continuar con el resto de interrogantes relacionadas con el mismo problema. Los reactivos pertenecientes al multirreactivo pueden adoptar distintos formatos como los que se han descrito anteriormente.

*Ejemplo de un multirreactivo correspondiente al área de **Atención clínica nutricional**:*

► **Inicia grupo de reactivos asociados a un caso.**

Un paciente de 42 años, con antecedentes de madre y tía materna diabéticas, y padre fallecido por cirrosis hepática, que consume medio litro de tequila y una cajetilla de cigarrillos al día, acude al hospital por presentar diarrea abundante desde hace una semana, calambres hace 24 horas y pérdida de peso significativa en los últimos cuatro meses. Durante la exploración física se le detecta pelo opaco y fácilmente desprendible, piel y mucosas secas, encías sangrantes, coiloniquia y palidez generalizada. El laboratorio reporta + a hepatitis C, TGL 80 mg/dL, CL 160 mg/dL, glucosa 65 mL/dL. El nutriólogo le aplicó una frecuencia de consumo de alimentos y un recordatorio de 24 horas:

Tipo de alimento	V/S	Cantidad	Tipo de alimento	V/S	Cantidad
Tortilla	5	4 pzas.	Res	1	60 g
Pan de caja	2	1 pza.	Pollo	3	2 pzas.
Bolillo	3	3 pzas.	Cerdo	3	60 g
Avena, atole	1	1 pza.	Huevo crudo	2	1 pza.
Pan dulce, pasta	3	1 pza.	Leche	5	240 mL
Frijol, garbanzo, soya	3	¾ taza	Azúcar	5	3 cdita.
Tequila	7	500 mL	Aceite	3	1 cdita.

### Recordatorio de 24 horas

Desayuno: 2 tacos de frijoles, 1 taza de leche

Comida: ½ plato de caldo de pollo con verduras, 1 tortilla

Datos antropométricos de acuerdo con la técnica descrita por Frisancho R., 1939		
- Peso actual: 54 kg	Pliegue tricipital: 6 mm	Pliegue pantorrilla: 10 mm
- Peso hace 4 meses: 68 kg	Pliegue bicipital: 5 mm	Pliegue supraespinal: 10 mm
- Talla 170 cm	Pliegue subescapular: 9 mm	Pliegue suprailiaco: 15 mm

Tabla 1. Porcentaje de grasa por sumatoria de 4 pliegues en varones de 40-49 años

Sumatoria de 4	Masa grasa (%)
25	15
30	17.7
35	19.6
40	21.4
45	23
50	24.6

1. ¿Qué enfermedad tiene una alta probabilidad de desarrollar el paciente debido a sus antecedentes personales y familiares?

- A) Diabetes
- B) Hipertensión
- C) Dislipidemia
- D) Cirrosis hepática

*Argumentación de las opciones de respuesta*

La opción **D** es la **correcta**, porque el paciente toma todos los días medio litro de tequila, y el exceso de ingesta de alcohol es causa de cirrosis hepática, aunado al antecedente del padre que falleció por la misma enfermedad.

La opción A es incorrecta porque el paciente no presenta obesidad. La opción B es incorrecta ya que no se describen factores de riesgo ni se reportan datos de hipertensión o dislipidemia. La opción C es incorrecta porque el paciente tiene TGL y CL bajos, propios de una persona con desnutrición, además de baja ingesta de lípidos.

2. Seleccione los micronutrientos que, además del hierro, están ocasionando los signos carenciales en este paciente.

- 1. Calcio
- 2. Cianocobalamina
- 3. Riboflavina
- 4. Ácido fólico
- 5. Piridoxina
- 6. Vitamina C

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

*Argumentación de las opciones de respuesta*

La opción **C** es la **correcta**, porque la deficiencia de cianocobalamina, ácido fólico y vitamina C produce los signos que presenta el paciente.

El resto de las opciones son incorrectas, ya que los demás micronutrientes no están relacionados con los signos carenciales del caso.

3. De acuerdo con la evaluación dietética, ¿cómo evalúa la ingestión dietaria de este paciente?

- A) Suficiente de macronutrientes y micronutrientes
- B) Mala de micronutrientes, pero buena de macronutrientes
- C) Buena de macronutrientes y micronutrientes, excepto calcio
- D) Insuficiente de macronutrientes y micronutrientes

*Argumentación de las opciones de respuesta*

La opción **D** es la **correcta**, porque el paciente presenta una baja ingesta tanto de macronutrientes como de micronutrientes, según la frecuencia de consumo y el recordatorio de 24 horas.

El resto de las opciones son incorrectas, la ingesta de macronutrientes es baja y por ello está perdiendo peso.

► **Termina grupo de reactivos asociados a un caso**

## Examen en línea

En esta modalidad de examen usted:

- revisará las preguntas (reactivos) en la pantalla de una computadora
- responderá los reactivos seleccionando la opción correcta con el ratón (*mouse*) de la computadora

Durante el examen en línea podrá realizar las mismas acciones que efectúa en una prueba de lápiz y papel:

- leer y contestar los reactivos en el orden que desea
- marcar un reactivo cuya respuesta desconoce o tiene duda
- regresar a revisar un reactivo
- modificar la respuesta en un reactivo
- visualizar el texto de cada caso o situación

En caso de que usted requiera hacer algún cálculo, el aplicador le proporcionará hojas foliadas para dicho fin. Al finalizar la sesión de examen las deberá regresar al aplicador y no podrá sustraerlas del espacio asignado para la aplicación.



### *Cómo ingresar a su examen*

Al momento de llegar a la sede en la cual presentará el examen, se le asignará una computadora que ha sido configurada para manejar el examen en línea del Ceneval y que mostrará la siguiente pantalla de entrada:



1. Seleccione en el examen que va a presentar y luego dé un clic en el botón [Aceptar].



1. Seleccione el examen que va a presentar

2. Dé un clic en la sede de aplicación que le corresponda y después en el botón [Aceptar].



2. Dé un clic en la sede que le corresponde

Haga clic en [Aceptar]

3. Introduzca el folio y contraseña que se le proporcionó. Considere que el sistema distingue mayúsculas y minúsculas. Antes de ingresar su folio, revise que la función *Bloqueo de mayúsculas* no esté activada. Por lo general, en el teclado se enciende una luz para indicarlo. Tenga cuidado de no introducir espacios en blanco, ya que el sistema los considera como un carácter. Haga clic en el botón [Aceptar]



3. Introduzca su folio y contraseña

Haga clic en [Aceptar]

4. Aparecerá una pantalla con las sesiones que comprende su examen, el estado en que se encuentra cada una de ellas y la acción que puede ejecutar. Haga clic en iniciar sesión.



Suspendante Folio 6940010

Seleccione una sesión		
Descripción	Estado	Acción
(febrero 2010) Informática - Sesión 1	Sesión no iniciada	<a href="#">iniciar sesión</a>
(marzo 2009) Nutrición - Sesión 1	sesión no iniciada (necesita terminar la sesión anterior para contestar esta)	
(marzo 2009) Nutrición - Sesión 2		

Salir

5. Cuando usted haya oprimido *Iniciar sesión* se de la Carta de Confidencialidad. Una vez que la haya leído, haga clic sobre el cuadro de **Comprendo y acepto lo anteriormente descrito** y luego en el botón [Continuar]



**DIRECCIÓN DE LAS CIENCIAS DE LA VIDA Y LA CONDUCTA**

La formación integral de los egresados de licenciatura se da en el marco de los más altos valores éticos, sociales y culturales que repercuten en su actuación como estudiante y profesionista. La presente declaración de confidencialidad tiene como objetivo dejar sentadas ante usted algunas normas de actuación relacionadas con la ética personal y profesional que coadyuvarán a consolidar la calidad y solvencia moral de los suspendantes y a garantizar, mediante ello, la confiabilidad y equidad de los procedimientos de aplicación de los Exámenes Generales para el Egreso de Licenciatura (EGEL).

**DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD**

Me comprometo, bajo palabra de honor, a:

- 1) No divulgar la naturaleza ni el contenido de ninguna de las preguntas y respuestas del EGEL que sustentaré.
- 2) Notificar directamente ante mi institución educativa o al Ceneval a la persona o personas que me soliciten que revele cualquier asunto relacionado con la naturaleza o el contenido de las preguntas y respuestas de dicho examen.
- 3) No sustraer del recinto de donde se aplique el examen material alguno relacionado con el mismo, ni siquiera intentar hacerlo.
- 4) No tomar notas o capturar la información del examen para llevármelas
- 5) No introducir al recinto donde se aplique el examen hojas en blanco, manuscritos o cualquier otro tipo de material distinto a los libros y a la calculadora que me son permitidos.

5. Haga clic sobre el cuadro para aceptar lo leído

Comprendo y acepto lo anteriormente descrito ☐

Continuar

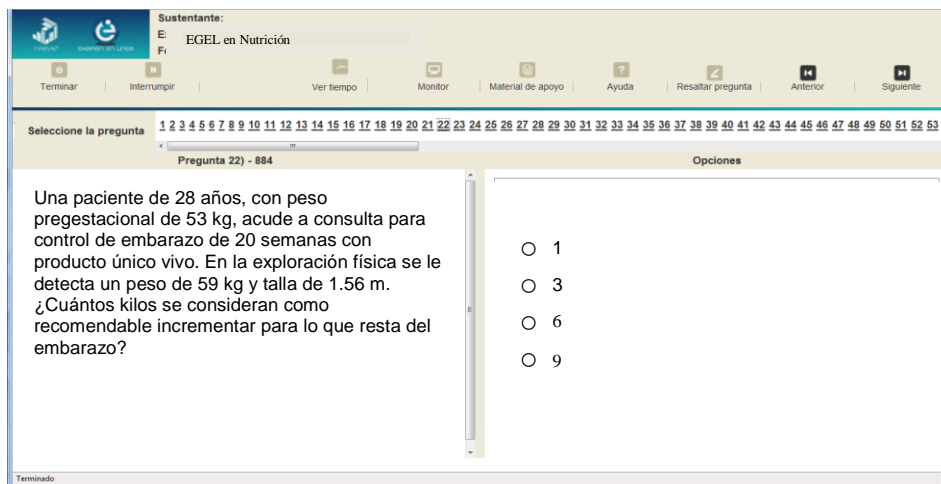
Haga clic en continuar

Lea el contenido

### ***Cómo responder los reactivos del examen***

La pantalla del examen consta de diferentes secciones:

- A. Una superior que contiene los botones que permiten terminar o interrumpir la sesión, ver el tiempo que le resta para responder la sesión, monitorear el avance en el examen, resaltar la pregunta y avanzar o retroceder entre los reactivos
- B. Una central que muestra el índice de los reactivos contenidos en el examen
- C. Una inferior que consta de dos secciones. La izquierda muestra los reactivos o preguntas, en tanto que la derecha contiene las opciones de respuesta.



