

**Profesional Técnico Técnico-Bachiller en
Alimentos y bebidas**

PERFIL DE EGRESO

Al egresar, el alumno habrá obtenido las competencias que le brindarán una formación integral para incorporarse a la vida cotidiana, así como desempeñarse en diferentes ambientes laborales, ejerciendo la toma de decisiones con una actitud crítica, creativa, ética y responsable, y participando activamente en el mercado productivo con desempeño competitivo en el mundo del trabajo.

Formación disciplinar básica:

A través del logro de los aprendizajes esperados de los módulos de la formación disciplinar básica, el egresado contará con las competencias descritas en los siguientes ámbitos:

1. Lenguaje y comunicación

Se expresa con claridad de forma oral y escrita tanto en español como en su lengua indígena, en caso de hablarla. Identifica las ideas clave en un texto o un discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas. Se comunica en inglés con fluidez y naturalidad.

2. Pensamiento matemático

Construye e interpreta situaciones reales, hipotéticas o formales que requieren la utilización del pensamiento matemático. Formula y resuelve problemas, aplicando diferentes enfoques. Argumenta la solución obtenida de un problema con métodos numéricos, gráficos o analíticos.

3. Exploración y comprensión del mundo natural y social

Obtiene, registra y sistematiza información, consultando fuentes relevantes, y realiza los análisis e investigaciones pertinentes. Comprende la interrelación de la ciencia, la tecnología, la sociedad y el medio ambiente en contextos históricos y sociales específicos. Identifica problemas, formula preguntas de carácter científico y plantea hipótesis necesarias para responderlas.

4. Pensamiento crítico y solución de problemas

Utiliza el pensamiento lógico y matemático, así como los métodos de las ciencias para analizar y cuestionar críticamente fenómenos diversos. Desarrolla argumentos, evalúa objetivos, resuelve problemas, elabora y justifica conclusiones y desarrolla innovaciones. Asimismo, se adapta a entornos cambiantes.

5. Habilidades socioemocionales y proyecto de vida

Es autoconsciente y determinado, cultiva relaciones interpersonales sanas, ejerce el autocontrol, tiene capacidad para afrontar la adversidad y actuar con efectividad y reconoce la necesidad de solicitar apoyo. Fija metas y busca aprovechar al máximo, sus recursos. Toma decisiones que le generan bienestar presente, oportunidades y sabe manejar riesgos futuros.

6. Colaboración y trabajo en equipo

Trabaja en equipo de manera constructiva y ejerce un liderazgo participativo y responsable. Propone alternativas para actuar y solucionar problemas. Asume una actitud constructiva.

7. Convivencia y ciudadanía

Reconoce la diversidad tiene lugar en un espacio democrático, con inclusiones e igualdad de derechos de todas las personas. Siente amor por México. Entiende las relaciones entre sucesos locales, nacionales e internacionales. Valora y practica la interculturalidad. Reconoce las instituciones y la importancia del Estado de derecho.

8. Apreciación y expresión artísticas

Valora y experimenta las artes porque le permiten comunicarse y le aportan un sentido a su vida. Comprende la contribución de estas al desarrollo integral de las personas. Aprecia la diversidad de las expresiones culturales.

9. Atención al cuerpo y la salud

Asume el compromiso de mantener su cuerpo sano, tanto en lo que toca a su salud física como mental. Evita conductas y prácticas de riesgo para favorecer un estilo de vida activo y saludable.

10. Cuidado del medio ambiente

Comprende la importancia de la sustentabilidad y asume una actitud proactiva para encontrar soluciones. Piensa globalmente y actúa localmente. Valora el impacto social y ambiental de las innovaciones y los avances científicos.

11. Habilidades digitales

Utiliza adecuadamente las tecnologías de la información y la comunicación para investigar, resolver problemas, producir materiales y expresar ideas. Aprovecha estas tecnologías para desarrollar ideas e innovaciones.

Formación profesional:

Las competencias profesionales del egresado de la carrera de **PT-B en Alimentos y bebidas** son:

- Liderar acciones emprendedoras e innovadoras de acuerdo con los requerimientos personales y laborales en el marco de la sostenibilidad.
- Preelaborar alimentos utilizando técnicas culinarias acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos.
- Poner a punto equipo, utensilios y menaje de trabajo en las áreas de producción y servicio de alimentos acorde a la fórmula de restauración del establecimiento
- Decorar y ambientar el área del comensal seleccionando equipo, utensilios y elementos de apoyo y desarrollando fases de preservicio, servicio y post servicio acorde con la fórmula de restauración del establecimiento.
- Optimizar materia prima y recursos en la preelaboración de alimentos, preparación y presentación de elaboraciones culinarias mediante la aplicación de procesos de control de costos.
- Crear figuras en frutas y verduras utilizando técnicas de corte para la decoración de platillos y mesas acordes a la fórmula de restauración del establecimiento.
- Elaborar bebidas y cócteles empleando técnicas de preparación y dosificación de ingredientes acordes a receta observando normas higiénicas para brindar el servicio requerido por el cliente.
- Elaborar bocadillos y botanas aplicando técnicas culinarias y normas higiénicas acordes a la fórmula de restauración del establecimiento para cubrir requerimientos de los clientes.

- ❑ Elaborar bases de platillo utilizando técnicas culinarias mediante la reproducción de recetas acorde a la fórmula de restauración del establecimiento.
- ❑ Asegurar las condiciones de alimentos empleando procesos de conservación acorde a características organolépticas para consumo.
- ❑ Organizar eventos utilizando procedimientos administrativos considerando el aforo y características de los servicios contratado por el cliente de acuerdo con las políticas de la empresa.
- ❑ Prestar el servicio del vino al comensal cuidando procesos de almacenaje, traslado y temperaturas requeridos acorde a la fórmula de restauración de la empresa.
- ❑ Integrar menús tanto formales como informales mediante la composición de grupos de platos y tiempos acorde a la fórmula de restauración del establecimiento.
- ❑ Coordinar recursos humanos, materiales, técnicos y financieros utilizando el proceso mercadotécnico para el desarrollo de muestras gastronómicas temáticas.
- ❑ Obtener productos de panadería y repostería empleando técnicas de producción, decoración y normas higiénicas para su presentación acorde a los estándares del establecimiento.
- ❑ Comunica información personal, profesional y de la vida cotidiana en inglés y francés, acorde con la situación y contexto comunicativo, para la interacción social y cultural.
- ❑ Optimizar los recursos naturales, culturales y de apoyo que constituyen el elemento clave para el desarrollo sustentable.

Trayectos Técnicos

Adicionalmente, el egresado contará con competencias de especialización en un campo profesional específico de la carrera, de acuerdo con los intereses y necesidades del campo de trabajo de la región.