



EL INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE LA SIERRA NORTE DE PUEBLA

A través del

Comité Académico

Emite el COMUNICADO No. 01/2022
(SOBRE LA APLICACIÓN DEL EGEL)

A los estudiantes egresados de los siguientes Programas Académicos:

Ingeniería Industrial
Ingeniería Electromecánica
Ingeniería en Industrias Alimentarias
Ingeniería Informática
Contador Público
Gastronomía

Que con el objeto de atender las disposiciones vigentes emitidas por las diferentes instancias educativas a nivel nacional, mismas que están dirigidas a validar el proceso de egreso de la Educación Superior Tecnológica a través de la **TITULACIÓN INTEGRAL**.

Y según lo dispuesto por el Comité Académico del Instituto en la cuarta acta de la sesión ordinaria de agosto 2021, todo egresado del Plan de Estudios 2010 deberá sustentar el **EXAMEN GENERAL PARA EL EGRESO DE LA LICENCIATURA (EGEL)**.

1.- OBJETIVOS.

- ✓ Evaluar el Perfil de Egreso de nuestros estudiantes.
- ✓ Contribuir a la evaluación de la calidad de la educación superior y proporcionar información útil para la mejora en nuestro Instituto.
- ✓ Ofrecer a nuestros egresados una modalidad para la OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIATURA en el Instituto.
- ✓ Contribuir a la armonización nacional del nivel académico de los egresados del Nivel Superior.



2.- OPERACIÓN.

2.1 De su definición y características.

- ✓ El Examen General de Egreso de la Licenciatura (EGEL) es elaborado y aplicado por el Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior (CENEVAL).
- ✓ Este examen evalúa el dominio que poseen los sustentantes respecto a las áreas del conocimiento fundamentales de su disciplina.
- ✓ Es un examen que evalúa la posición relativa del profesional con respecto a los demás sustentantes del examen, así como el estado de sus conocimientos y habilidades en relación con los perfiles general y específico aprobados por el Consejo Técnico del EGEL (según la carrera).

2.2. De su aplicación.

- ✓ El examen es del tipo de opción múltiple.
- ✓ El EGEL es requisito para trámite de Titulación Integral aplicable a los egresados del Plan de Estudios 2010 y será de acuerdo a las fechas nacionales del CENEVAL.
- ✓ **FECHA DE APLICACIÓN EN LAS INSTALACIONES DEL ITSSNP:**
- ✓ **02 DE DICIEMBRE DE 2022.**
- ✓ Duración: Se asignan 8 hrs. para su resolución.
- ✓ Horario dividido en dos sesiones:
 - 1ª. Sesión – 9:00 a 13:00 hrs.
 - Receso
 - 2ª. Sesión -15:00 a 19:00 hrs.

2.3. De los resultados.

- ✓ Los resultados del EGEL se precisan en una constancia/reporte (sin expresiones aprobatorias o reprobatorias).
- ✓ Criterios para determinar los niveles de desempeño por área:

Criterio	Puntos
Aún No Satisfactorio (ANS)	700-999
Satisfactorio (DS)	1000-1149
Sobresaliente (DSS)	1150-1300

- ✓ Criterios para el otorgamiento del testimonio de desempeño en el examen:

Criterio	Puntos
Testimonio de Desempeño Satisfactorio (TDS)	Al menos 3 áreas con DS o DSS
Testimonio de Desempeño Sobresaliente (TDSS)	De las 4 áreas, al menos 1 con DSS y las restantes con DS

- ✓ Dependiendo de sus resultados, el CENEVAL otorga un Testimonio de Alto Rendimiento Académico a los sustentantes cuyo desempeño es sobresaliente (1150 a 1300 puntos).

2.4. Para que aplique como producto para la obtención del Título de Licenciatura.

- ✓ El egresado del ITSSNP debe obtener el siguiente testimonio:

TESTIMONIO DE DESEMPEÑO SATISFACTORIO
TESTIMONIO DE DESEMPEÑO SOBRESALIENTE

2.5. Costo.

Carrera	Examen	No. de Cuenta	Costo
Ing. Industrial	Ingeniería Industrial	BBVA BANCOMER 0446428274	\$ 1890.00
Ing. Electromecánica	Ingeniería Mecánica Eléctrica	A nombre del ITSSNP (no aplica la generación de orden de pago).	
Ing. en Industrias Alimentarias	Ingeniería en Alimentos		
Ing. Informática	Ingeniería de Software		
Contador Público	Contaduría		
Gastronomía	Gastronomía		

2.6 Período de Pago: **del 29 de agosto al 30 de septiembre de 2022.**



2.7 Y Período de Registro en el Departamento de Desarrollo Académico:

Carrera	Fecha	Horario
Ingeniería Industrial	29 de agosto al 30 de septiembre de 2022	09:00 a 14:00 hrs.
Ingeniería Electromecánica		
Ingeniería en Industrias Alimentarias		15:00 a 18:00 hrs.
Ingeniería Informática		
Contador Público		
Gastronomía		

Nota: CENEVAL cierra el registro el día 02 de octubre de 2022.

2.8 Emisión de Resultados: 13 de enero de 2023.

Toda situación no prevista en el presente comunicado, será atendida por el Comité Académico del Instituto Tecnológico Superior de la Sierra Norte de Puebla.

Nota: (para Planes de estudio 2004 y 1993 es opción de titulación equivalente a Examen Global por Áreas de Conocimiento, sujeta a los puntajes establecidos por cada Academia).

Zacatlán, Puebla a 16 de agosto de 2022.

“CREATIVIDAD Y TECNOLOGÍA PARA LA EXCELENCIA DE MÉXICO”



ANEXO. PUNTAJES MÍNIMOS REQUERIDOS POR PROGRAMA ACADÉMICO

Ingeniería Industrial		
No.	Área	Puntaje Mínimo
A	Estudio del Trabajo	900
B	Gestión de la Calidad de Suministro	900
C	Formulación y Evaluación de Proyectos	900
D	Sistemas Productivos	900
E	Gestión Industrial	900

Ingeniería Electromecánica		
No.	Área	Puntaje Mínimo
A	Diseño de elementos y sistemas mecánicos	1000
B	Procesos de Producción	1000
C	Operación y mantenimiento de Sistemas Electromecánicos	910
D	Sistemas de Automatización y Control	1000
E	Sistemas eléctricos	910

Ingeniería en Industrias Alimentarias		
No.	Área	Puntaje Mínimo
A	Desarrollos de Productos Alimentarios	900
B	Operaciones unitarias para la conservación o transformación de los alimentos	900
C	Diseño y operación de procesos alimentarios	900
D	Gestión de la Calidad Alimentaria	900



Ingeniería Informática		
No.	Área	Puntaje Mínimo
A	Análisis de Sistemas de Información	900
B	Desarrollo e implantación de aplicaciones computacionales	900
C	Gestión de proyectos de tecnologías de información	900
D	Implementación de redes, bases de datos, sistemas operativos y lenguaje de desarrollo	900

Contador Público		
No.	Área	Puntaje Mínimo
A	Contabilidad	900
B	Administración de Costos	850
C	Administración Financiera	850
D	Fiscal	900
E	Auditoría	900

Gastronomía		
No.	Área	Puntaje Mínimo
A	Transformación y servicio de alimentos	1000
B	Administración de empresa	1000
C	Reconocimiento de patrimonio culinario	1000