Existen reactivos que tienen un texto, situación o caso que es común a otros reactivos a los que se les denominan multirreactivos. En estas circunstancias, usted podrá visualizar la información completa del caso en la columna izquierda de la pantalla y cada reactivo asociado aparecerá en la sección derecha. Considere que el texto de la columna izquierda se mantendrá mientras se da respuesta a las preguntas asociadas. En cuanto se responda la última del caso y se elija la siguiente pregunta, cambiarán ambas secciones con los textos del caso siguiente y su primera pregunta, o bien con la pregunta y sus opciones de respuesta.

**Sustentante:**  
Exu  
Fol  
EGEL en Nutrición

Terminar Interrumpir Ver tiempo Monitor Material de apoyo Ayuda Resaltar pregunta Anterior Siguiente

Seleccione la pregunta 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54

**Pregunta 22) - 884**

Un paciente de 42 años, con antecedentes de madre y tía metema diabéticas, y padre fallecido por cirrosis hepática, que consume medio litro de tequila y una capatza de ocaritas al día, acude al hospital por presentar diarrea abundante desde hace una semana, calambres hace 24 horas y pérdida de peso significativo en los últimos cuatro meses. Durante la exploración física se le detecta peso bajo y fácilmente desmenuzable, piel y mucosas secas, anclis sanguíneos, edematosos y patitas generalizadas. El laboratorio reporta: a) hepática C: TOL 80 mg/dL, CL 160 mg/dL, glucosa 65 mg/dL. El nutriólogo le asigna una frecuencia de consumo de alimentos y un recordatorio de 24 horas:

Tipo de alimento	V/S	Cantidad
Tortilla	5	4 tortas
Pat de ave	2	1 taza
Bollo	3	3 bollos
Avena, arroz	1	1 taza
Pat dulce, pasta	3	3 tazas
Frijol garbanzo	3	1/2 taza
Leche	7	500 mL

Tipo de alimento	V/S	Cantidad
Refr	3	20 g
Pollo	3	20 g
Cerdo	3	20 g
Huevo crudo	2	1 taza
Leche	2	240 mL
Azúcar	3	3 cda
Acidete	3	1 cda

Recordatorio de 24 horas:  
Desayuno: 2 tacos de frioles, 1 taza de leche  
Cena: 1 plato de caldo de pollo con verduras, 1 tortilla

**Datos antropométricos de acuerdo con la Menis descripta por Frisancho R., 1999**

Índice	Valor
Peso actual 54 kg	Índice ponderal 0.8 mm
Peso hace 4 meses 68 kg	Índice ponderal 8 mm
Talla 170 cm	Índice ponderal 8 mm
	Índice ponderal 15 mm

**Tabla 1. Porcentaje de grasa por sumatoria de 4 pliegues en varones de 40-49 años**

Sumatoria de 4	Grasa (g)
25	15
30	17.5
35	19.5
40	21.5
45	23.5
50	24.5

**Opciones**

¿Qué enfermedad tiene una alta probabilidad de desarrollar el paciente debido a sus antecedentes personales y familiares?

☐ Diabetes

☐ Hipertensión

☐ Dislipidemia

☐ Cirrosis hepática

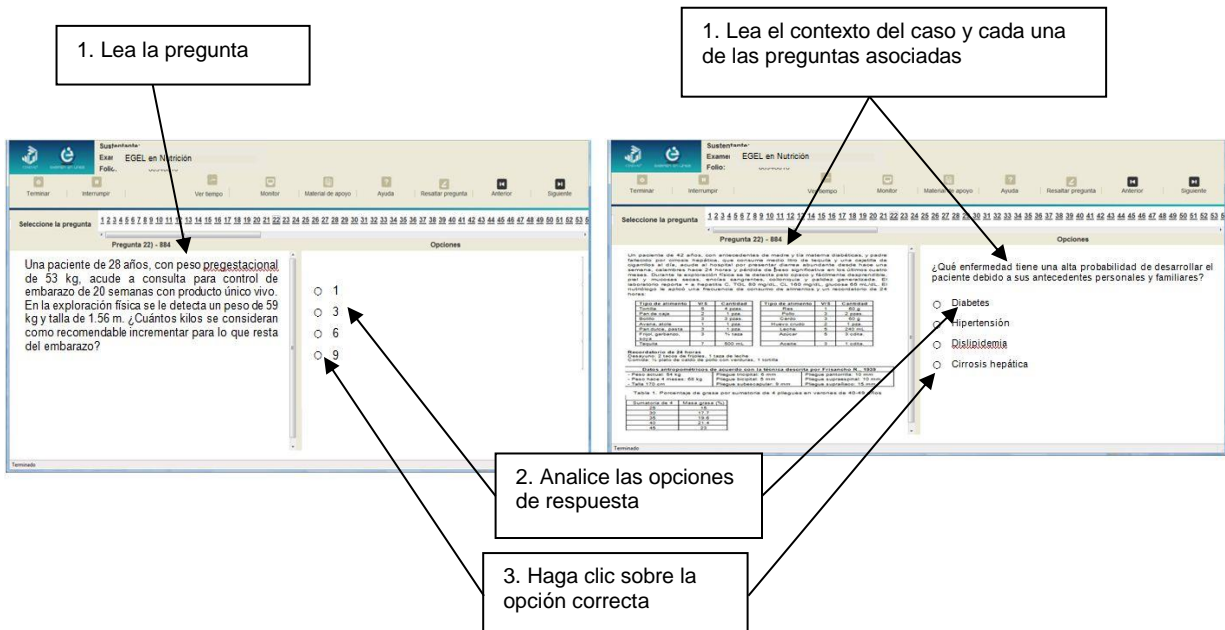
Terminado

Para responder cada reactivo del examen deberá realizar el siguiente procedimiento:

1. Lea cuidadosamente la pregunta que aparece en la sección izquierda. Si se trata de un caso o multirreactivo, entonces lea el texto de la sección izquierda y cada una de sus preguntas en la sección derecha
2. Analice las opciones de respuesta
3. Identifique la respuesta que usted considera correcta y haga clic en el botón redondo que se encuentra a la izquierda de la opción seleccionada. Note cómo el número correspondiente a la pregunta cambia de color en la ventana que aparece en la parte superior derecha de la pantalla: **los números de los reactivos que ya respondió se despliegan en color azul, mientras que los aún no contestados están en negro**

### Reactivo simple

### Multirreactivo



## Cómo desplazarse dentro del examen

Al igual que en un examen en papel, usted puede revisar y contestar las preguntas de su examen en línea en el orden que le resulte más conveniente, bajo dos tipos de situación:

- Puede responderlas conforme aparecen; es decir, primero la 1, después la 2 y así sucesivamente hasta llegar al final del examen
- Puede ir directamente hacia una pregunta en particular.

A continuación se describen estas dos formas de "navegar" entre las preguntas.

### a) Para ver las preguntas en orden predeterminado.

Si desea responder los reactivos en el orden que aparecen, deberá responder la primera pregunta y dar un clic en el botón [Siguiente] que se ubica arriba de la ventana del índice de los reactivos, y se desplegará el siguiente reactivo. Para regresar a la pregunta que acaba de responder, dé un clic sobre el botón [Anterior].

The screenshot shows the online exam interface. At the top, there is a header with the logo of the institution and the text "Sustentante: EGED en Nutrición", "Examen: EGED en Nutrición", and "Folio: 06940010". Below the header is a navigation bar with buttons: Terminar, Interrumpir, Ver tiempo, Monitor, Material de apoyo, Ayuda, Resaltar pregunta, Anterior, and Siguiente. The main area displays a list of questions from 1 to 53. The selected question is "Pregunta 28) - 15". The question text is: "Un paciente de 42 años, con antecedentes de madre y tía materna diabéticas, y padre fallecido por cirrosis hepática, que consume medio litro de tequila y una cajetilla de cigarrillos al día, acude al hospital por presentar diarrea abundante desde hace una semana, calambres hace 24 horas y pérdida de peso significativa en los últimos cuatro meses. Durante la exploración física se le detecta pelo opaco y fácilmente desprendible, piel y mucosas secas, anafas sangrantes, coloniquia y palidez generalizada. El laboratorio reporta + a hepatitis C, TGL: 80 mg/dL, CL: 160 mg/dL, glucosa 65 mg/dL. El nutriólogo le aplicó una frecuencia de consumo de alimentos y un recordatorio de 24 horas." Below the text are two tables: "Tipo de alimento V/S Cantidad" and "Tipo de alimento V/S Cantidad". The first table lists: Tortilla (5, 1 pza), Pan de caja (2, 1 pza), Bollo (3, 3 pzas), Avena, atole (1, 1 pza), Pan dulce, pasta (3, 1 pza), Frijol, garbanzo (3, 1/2 taza), Soya (3, 1/2 taza), and Tequila (7, 500 ml). The second table lists: Pasa (1, 50 g), Pollo (3, 2 pzas), Cerdo (3, 50 g), Huevo crudo (2, 1 pza), Leche (5, 240 ml), Azúcar (5, 3 cdas), and Aceite (3, 1 cdas). Below the tables is a "Recordatorio de 24 horas" section with a list of items: Desayuno: 2 tacos de frijoles, 1 taza de leche; Comida: 1 plato de caldo de pollo con verduras, 1 tortilla. Below the recordatorio is a table "Datos antropométricos de acuerdo con la técnica descrita por Frisancho R., 1939" with columns: Peso actual (54 kg), Peso hace 4 meses (68 kg), Talla (170 cm), Pliegue tricipital (6 mm), Pliegue bicipital (5 mm), Pliegue subescapular (9 mm), Pliegue pantorrilla (10 mm), Pliegue suprapantal (10 mm), and Pliegue suprapúbico (15 mm). Below the table is a caption "Tabla 1. Porcentaje de grasa por sumatoria de 4 pliegues en varones de 40-49 años" and a table with columns "Sumatoria de 4" and "Masa grasa (%)" with rows: 25 (15), 30 (17.7), 35 (19.6), 40 (21.4), 45 (23), and 50 (24.6). To the right of the question is a list of options: Diabetes, Hipertensión, Dislipidemia, and Cirrosis hepática. Arrows point from the "Anterior" and "Siguiente" buttons to the question text. A text box at the bottom right says: "Utilice estos botones para avanzar a la siguiente pregunta o regresar a la anterior".

Seleccione la pregunta 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54

Pregunta 28) - 15

Opciones

¿Qué enfermedad tiene una alta probabilidad de desarrollar el paciente debido a sus antecedentes personales y familiares?

☐ Diabetes

☐ Hipertensión

☐ Dislipidemia

☐ Cirrosis hepática

Utilice estos botones para avanzar a la siguiente pregunta o regresar a la anterior

## b) Para ir a una pregunta en particular.

La barra que aparece después del texto *Seleccione la pregunta* le permite moverse directamente a una pregunta en particular. Para hacerlo, basta con dar un clic sobre el número de la pregunta a la cual desea moverse. Recuerde que usted ya ha respondido las preguntas cuyo número aparece en color azul y le falta por contestar las que están en negro.

Sustentante: EGEL en Nutrición  
Examen: EGEL en Nutrición  
Folio: 06940010

Terminar | Interrumpir | Ver tiempo | Monitor | Material de apoyo | Ayuda | Resaltar pregunta | Anterior | Siguiente

Seleccione la pregunta 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54

Pregunta 28) - 15

Opciones

¿Qué enfermedad tiene una alta probabilidad de desarrollar el paciente debido a sus antecedentes personales y familiares?

- ☐ Diabetes
- ☐ Hipertensión
- ☐ Dislipidemia
- ☐ Cirrosis hepática

Utilice la barra para seleccionar una pregunta

Un paciente de 42 años, con antecedentes de madre y tía materna diabéticas, y padre fallecido por cirrosis hepática, que consume medio litro de tequila y una cajetilla de cigarrillos al día, acude al hospital por presentar diarrea abundante desde hace una semana, calambres hace 24 horas y pérdida de peso significativa en los últimos cuatro meses. Durante la exploración física se le detecta pelo opaco y fácilmente desprendible, piel y mucosas secas, anólas sangrantes, colonoque y palidez generalizada. El laboratorio reporta + a hepatitis C, TGL 80 mg/dL, CL 160 mg/dL, glucosa 65 mg/dL. El nutriólogo le aplicó una frecuencia de consumo de alimentos y un recordatorio de 24 horas.

Tipo de alimento	V/S	Cantidad
Tortilla	5	4 pzas.
Pat de caja	2	1 pza.
Bolillo	3	3 pzas.
Avena, sola	1	1 pza.
Pat dulce, pasta	3	1 pza.
Frijol, garbanzo, 402g	3	1/2 taza
Tequila	7	500 mL

Tipo de alimento	V/S	Cantidad
Res	1	50 g.
Pollo	3	2 pzas.
Cerdo	3	50 g.
Huevo crudo	2	1 pza.
Leche	5	240 mL
Azúcar	5	3 cdita.
Acetite	3	1 cdita.

Recordatorio de 24 horas  
Desayuno: 2 tacos de frijoles, 1 taza de leche  
Comida: 1/2 plato de caldo de pollo con verduras, 1 tortilla

Datos antropométricos de acuerdo con la técnica descrita por Frisancho R., 1939

- Peso actual: 54 kg	- Pliegue tricipital: 6 mm	- Pliegue pantorrilla: 10 mm
- Peso hace 4 meses: 65 kg	- Pliegue bicipital: 5 mm	- Pliegue suprapantal: 10 mm
- Talla: 170 cm	- Pliegue subescapular: 9 mm	- Pliegue suprailíaco: 15 mm

Tabla 1. Porcentaje de grasa por sumatoria de 4 pliegues en varones de 40-49 años

Sumatoria de 4	Masa grasa (%)
25	15
30	17.7
35	19.6
40	21.4
45	23
50	24.6

javascript:preg(27);

### Cómo marcar o resaltar una pregunta en la cual tiene duda

En el examen en línea, usted puede marcar una pregunta en la que tenga duda sobre su respuesta y desea revisarla en caso que le sobre tiempo, o bien porque decidió responderla al final. En la pantalla donde se despliega la pregunta que quiere marcar, dé un clic en el texto **Resaltar pregunta** y el número correspondiente aparecerá sombreado en la sección donde se encuentran las preguntas.

### Cómo consultar el tiempo disponible

En la parte superior de la pantalla del examen en línea aparece la figura de un reloj seguido de la frase **Ver Tiempo**. Al dar un clic en el reloj, se muestra el tiempo que le queda disponible para terminar el examen, como se indica en la figura.

Cinco minutos antes de que se agote el tiempo disponible para el examen, el sistema desplegará una ventana con una advertencia. Cuando haya transcurrido el tiempo designado para el examen, el sistema lo cerrará y no podrá continuar respondiendo a las preguntas.

**Sustentante:** EGEL en Nutrición  
**Examen:** 00940010

Terminar | Interrumpir | Ver tiempo | Monitor | Material de apoyo | Ayuda | Resaltar pregunta | Anterior | Siguiente

Seleccione la pregunta: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54

**Pregunta 28) - 15**

Un paciente de 42 años, con antecedentes de madre y tía materna diabéticas, y padre fallecido por cirrosis hepática, que consume medio litro de tequila y una cajetilla de cigarrillos al día, acude al hospital por presentar diarrea abundante desde hace una semana, calambres hace 24 horas y pérdida de peso significativa en los últimos cuatro meses. Durante la exploración física se le detecta pelo opaco y fácilmente desprendible, piel y mucosas secas, encías sangrantes, coloniquia y palidez generalizada. El laboratorio reporta: + a hepatitis C, TOL 80 mg/dL, CL 150 mg/dL, glucosa 65 mg/dL. El nutriólogo le aplicó una frecuencia de consumo de alimentos y un recordatorio de 24 horas:

Tipo de alimento	V/S	Cantidad
Tortilla	8	4 pzas.
Pan de caja	2	1 pza.
Bolillo	3	3 pzas.
Arroz, arroz	1	1 pza.
Pan dulce, pasta	3	1 pza.
Frijol garbanzo, soja	3	1/2 taza
Tequila	7	500 mL

Tipo de alimento	V/S	Cantidad
Leche	1	60 g
Yogur	3	2 pzas.
Café	3	60 g
Huevo crudo	2	1 pza.
Leche	6	240 mL
Azúcar	6	3 cdita.
Aceto	3	1 cdita.

**Recordatorio de 24 horas**  
Desayuno: 2 tacos de frijol, 1 taza de leche  
Comida: 1/2 plato de caldo de pollo con verduras, 1 tortilla

**Datos antropométricos de acuerdo con la técnica descrita por Frisancho R., 1999**  
- Peso actual: 54 kg  
- Peso hace 4 meses: 68 kg  
- Talla: 170 cm

Pieque tricipital: 9 mm  
Pieque bicipital: 8 mm  
Pieque subescapular: 9 mm  
Pieque pantorrilla: 10 mm  
Pieque supraespal: 10 mm  
Pieque suprailaco: 15 mm

**Tabla 1. Porcentaje de grasa por sumatoria de 4 pliegues en varones de 40-49 años**

Sumatoria de 4	Masa grasa (%)
25	15
30	17.7
35	19.6
40	21.4
45	23
50	24.6

**Opciones**

¿Qué enfermedad tiene una alta probabilidad de desarrollar el paciente debido a sus antecedentes personales y familiares?

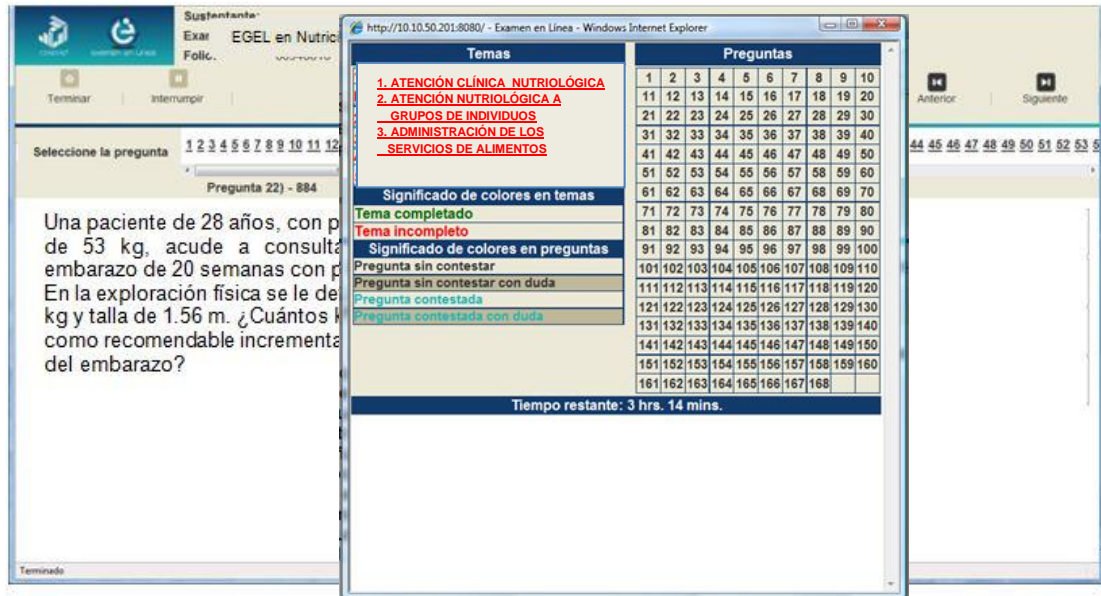
- ☐ Diabetes
- ☐ Hipertensión
- ☐ Dislipidemia
- ☐ Cirrosis hepática

**Callouts:**

- Haga clic en el reloj para ver el tiempo restante del examen
- Las preguntas respondidas aparecen en azul, y las no contestadas en negro. Aquellas que ha marcado se muestran sombreadas
- Es posible marcar una pregunta como duda o para responderse más tarde

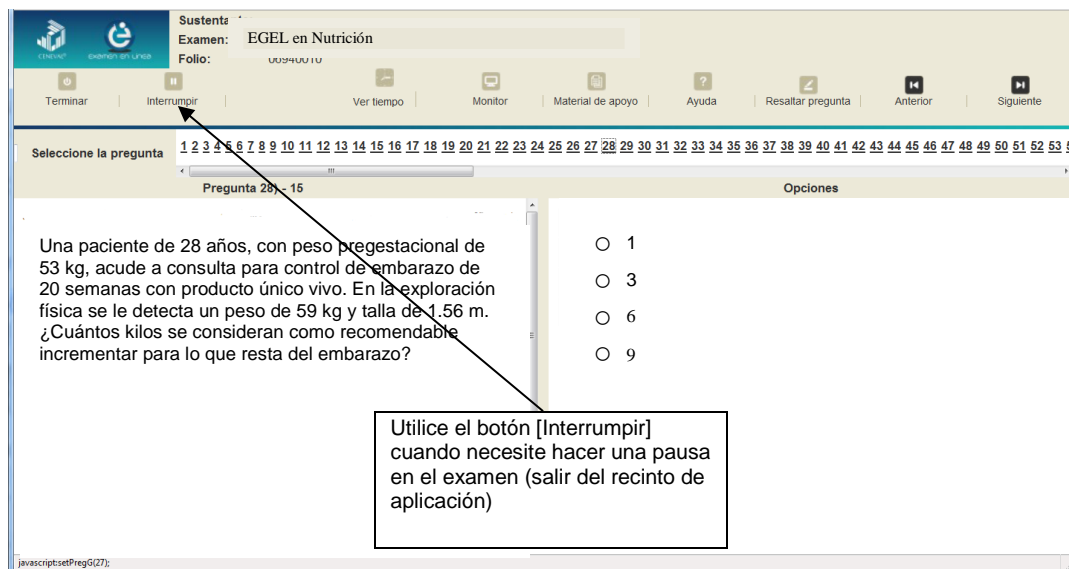


Usted podrá monitorear el avance que lleva en el examen. Dé un clic en el botón [Monitor] y aparecerá una ventana que le permitirá observar el avance.



### Cómo interrumpir la sesión del examen

Si usted necesita hacer una pausa para después continuar contestando el examen, deberá dar un clic en el botón [Interrumpir] que aparece en la barra superior de la pantalla y avisar al aplicador para que autorice la interrupción mediante el registro de una clave y contraseña.



El examen se cerrará y el sistema estará advertido de que usted dejará de estar activo, aunque debe tener presente que el tiempo disponible para responder se seguirá consumiendo. Para continuar, tanto usted como el aplicador deberán ingresar nuevamente su clave o folio y su contraseña.

PARA SUSPENDER LA SESIÓN DEBE INGRESAR LA CLAVE DEL APLICADOR

Clave: 0  
Contraseña:

[Regresar al examen](#)

Utilice la clave y contraseña del aplicador para continuar con el examen

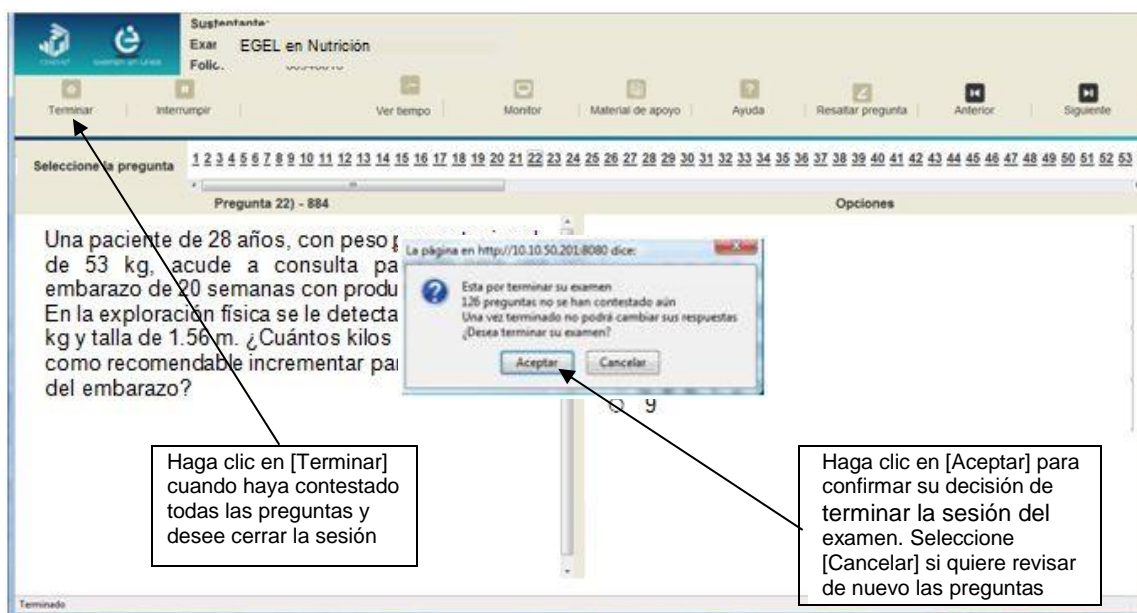
Es importante que usted dé un clic en [Interrumpir] si se separa de la computadora y deja de responder el examen por cualquier motivo. El sistema verifica de manera continua que los sustentantes que han iniciado una sesión se mantengan activos. Si detecta que alguno ha estado inactivo durante 5 minutos, bloquea el folio correspondiente. En este caso, para volver a abrir la sesión, se deberá esperar 5 minutos más.

Tenga cuidado de no dar clic en el botón [Terminar], salvo cuando haya finalizado la sesión del examen. Esta opción le indica al sistema que usted ha concluido la sesión y ya no podrá regresar para revisar o contestar las preguntas.

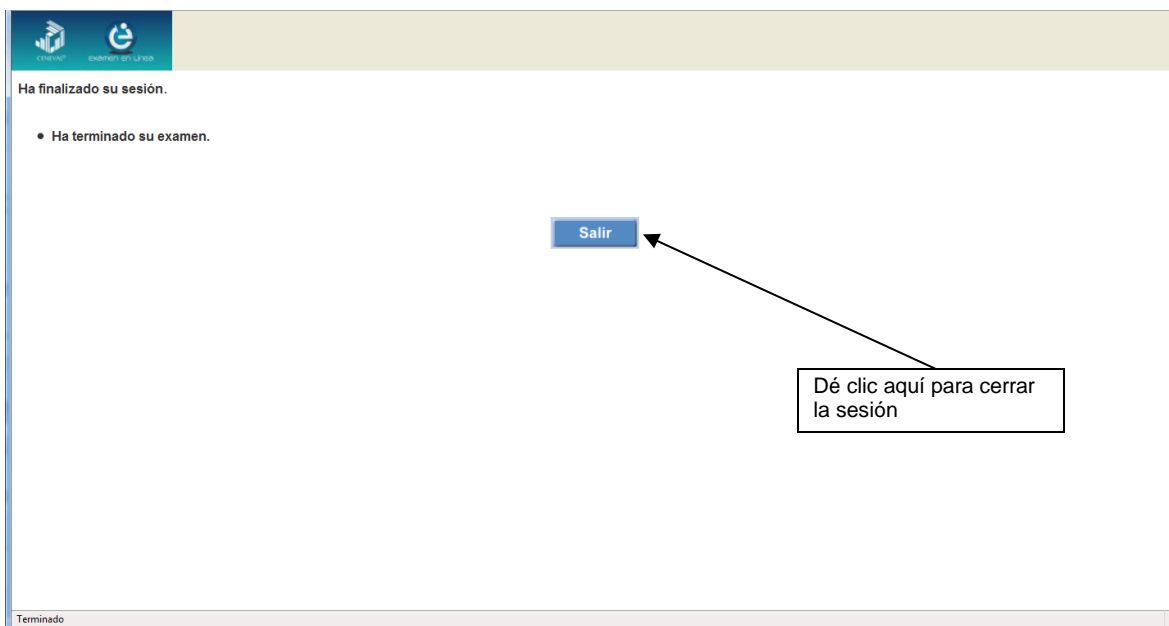
### ***Cómo terminar la sesión del examen***

Una vez que ha finalizado su examen y ya no desea revisar alguna pregunta, siga estos pasos para concluir su sesión y salir de ella:

1. Haga clic en el botón [Terminar] que aparece en la parte superior izquierda de la pantalla y aparecerá una ventana para confirmar su decisión de concluir definitivamente su sesión. Si aún hay preguntas que usted no ha contestado, aquí se le indicará mediante un mensaje emergente
2. Dé un clic en el botón [Aceptar] para confirmar que desea terminar la sesión del examen o seleccione [Cancelar] si desea continuar en la sesión. Terminar la sesión implica que usted ha concluido con ella y el sistema cerrará su sesión de manera definitiva. Su folio ya no podrá utilizarse para abrirla de nuevo



3. Aparecerá una pantalla que le indica que ha finalizado su examen. Dé un clic en el botón [Salir] para cerrarla.



### Registro para presentar el examen

El registro al examen puede hacerse en papel o en línea. El calendario de aplicaciones está disponible para consultarse en la página [www.ceneval.edu.mx](http://www.ceneval.edu.mx).

En cualquiera de las modalidades de registro, ya sea de manera presencial o en línea, es de suma importancia que el sustentante 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**. En la modalidad presencial, la clave se la proporciona la persona con quien realiza el trámite; en el caso de la modalidad virtual, aparece en el portal un catálogo de instituciones y la clave correspondiente. La importancia de este dato radica en que los resultados obtenidos en el examen serán remitidos a la institución que el sustentante señale al momento de registrarse.

### Requisitos

Para poder inscribirse al examen es necesario:

1. Haber cubierto el 100% de créditos de su licenciatura o, en su caso, estar cursando el último semestre de la carrera, siempre y cuando la institución formadora así lo estipule.
2. Depositar a nombre del Ceneval, A.C. el pago por la cantidad especificada (consultar precio de los servicios), en la cuenta número: **650271626** en cualquier sucursal de Banamex, para transferencia bancaria la CLABE es: **002180650200716268**

3. Responder correcta y completamente el cuestionario de contexto del Ceneval que le será entregado en la sede de registro o en registro en línea.
4. Acudir a la sede de registro que más le convenga y llevar los siguientes documentos:
  - a) Fotocopia del comprobante oficial que acredite haber concluido el 100% de sus estudios (certificado total de estudios, constancia de terminación o historial académico) y que indique claramente la institución de egreso (incluyendo campus, en su caso), así como la fecha de ingreso y egreso de la licenciatura.
  - b) Fotocopia de identificación oficial (la credencial para votar expedida por el Instituto Nacional Electoral (INE), o por el IFE aún vigente, o el pasaporte expedido por la Secretaría de Relaciones Exteriores para el caso de los mexicanos).
  - c) Dos fotografías recientes tamaño infantil.
  - d) Ficha de depósito con el sello y la ráfaga del banco por la cantidad correspondiente al EGEL o comprobante impreso de transferencia bancaria.

### ***Registro en línea***

Uno de los servicios electrónicos que ofrece el Ceneval es el registro por medio de internet. Se trata de un medio ágil y seguro para que los sustentantes proporcionen la información que se les solicita antes de inscribirse a la aplicación de un examen.

Antes de registrarse, por favor revise la lista de [sedes de aplicación](#) para saber si debe acudir a la institución o puede hacer su registro en línea.

Para las sedes de la Ciudad de México el registro se realiza únicamente en línea. Además, se cuenta por lo menos con una sede en esta modalidad en Aguascalientes, Chihuahua, Guerrero, Hidalgo, Jalisco, Estado de México, Morelos, Nayarit, Querétaro, Tabasco, Tamaulipas, Veracruz y Yucatán. En estas entidades federativas el registro se hace en la siguiente liga: [Registro en Línea](#).

El horario de servicio del registro en línea es de lunes a domingo, las 24 horas del día. Este registro permanece abierto desde las 0:01 horas del día que inicia el registro de sustentantes hasta las 23:59 horas del día de cierre (para las fechas de aplicación consulte la liga <http://www.ceneval.edu.mx/web/guest/paquete-informativo>

### ***Cuestionario de contexto***

Todo sustentante, al registrarse al examen, deberá llenar el cuestionario de contexto, el cual es un complemento importante de las pruebas de logro, pues busca obtener información que permita explicar los resultados obtenidos por los estudiantes en el EGEL.

El cuestionario de contexto tiene como propósito:

1. Describir a la población evaluada, así como el contexto en que se desenvuelven.

2. Contextualizar las medidas de logro académico obtenidas por los sustentantes, a partir de ciertas variables.
3. Promover estudios que den cuenta del desempeño de los sustentantes, identificando factores que afecten o promuevan el aprendizaje.

Ubicar las diferencias en el desempeño de los sustentantes y ofrecer a las instituciones educativas información clave que explique estas diferencias permitirá contar con elementos para la mejora de la calidad de los servicios educativos que ofrecen.

### ***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 un sustentante se registra para presentar un examen, se le asigna un número de folio único y personal, que tendrá que registrar en su hoja de respuestas al momento de responder el examen. Este número de folio juega un papel importante en el proceso de aplicación, ya que permite unir los datos del cuestionario de contexto de cada sustentante con sus respuestas del examen, para posteriormente calificar el examen y emitir los resultados. Como puede deducirse, este número es de enorme importancia en el control de la información y es fundamental que el sustentante sea cuidadoso en el manejo de este dato.

### **Condiciones de aplicación**

El examen consta de dos sesiones, cada una de las cuales tendrá una duración máxima de cuatro horas. Cada sesión es conducida y coordinada por personal designado por el Ceneval, identificados como supervisor y aplicador. Ellos serán los responsables de entregar los materiales y dar las instrucciones necesarias.

### **Distribución de las áreas por sesión**

<b>Sesión</b>	<b>Horario</b>	<b>Día</b>	<b>Áreas</b>
Primera	9:00 a 13:00 hrs.	Único	A. Atención clínica nutricional B. Atención nutricional a grupos de individuos
Segunda	15:00 a 19:00 hrs.		B. Atención nutricional a grupos de individuos C. Administración de los servicios de alimentos

### ***Recomendaciones útiles para presentar el examen***

1. Procure visitar o ubicar con anticipación el lugar donde se llevará a cabo el examen, identifique las vías de acceso y los medios de transporte que garanticen su llegada a tiempo.
2. Preséntese con puntualidad a todas las sesiones.

3. Descanse bien la víspera de cada sesión del examen.
4. Ingiera alimentos saludables y suficientes.
5. Porte un reloj.
6. Use ropa cómoda.
7. Asegúrese de llevar el comprobante-credencial que le fue entregado en el momento del registro.
8. Asegúrese de llevar la credencial para votar expedida por el Instituto Nacional Electoral (INE), o por el IFE aún vigente, o el pasaporte expedido por la Secretaría de Relaciones Exteriores para el caso de los mexicanos.
9. Preséntese con puntualidad a todas las sesiones.
10. Lleve dos o tres lápices del número 2 ½, una goma de borrar y un sacapuntas de bolsillo.
11. Llegue por lo menos 30 minutos antes de iniciar el examen, con lo cual evitará presiones y tensiones innecesarias.

### ***Procedimiento por seguir al presentar el examen***

1. **Para tener acceso** al examen, antes de iniciar cada sesión se le solicitará el *Pase de Ingreso al Examen General para el Egreso de la Licenciatura (talón del Cuestionario de contexto o Formato de registro por Internet)*, junto con una identificación oficial con fotografía y firma; después de verificar su identidad se le devolverán los documentos.
2. Se realizará un **registro de asistencia** (en un formato especial previsto para ello). Es importante que **verifique** que su nombre esté bien escrito y que **firme** su ingreso en el espacio que corresponde a la **sesión** que presenta.
3. Con base en el registro de asistencia, **en la primera sesión se le informará el lugar físico que se le ha asignado, lugar que ocupará en todas las sesiones.**
  - a. Escuche con atención las indicaciones del aplicador; él le proporcionará información sobre el inicio y la terminación del examen, así como otras instrucciones importantes. La misión principal del aplicador consiste en **conducir** las sesiones de examen y **orientar** a los sustentantes. **Por favor, aclare con el aplicador cualquier duda sobre el procedimiento.**
4. En cada sesión se le entregará **un cuadernillo de preguntas y una hoja de respuestas.**
5. En cada material deberá anotar sus datos en los espacios destinados para ello, con el fin de identificar debidamente los materiales: **número de folio, nombre y número de examen** (este dato se le proporcionará el día del examen).
6. Debe asegurarse de que los datos anotados sean correctos; cualquier equivocación en ellos puede ocasionar errores en el resultado.

Al término de la sesión, los aplicadores darán las instrucciones para la recuperación del material y para salir de manera ordenada.

Al iniciar una nueva sesión deberá asegurarse de anotar correctamente sus datos en el nuevo material.

### ***Reglas durante la administración del instrumento***

1. **No se permitirá el acceso a ningún sustentante** 30 minutos después de iniciada la sesión.
2. No llevar identificación oficial (la credencial para votar expedida por el Instituto Nacional Electoral (INE), o por el IFE aún vigente, o el pasaporte expedido por la Secretaría de Relaciones Exteriores para el caso de los mexicanos) es causa suficiente para que no se le permita la realización de su examen.
3. Le recordamos que usted ingresa al área de aplicación con:
  - a) Identificación oficial
  - b) Talón del Cuestionario de contexto o Formato de registro por Internet
  - c) Lápiz, goma, sacapuntas
  - d) Calculadora financiera o científica no programable

Es fundamental considerar que es lo **único** que le está permitido introducir.

4. No está permitido fumar, comer o ingerir bebidas dentro del lugar de aplicación donde se está resolviendo el examen.
5. Las salidas momentáneas del recinto serán controladas por el supervisor y el aplicador. En ellas no está permitido sacar ningún documento del examen ni materiales que se estén empleando para su realización.
6. Cualquier intento de copiar a otro sustentante o situación de intercambio de respuestas; uso de claves; copia de reactivos a hojas, libros o cualquier otro mecanismo para llevarse el contenido del examen, causará su inmediata suspensión.

### ***Sanciones***

**LA SUSTRACCIÓN INDEBIDA DE CUALQUIERA DE LOS MATERIALES DEL EGEL O LA INFRACCIÓN DE ALGUNA DE ESTAS REGLAS ES CAUSA DE SUSPENSIÓN DE SU EXAMEN Y DE CUALQUIER OTRA SANCIÓN DERIVADA DE LA APLICACIÓN DE LAS LEYES DE LA INSTITUCIÓN DE DONDE USTED PROVIENE, EL ESTADO Y LA FEDERACIÓN**



## Resultados

### Reporte de resultados

A cada persona que sustenta el EGEL-NUTRI se le entrega un reporte individual como el que se muestra a manera de ejemplo. En el reporte aparecen los datos de identificación: número de folio único, asignado previamente, nombre, fecha de aplicación, institución y la clave de identificación de la institución. En el primer recuadro se señala el Testimonio de Desempeño obtenido en el examen; seguido del recuadro con los criterios para determinar el nivel de desempeño alcanzado. En el tercer recuadro se señala el nivel de desempeño por cada área del examen y en el último recuadro aparecen los criterios numéricos que explican el nivel de desempeño alcanzado por área. Al reverso se describen los niveles de desempeño de cada área.

 <b>CENTRO NACIONAL DE EVALUACIÓN PARA LA EDUCACIÓN SUPERIOR, A.C.</b> <b>CENEVAL®</b>		<b>Ceneval,</b> <i>una institución esencialmente humana</i>		<b>Examen General para el Egreso de la Licenciatura en Nutrición EGEL-NUTRI</b>																
<b>REPORTE INDIVIDUAL DE RESULTADOS</b>																				
Folio:		510797849																		
Nombre del sustentante:		<b>MACEDO NAVARRO MARTHA</b>																		
Fecha de aplicación:		11 DE MARZO DE 2016																		
Institución de Educación Superior (IES)		<b>UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SAN LUIS POTOSÍ</b>																		
Clave de identificación de la IES		153876																		
<b>Dictamen general en el examen</b>  <b>Sobresaliente</b>		<b>Criterios para el otorgamiento del testimonio de desempeño en el examen</b> <table border="1"> <tr> <td><b>Testimonio de Desempeño Satisfactorio (TDS)</b></td> <td>Al menos dos áreas con DS o DSS</td> </tr> <tr> <td><b>Testimonio de Desempeño Sobresaliente (TDSS)</b></td> <td>De las tres áreas, al menos dos con DSS y la restante con DS</td> </tr> </table>				<b>Testimonio de Desempeño Satisfactorio (TDS)</b>	Al menos dos áreas con DS o DSS	<b>Testimonio de Desempeño Sobresaliente (TDSS)</b>	De las tres áreas, al menos dos con DSS y la restante con DS											
<b>Testimonio de Desempeño Satisfactorio (TDS)</b>	Al menos dos áreas con DS o DSS																			
<b>Testimonio de Desempeño Sobresaliente (TDSS)</b>	De las tres áreas, al menos dos con DSS y la restante con DS																			
<b>Desempeño en cada área del examen</b> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Atención clínica nutricional</th> <th>Atención nutricional a grupos de individuos</th> <th>Administración de los servicios de alimentos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>DSS</td> <td>DSS</td> <td>DSS</td> </tr> <tr> <td>1172</td> <td>1150</td> <td>1100</td> </tr> </tbody> </table>			Atención clínica nutricional	Atención nutricional a grupos de individuos	Administración de los servicios de alimentos	DSS	DSS	DSS	1172	1150	1100	<b>Criterios para determinar los niveles de desempeño</b> <table border="1"> <tbody> <tr> <td><b>Aún no satisfactorio (ANS)</b></td> <td><b>700-999</b></td> </tr> <tr> <td><b>Satisfactorio (DS)</b></td> <td><b>1000-1149</b></td> </tr> <tr> <td><b>Sobresaliente (DSS)</b></td> <td><b>1150-1300</b></td> </tr> </tbody> </table>			<b>Aún no satisfactorio (ANS)</b>	<b>700-999</b>	<b>Satisfactorio (DS)</b>	<b>1000-1149</b>	<b>Sobresaliente (DSS)</b>	<b>1150-1300</b>
Atención clínica nutricional	Atención nutricional a grupos de individuos	Administración de los servicios de alimentos																		
DSS	DSS	DSS																		
1172	1150	1100																		
<b>Aún no satisfactorio (ANS)</b>	<b>700-999</b>																			
<b>Satisfactorio (DS)</b>	<b>1000-1149</b>																			
<b>Sobresaliente (DSS)</b>	<b>1150-1300</b>																			
<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">FIRMA DIGITAL:</div> <div style="margin-left: 10px;">             &lt;&lt;&lt; 38489369B17A54E1A067C3D325D7C864DF4B8884F0144860A8249E9DF36E2677              93946EA833BB82C6B421F7902A5B51F08971BBB046C5E4C1151F7F35A6E3D34A &gt;&gt;&gt; </div> </div>																				

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



CENTRO NACIONAL  
DE EVALUACIÓN PARA  
LA EDUCACIÓN SUPERIOR, A.C.

*Ceneval,  
una institución esencialmente humana*

Examen General para el Egreso de la Licenciatura  
en Nutrición  
EGEL-NUTRI

## Niveles de Desempeño

El EGEL-NUTRI permite identificar el nivel de dominio o desempeño logrado por el sustentante con respecto a los conocimientos y habilidades que el Consejo Técnico del Examen ha definido como necesarios para iniciarse eficazmente en el ejercicio profesional. Cuando un sustentante obtiene niveles 2 y 3 en el examen, implica que ha demostrado contar con los conocimientos y habilidades que están siendo evaluados. A continuación se describe cada uno de esos dos niveles.

### Nivel de desempeño satisfactorio

**Atención clínica nutricional.** El sustentante atiende las necesidades nutricias del individuo por lo que atañe a evaluación, diagnóstico, intervención y seguimiento, y maneja el servicio de nutrición clínica.

**Atención nutricional a grupos de individuos.** El sustentante reconoce los elementos básicos de una situación alimentaria o nutricia de un grupo poblacional, además de los principios básicos de intervenciones y de la construcción de protocolos de investigación aplicados a la nutrición.

**Administración de los servicios de alimentos.** El sustentante identifica los elementos implicados en la administración del servicio de alimentos, la normativa vigente y el diseño de menús a partir de las características de la población usuaria.

### Nivel de desempeño sobresaliente<sup>1</sup>

**Atención clínica nutricional.** El sustentante reconoce los procedimientos y resuelve los problemas relacionados con la evaluación, diagnóstico, intervención y seguimiento de acuerdo con las patologías y necesidades de los individuos; toma decisiones en los servicios de nutrición clínica.

**Atención nutricional a grupos de individuos.** El sustentante aplica criterios estructurados para la resolución de casos específicos en situaciones alimentarias o nutricias de la población. Es capaz de discernir —entre diagnósticos, políticas públicas, estrategias de solución y protocolos de investigación— las mejores alternativas para la atención a los grupos poblacionales.

**Administración de los servicios de alimentos.** El sustentante ofrece alternativas de mejora continua en la administración del servicio de alimentos, con base en la normativa vigente.

<sup>1</sup>El nivel de desempeño sobresaliente considera las características de los niveles de desempeño satisfactorio.

## ***Testimonios de desempeño***

A partir de sus resultados, usted puede obtener un **Testimonio de Desempeño Satisfactorio o Sobresaliente**, que se otorgan con base en los lineamientos que fija el Consejo Técnico del EGEL.

Para hacerse acreedor al testimonio que reconoce el nivel de dominio mostrado, usted debe obtener los puntajes requeridos en cada área.

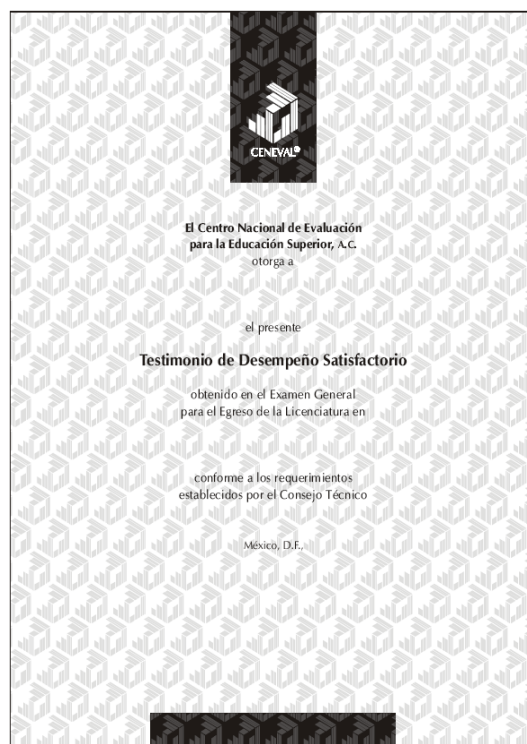
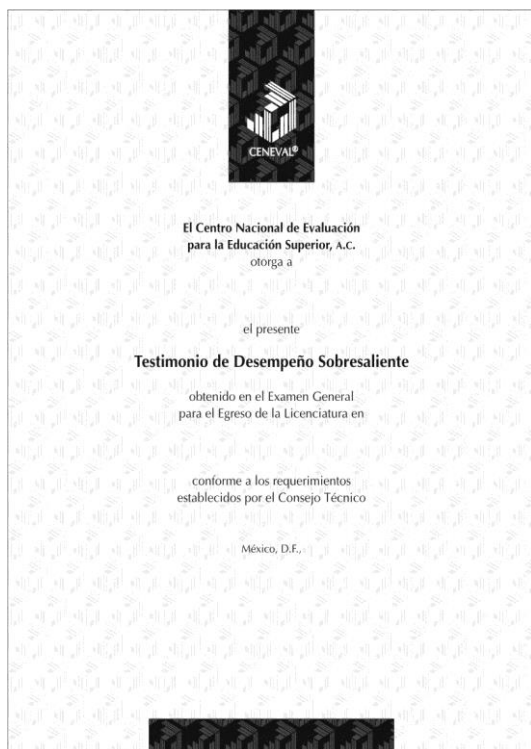
### **A. Testimonio de Desempeño Satisfactorio (TDS)**

Se otorga a los sustentantes que obtengan al menos dos áreas con DS o DSS

### **B. Testimonio de Desempeño Sobresaliente (TDSS)**

Se otorga a los sustentantes que obtengan de las tres áreas, al menos dos con DSS y la restante con DS

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



### **Consulta y entrega**

Después de 20 días hábiles, posteriores a la presentación del examen, usted podrá consultar en la página <http://www.ceneval.edu.mx>, en el apartado resultados de exámenes. Para ingresar a este apartado se le solicitará su número de folio, por lo que deberá tenerlo a la mano.

La constancia/reporte se le entregará en la institución educativa en donde presentó el examen.

### **Recomendaciones y estrategias de preparación para el examen**

La mejor forma de preparación para el examen parte de haber tenido una sólida formación académica y haber trabajado fuertemente durante sus estudios de licenciatura. Sin embargo, las actividades de estudio y repaso que practique a partir de esta Guía constituyen un aspecto importante para que su desempeño en el examen sea exitoso, por lo que se le sugiere considerar las siguientes recomendaciones.

#### ***¿Cómo prepararse para el examen?***

Prepararse para un examen requiere poner en práctica *estrategias* que favorezcan *recuperar lo aprendido* para alcanzar un nivel de rendimiento deseado.

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

Las estrategias para la preparación del examen que le recomendamos a continuación deben ser utilizadas tan frecuentemente como usted lo requiera, adaptándolas a su estilo y condiciones particulares. Es importante que no se limite a usar únicamente las estrategias fáciles, de naturaleza memorística, ya que ello resultaría insuficiente para resolver el examen. El EGEL no mide la capacidad memorística de la persona, sino su capacidad de razonamiento y de aplicación de los conocimientos 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.*
- *Recordar rápido y bien lo que ya se sabe para poder aplicarlo a situaciones y problemas diversos.*

Una estructuración eficaz 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.

*Prepárese para una revisión eficiente*

Es importante definir un plan general de trabajo, estableciendo un calendario general de sesiones de estudio y repaso. Decida fechas, horarios y lugares para realizar las actividades necesarias de su preparación, esto le permitirá avanzar con tranquilidad sabiendo que tiene perfilada una ruta que lo preparará para presentar el examen.

Para construir el plan, primeramente se recomienda identificar las *dificultades potenciales* que necesita superar: lo que le falta saber o saber hacer sobre un tema. Dicha identificación implica:

- Revisar la estructura del examen: áreas, subáreas y aspectos por evaluar.
- Señalar aquellas áreas en las que se perciba la falta de preparación y en las que se tengan dudas, carencias o vacíos. Se debe reconocer honestamente aquellos conocimientos teóricos o conceptuales y habilidades que requieran mayor atención.

Para una revisión más efectiva, puede elaborar una tabla donde señale 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.

<b>Aspectos por evaluar</b>	<b>Dificultades al aprender o revisar</b>	<b>Estrategias pertinentes</b>
<i>Atención clínica nutricional</i> Características de crecimiento y desarrollo del individuo sano	Contrastar valores de las tablas de referencia con los datos aportados por el paciente	Revisión de estudios de caso centrándose en el reconocimiento de las tablas de referencia y los padecimientos del paciente
<i>Atención nutricional a grupos de individuos</i> Evaluación de la situación alimentaria y nutricional	Elaborar diagnósticos alimentarios y nutricios	Revisar fuentes primarias y secundarias de información para elaborar hipótesis con base en los indicadores revisados
<i>Administración de los servicios de alimentos</i> Manejo de los servicios de alimentos	Distinguir las características de un servicio de alimentos para su evaluación	Reconocer las características de las principales normas oficiales mexicanas que refieren la inspección de la infraestructura, personal, características organolépticas y temperaturas de los alimentos de un servicio de alimentos

La tabla puede tener tantas columnas o títulos como usted lo requiera, por lo 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 resolver la comprensión de dichos aspectos.

Es común que los sustentantes concentren su estudio en temas que desconocen o de los cuales tienen 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, afectar su desempeño en el examen. Por ello, además de identificar aspectos en los que está débil, es importante considerar el peso que cada aspecto tiene dentro de la estructura del examen. En la tabla correspondiente (p. 8) se indica la proporción que representa cada área en el examen. Distribuya su tiempo de estudio en los aspectos con mayor ponderación.

#### *Seleccione la información que debe revisar*

Una vez que ha identificado los aspectos que deberá revisar para prepararse para el examen, ya que forman parte de la estructura de la prueba y además tienen un peso considerable, es momento de que seleccione la información específica que habrá de revisar. 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).

Es importante que tenga los materiales de consulta a la mano; reconozca si le hace falta algo y si tiene ubicada toda la información necesaria para el estudio a fin de no sufrir contratiempos por la ausencia de recursos en el momento de prepararse.

Conviene también tener presente que, 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 para pasar a otro tema y no agotar su tiempo en una sola área del examen.

#### *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 logra identificar estas últimas, puede mejorar sus hábitos de estudio para este momento y para el futuro.

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

#### *Recomendaciones finales*

Es importante que, además de seguir las sugerencias arriba enunciadas, se considere la importancia de iniciar el estudio con anticipación y de manera organizada; no es de utilidad hacerlo pocos días antes del examen y en sesiones excesivamente largas. Asimismo, es

fundamental descansar y dormir lo suficiente el día anterior al examen; así se tendrán mejores condiciones para la jornada.

## Cuerpos colegiados

Consejo Técnico

### Representantes de Instituciones Educativas

Dra. Luz Elvia Vera Becerra  
Universidad de Guanajuato

Dra. Alicia Parra Carriedo  
Universidad Iberoamericana

Mtra. Miroslava Porta Lezama  
Universidad Autónoma del Estado de  
Hidalgo

Mtra. Dixia Patricia Ramírez Vega  
Instituto Tecnológico y de Estudios  
Superiores de Monterrey

Mtro. Fernando Alfonso Pita  
Instituto Politécnico Nacional

Mtra. Ana Gabriela Palos Lucio  
Universidad Autónoma de San Luis Potosí

Dr. Rolando Giovanni Díaz Zavala  
Universidad de Sonora

Dra. Diana Beatriz Rangel Peniche  
Universidad Autónoma de Querétaro

Mtra. Catalina Hernández Reyes  
Universidad del Valle de México

Dra. Laura Paola Bernal Rosales  
Universidad Tecnológica de México

Mtra. Alpha Berenice Medellín Guerrero  
Universidad Autónoma de Nuevo León

Dra. Patricia Inda Icaza  
Universidad Anáhuac

Dra. Gabriela Macedo Ojeda  
Universidad de Guadalajara

### Representantes de Colegios y Organizaciones Gremiales

Dr. Manuel López Cabanillas Lomelí  
Consejo Nacional para la Calidad de  
los Programas Educativos en  
Nutriología

Mtra. Victoria Eugenia Ramos Barragán  
Colegio Mexicano de Nutriólogos



## Comité Académico

Adria Plascencia Vela	Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, campus Monterrey
Adriana Salinas Delfi	Universidad Anáhuac
Aideé Rivera Llano	Instituto Politécnico Nacional, Centro Interdisciplinario de Ciencias de la Salud
Alejandra Anlehu Tello	Universidad Juárez Autónoma de Tabasco
Alfredo Pérez Jácome	Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas
Alicia Lomelí Acosta	Universidad del Valle de Atemajac
Alina Dione Marín Cárdenas	Facultad de Medicina, Licenciatura en Nutrición
Amanda Peña Irecta	Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
Ana Bertha Pérez Lizaur	Universidad Iberoamericana
Ana Elisa Castro Sánchez	Universidad Autónoma de Nuevo León
Ana Gabriela Palos Lucio	Universidad Autónoma de San Luis Potosí
Ana Ivette Guzmán Flores	Universidad Iberoamericana
Ana Luisa López Chaparro	Universidad Autónoma de Querétaro
Ana Rosa Torres Granillo	Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
Anayancin Acuña Ruiz	Universidad Autónoma de Zacatecas
Andrea de la Garza Puentes	Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, campus Monterrey
Angélica Graciela Guerrero Caullieres	Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, Ciudad de México
Araceli Manzo Tapia	Universidad Tecnológica de México, Ciencias de la Salud, Marina Nacional
Araceli Suverza Fernández	Universidad Iberoamericana
Arianna Omaña Covarrubias	Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
Bárbara Vizmanos Lamotte	Universidad de Guadalajara
Beatriz Alicia Gamez Rosales	Universidad Autónoma de Aguascalientes
Brenda Rodríguez Velázquez	Escuela de Dietética y Nutrición del ISSSTE
Carlos Alberto Avendaño Pérez	Instituto Politécnico Nacional, Centro Interdisciplinario de Ciencias de la Salud
Carlos Eloín Vidal González	Universidad Autónoma del Estado de México
Carmen Beatriz Jiménez Ruiz	Universidad de Guadalajara ,Centro Universitario del Norte
Carmen Cruz Rivera	Benemérita Universidad Autónoma de Puebla
Carmen Juárez González	Universidad Autónoma del Estado de México
Cecilia García Schinkel	Universidad Iberoamericana
César Armando Castellanos Pérez	Universidad de Guanajuato
Christianne Villegas Sepúlveda	Universidad Iberoamericana
Claudia Ascencio Peralta	Universidad Latinoamericana
Claudia Elena Valadez Serrano	Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
Claudia Garza Arrieta	Universidad Anáhuac
Claudia Luévano Contreras	Universidad Autónoma de San Luis Potosí, Facultad de Enfermería
Claudia Martínez Núñez	Universidad Iberoamericana
Diana Beatriz Rangel Peniche	Universidad Autónoma de Querétaro

Diana Vargas Agis	Universidad Tecnológica de México, Ciencias de la Salud, Marina Nacional
Dixia Patricia Ramírez Vega	Universidad Autónoma de Nuevo León
Dominga Irene Ramírez Martínez	Instituto Politécnico Nacional, Centro Interdisciplinario de Ciencias de la Salud
Edith Yáñez Márquez	Escuela de Dietética y Nutrición del ISSSTE
Edsi Gómez	Universidad Anáhuac
Elizabeth Bustamante Mar	Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Instituto de Ciencias de la Salud ICSa
Elizabeth Elton Puente	Universidad Autónoma de Querétaro
Elizabeth Fonseca León	Universidad Veracruzana
Ericka Liliana Mier Ordóñez	Universidad de Guanajuato
Ericka Margarita Jiménez Arriaga	Universidad Autónoma del Estado de México
Erik Ramírez López	Universidad Autónoma de Nuevo León
Erika Esther González Medina	Escuela de Dietética y Nutrición del ISSSTE
Erika Judith López Zúñiga	Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas
Erika Natalia Martínez Hovelman	Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, campus Monterrey
Esteban Gilberto Ramos Peña	Universidad Autónoma de Nuevo León
Eva Glenda Korzi Caballero	Universidad Guadalajara Lamar
Felipa Loreda Torres	Universidad Autónoma de San Luis Potosí
Fernando Calisaya Pantigoso	Universidad Tecnológica de México, Ciencias de la Salud, Marina Nacional
Frana Pfeffer Burak	Universidad Latinoamericana
Gabriel Medrano DonLucas	Universidad Autónoma de Ciudad Juárez
Gabriela de Lourdes Quiroga Juárez	Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, campus Monterrey
Gabriela Hernández Romo	Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, campus Monterrey
Gabriela Leticia Zapata Navarro	Universidad Tecnológica de México, Ciencias de la Salud, Marina Nacional
Gabriela Macedo Ojeda	Universidad de Guadalajara, CUCS
Gladys María Bilbao Morcelle	Universidad Iberoamericana
Gloria Lilia López Zambrano	Universidad Tecnológica de México, Ciencias de la Salud, Marina Nacional
Guadalupe López Rodríguez	Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
Héctor Bourges Rodríguez	Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición (INCMN)
Héctor Damián Torres Rodríguez	Escuela de Dietética y Nutrición del ISSSTE
Imelda García Argueta	Universidad Autónoma del Estado de México
Irazú Gallardo Wong	Escuela de Dietética y Nutrición del ISSSTE
Isabel Cruz Rodríguez	Universidad Iberoamericana
Isabel Montserrat Rosas Jiménez	Universidad Tecnológica de México, Ciencias de la Salud, Marina Nacional
Italibi Hernández Díaz	Instituto Politécnico Nacional, CICS
Javier Villanueva Sánchez	Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
Jeanette Pardío López	Fundación Mexicana para la Salud
Jesús Guillermo Torres Gámez	Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
Jesús Javier Nieto Calva	Escuela de Dietética y Nutrición del ISSSTE
Jorge Maldonado Hernández	Universidad Tecnológica de México, Ciencias de la Salud, Marina Nacional

José Antonio Avila Hermosillo	Universidad Guadalajara Lamar
José Luis Castillo Hernández	Universidad Veracruzana, Xalapa
Juan Manuel Barroso González	Universidad Iberoamericana
Juan Pablo Barrios Ramos	Universidad Tecnológica de México, Ciencias de la Salud, Marina Nacional
Julieta Nataly Peralta Suchil	Universidad Autónoma de San Luis Potosí
Karime Haua Navarro	Universidad Iberoamericana
Karla Vázquez Espino	Escuela de Dietética y Nutrición del ISSSTE
Laura Aidee González Espinosa de los Monteros	Universidad Tecnológica de México, Ciencias de la Salud, Marina Nacional
Laura Buen Abad Eslava	Escuela de Dietética y Nutrición del ISSSTE
Laura Cepeda Puente	Universidad Autónoma de Nuevo León
Laura Leticia Vázquez García	Universidad Autónoma de Nuevo León
Laura Paola Bernal Rosales	Universidad Tecnológica de México
Leonides Elena Flores Guillén	Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas
Leticia González Núñez	Instituto Mexicano del Seguro Social
Lidia Moreno Macías	Universidad Autónoma de Yucatán, Facultad de Medicina
Loredana Tavano Colaizzi	Universidad Iberoamericana
Lorena Valladares Franyuti	Universidad Anáhuac
Luis Ricardo González Franco	Universidad Anáhuac, Mayab Escuela de Nutrición
Luz Elena Moreno Gaspar	Universidad de Guadalajara, CUCS
Luz Elena Pale Montero	Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición
Luz Elvia Vera Becerra	Universidad de Guanajuato
Luz María De Regil Vélez	Universidad Iberoamericana
Luz María Tetlalmatzi Rodríguez	Universidad Autónoma de San Luis Potosí, Facultad de Enfermería
Ma. Guadalupe Reynaga Ornelas	Universidad de Guanajuato
Magali María de Jesús García Gómez	Universidad Autónoma de Aguascalientes
Magdalena Sánchez Jesús	Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Xochimilco
Magdalena Soledad Chavero Torres	Universidad Autónoma de Nuevo León
Margarita Álvarez Rueda	Universidad Anáhuac
Margarita del Carmen Álvarez Rueda	Universidad Anáhuac, Facultad de Ciencias de la Salud
Margarita Lili Hernández Navarro	Universidad Iberoamericana
María de Jesús Ibarra Salas	Universidad Autónoma de Nuevo León
María de la Luz Pérez Ávila	Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, campus Monterrey
María de Lourdes Gámez Mendoza	Escuela de Dietética y Nutrición del ISSSTE
María del Pilar Fernández Carrasco	Universidad de Guanajuato
María del Rosario Sosa Ruíz	Instituto Mexicano del Seguro Social
María Elena Acosta	Universidad de Morelos
María Elena Coronel Olivo	Universidad Autónoma de Querétaro

María Elena Garnica Correa	Universidad Anáhuac
María Elena Martínez Román	Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Área Académica de Nutrición
María Elena Rivera Madrigal	Universidad Autónoma de Tlaxcala
María Eugenia Chapa Azuela	Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, campus Monterrey
María Eugenia Meneses Álvarez	Universidad del Valle de México, Departamento de Ciencias de la Salud
María López Franco	Universidad del Valle de Atemajac
María Magdalena Urrutia San Vicente	Universidad Anáhuac
María Martha Luna Rosales	Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
María Melissa Libertad Álvarez Salas	Universidad Autónoma de Querétaro, Facultad de Ciencias Naturales
María Virginia Tijerina Walls	Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, campus Monterrey
Mariana Cossio Ponce de León	Universidad Autónoma de Chihuahua
Maricela Jazmín Reyes Mendieta	Universidad Autónoma de Tlaxcala
Marina Trejo Trejo	Universidad de Guanajuato
Marta Rivera Pasquel	Universidad Latinoamericana
Martha Balcázar Quintero	Universidad Iberoamericana
Martha Barrera Bustillos	Universidad Anáhuac, Mayab Nutrición
Martha Beatriz Camacho Cisneros	Instituto Nacional de Salud Pública
Martha Betzaida Altamirano Martínez	Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de Ciencias de la Salud
Martha Eugenia Barrera Bustillos	Universidad Anáhuac-Mayab
Melania Eréndira Martínez Rodarte	Universidad Vasco de Quiroga
Miriam Aracely Mercado Zepeda	Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de Ciencias de la Salud
Miriam del Refugio Gaytan Rodríguez	Universidad del Valle de Atemajac
Mirna Elizabeth Santos Lara	Universidad Autónoma de Nuevo León
Mónica López Solís	Instituto Mexicano del Seguro Social
Mónica Murguía Sicard	Universidad Anáhuac
Nancy Anagely Sotomayor Serrano	Universidad Autónoma del Estado de México
Nancy Cristina Banda Saucedo	Universidad Autónoma de Nuevo León
Nelly del Socorro Cruz Cancino	Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
Nely Isabel Cruz Serrano	Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas
Néstor Jorge Flores Jiménez	Universidad Autónoma de San Luis Potosí
Noé Albino González Gallegos	Universidad de Guadalajara, Centro Universitario del Norte
Norma Angélica Miranda Ortiz	Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, División Académica de Ciencias de la Salud
Norma Ramos Ibáñez	Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Xochimilco
Olivia González Acevedo	Universidad Autónoma de San Luis Potosí, Facultad de Enfermería
Olivia Sánchez Lara	Universidad Tecnológica de México
Óscar Loreto Garibay	Universidad de Guadalajara, CUCS

Paola Villegas Domínguez	Universidad Tecnológica de México, Ciencias de la Salud, Marina Nacional
Patricia Inda Icaza	Universidad Anáhuac
Rayo Cruz Rivera	Benemérita Universidad Autónoma de Puebla
Rebeca Monroy Torres	Universidad de Guanajuato, campus León
Rene Cristobal Crocker Sagastume	Universidad Lamar
Reyna María Cruz Bojórquez	Universidad Autónoma de Yucatán, Facultad de Medicina
Ricardo Centeno Hernández	Universidad Autónoma de Tlaxcala
Rocío Angélica Salinas Osornio	Universidad del Valle de Atemajac
Rocío Espinosa Velázquez	Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, Ciudad de México
Rodrigo Hernández Santiago	Universidad Autónoma de Nuevo León
Rolando Giovanni Díaz Zavala	Universidad de Sonora, Departamento de Ciencias Químico Biológicas
Rosa Soledad Evangelista Medina	Instituto Mexicano del Seguro Social
Rosario de Fátima Cervantes Iturriaga	Universidad Autónoma de Querétaro, Facultad de Ciencias Naturales
Saby Camacho López	Universidad del Valle de México, Escuela de Ciencias de la Salud
Sandra Cruz Jaime	Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Instituto de Ciencias de la Salud, Área Académica de Nutrición
Sandra Edith Balderas Ortega	Universidad de Guanajuato
Sandra Luz Espinosa Zamudio	Universidad Anáhuac del Norte, Facultad de comunicación
Sayri Selene Alcántara Guerrero	Universidad Tecnológica de México, Ciencias de la Salud, Marina Nacional
Sergio Gustavo Zúñiga Sánchez	Universidad Tecnológica de México, Ciencias de la Salud, Marina Nacional
Socorro Fernández Pumar	Escuela de Dietética y Nutrición del ISSSTE
Sonia Angulo Bernal	Instituto Mexicano del Seguro Social
Susana Dehesa Sierra	Universidad Latinoamericana
Susana Quintero Pereda	Universidad Veracruzana
Susly Tania Brenis Vázquez	Instituto Politécnico Nacional, Centro Interdisciplinario de Ciencias de la Salud
Trinidad Lorena Fernández Cortés	Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Instituto de Ciencias de la Salud, Área Académica de Nutrición
Vanessa Vianey De la Cruz Góngora	Instituto Nacional de Salud Pública, Centro de Investigación en Nutrición y Salud
Verónica Bañuelos Melero	Universidad Autónoma de Zacatecas
Verónica Lissett Tijerina González	Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey
Yair García Plata	Universidad Autónoma de Querétaro
Yareni Yunuen Gutiérrez Gómez	Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, Ciudad de México
Yolanda De la Garza Vázquez	Universidad Autónoma de Nuevo León
Yolanda Fabiola Márquez Sandoval	Universidad de Guadalajara
Zuli Calderón Ramos	Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Instituto de Ciencias de la Salud - Área Académica de Nutrición

Esta Guía es un instrumento de apoyo para quienes sustentarán el Examen General para el Egreso de la Licenciatura en Nutrición (EGEL-NUTRI) y está vigente a partir de junio de 2009.

La Guía para el sustentante es un documento cuyo contenido está sujeto a revisiones periódicas. Las posibles modificaciones atienden a los aportes y críticas que hagan los miembros de las comunidades académicas de IES de nuestro país, los usuarios y, fundamentalmente, las orientaciones del Consejo Técnico del examen.

El Ceneval y el Consejo Técnico del EGEL-NUTRI agradecerán todos los comentarios que puedan enriquecer este material. Sírvese dirigirlos a:

**Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior, A.C.  
Dirección del Programa de Evaluación de Egreso (EGEL)  
en Ciencias de la Vida y la Conducta**

Av. Camino al Desierto de los Leones (Altavista) 37,  
Col. San Ángel, Del. Álvaro Obregón,  
C.P. 01000, Ciudad de México, CDMX.

Tel: 01 (55) 53.22.92.00 ext. 5210

Fax: 01 (55) 53.22.92.00 ext. 5220

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

[cinthya.estrada@ceneval.edu.mx](mailto:cinthya.estrada@ceneval.edu.mx)

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

**Unidad de Información y Atención al Usuario**

Lada sin costo: 01 800 624 25 10

Tel: 01 (55) 30 00 87 00

Fax: 01 (55) 53.22.92.00

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

[informacion@ceneval.edu.mx](mailto:informacion@ceneval.edu.mx)

**Ceneval, A.C.**

Camino al Desierto de los Leones (Altavista) 19,  
Col. San Ángel, Del. Álvaro Obregón, C.P. 01000, Ciudad de México, CDMX.  
[www.ceneval.edu.mx](http://www.ceneval.edu.mx)

El Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior es una asociación civil sin fines de lucro que quedó formalmente constituida el 28 de abril de 1994, como consta en la escritura pública número 87036 pasada ante la fe del notario 49 de la Ciudad de México. 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, así como los porcentajes que les corresponden en la toma de decisiones:

**Asociaciones e instituciones educativas (40%):**

Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior, A.C. (ANUIES); Federación de Instituciones Mexicanas Particulares de Educación Superior, A.C. (FIMPES); Instituto Politécnico Nacional (IPN); Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey (ITESM); Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM); Universidad Autónoma de San Luis Potosí (UASLP); Universidad Autónoma de Yucatán (UADY); Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM); Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla (UPAEP); Universidad Tecnológica de México (UNITEC).

**Asociaciones y colegios de profesionales (20%):**

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

**Organizaciones productivas y sociales (20%):**

Academia de Ingeniería, A.C.; Academia Mexicana de Ciencias, A.C.; Academia Nacional de Medicina, A.C.; Fundación ICA, A.C.

**Autoridades educativas gubernamentales (20%):**

Secretaría de Educación Pública.

- Ceneval, A.C.®, EXANI-I®, EXANI-II® son marcas registradas ante la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial con el número 478968 del 29 de julio de 1994. EGEL®, con el número 628837 del 1 de julio de 1999, y EXANI-III®, con el número 628839 del 1 de julio de 1999.
- Inscrito en el Registro Nacional de Instituciones Científicas y Tecnológicas del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología con el número 506 desde el 10 de marzo de 1995.
- Organismo Certificador acreditado por el Consejo de Normalización y Certificación de Competencia Laboral (CONOCER) (1998).
- Miembro de la International Association for Educational Assessment.
- Miembro de la European Association of Institutional Research.
- Miembro del Consortium for North American Higher Education Collaboration.
- Miembro del Institutional Management for Higher Education de la OCDE.



CENTRO NACIONAL  
DE EVALUACIÓN PARA  
LA EDUCACIÓN SUPERIOR, A.C.

Dirección del Área de los EGEL

ENERO • 2017