

## PERFIL DE EGRESO

**Modelo Académico 2025**

### **Profesional Técnico-Bachiller en Alimentos y Bebidas**

Al término de su formación, la o el egresado contará con una preparación integral que le permitirá incorporarse de manera eficiente a la vida social y laboral. Habrá consolidado conocimientos, competencias, actitudes y valores que lo facultan para la toma de decisiones con sentido crítico, creativo, ético y responsable. De igual forma, estará preparado para participar activamente en el sector productivo, con un desempeño competitivo y pertinente a las demandas del mercado laboral, así como para continuar su desarrollo en ámbitos académicos, profesionales y laborales de su elección.

Asimismo, la o el estudiante, cumplirá con el Perfil de Egreso común del Bachillerato Nacional <sup>1</sup>, lo que le permitirá incorporarse a la educación superior si así lo desea.

Este documento está conformado por el Perfil de Egreso del Bachillerato Nacional y por el Currículum Laboral:

#### **RASGOS DEL PERFIL DE EGRESO DEL BACHILLERATO NACIONAL**

1. Desarrolla una actitud reflexiva que le permite conocer, problematizar y argumentar sobre las situaciones que afectan su ámbito comunitario, regional y global, a partir del diálogo y desde una perspectiva humanista y científica.
2. Reconoce su condición histórica y social para intervenir en la conformación y transformación de las estructuras políticas que organizan la sociedad que habita.
3. Se involucra en la búsqueda del bienestar humano y del cuidado del medio ambiente a partir de la comprensión ética de las ciencias, humanidades y tecnologías en tanto construcciones colectivas que buscan explicar los fenómenos de su entorno.
4. Conoce, defiende y ejerce su derecho como persona ciudadana a participar en la construcción y el desarrollo de alternativas que promuevan la justicia social, desde una perspectiva intercultural, de derechos humanos e igualdad de género.
5. Ejerce su ciudadanía digital a través de un posicionamiento ético sobre la pertinencia del desarrollo, distribución y uso de las tecnologías digitales.
6. Cuida su salud de forma integral a partir de la alimentación sana, la práctica de actividad física y la construcción de vínculos intersubjetivos responsables basados en el respeto a la diferencia, la dignidad, la igualdad sustantiva y los derechos humanos.
7. Utiliza herramientas orales y escritas para la expresión clara y coherente de sus ideas, perspectivas y emociones.
8. Hace uso de las teorías, metodologías y pensamiento algorítmico de las diversas áreas del conocimiento para entender, intervenir y resolver problemas de su cotidianidad.

## PERFIL DE EGRESO

### Modelo Académico 2025

9. Reconoce, aprecia y aprehende el valor estético del patrimonio cultural, así como las diferentes manifestaciones artísticas.

## CURRÍCULUM LABORAL

Al egresar, la o el profesional técnico bachiller estará facultado para aplicar las siguientes competencias laborales:

### Propósito de la carrera de Profesional Técnico Bachiller en Alimentos y Bebidas

Desarrollar y utilizar procesos en la preelaboración, preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, aplicando técnicas y normas higiénicas, logrando condiciones óptimas para su consumo en cualquier establecimiento de alimentos y bebidas, con un enfoque proactivo e integral.

#### Competencias laborales extendidas

1. Liderar acciones emprendedoras e innovadoras de acuerdo con los requerimientos personales y laborales en el marco de la sostenibilidad.
2. Preelaborar alimentos utilizando técnicas culinarias, equipo, utensilios y menaje de trabajo en las áreas de producción y servicio, acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos.
3. 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.
4. Preparar la estación y equipo de operación de acuerdo con los lineamientos establecidos por la empresa para la atención al comensal.
5. 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.
6. Diseñar y crear figuras en materia prima comestible utilizando técnicas de corte y estilismo de alimentos, para la decoración de platillos y mesas acordes a la fórmula de restauración del establecimiento.
7. Elaborar recetas estándar de coctelería y proponer nuevas recetas acorde a las tendencias y necesidades del sector, de acuerdo con las técnicas de mixología, aplicando normas higiénicas para brindar el servicio requerido por el cliente.
8. Elaborar bocadillos y botanas aplicando técnicas culinarias y normas higiénicas acordes a la fórmula de restauración del establecimiento, para cubrir requerimientos de los clientes.
9. Elaborar fondos, bases y salsas de platillo utilizando técnicas culinarias, mediante la reproducción de recetas acorde a la fórmula de restauración del establecimiento.
10. Asegurar las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acorde a las características organolépticas para su consumo.

## PERFIL DE EGRESO

### Modelo Académico 2025

11. Organizar eventos utilizando procedimientos administrativos considerando el aforo y características de los servicios contratados por el cliente, de acuerdo con las políticas de la empresa.
12. Prestar el servicio del vino y su maridaje al comensal cuidando procesos de almacenaje, traslado y temperaturas requeridos acorde a la fórmula de restauración de la empresa.
13. Diseñar e integrar menús de acuerdo con las características del cliente, mediante la composición balanceada de grupos alimenticios, distribución de platos y tiempos acorde a la fórmula de restauración del establecimiento.
14. Coordinar recursos humanos, materiales, técnicos y financieros, utilizando el proceso mercadotécnico para el desarrollo de muestras gastronómicas temáticas.
15. Diseñar y elaborar productos de panificación, repostería y confitería, empleando técnicas de producción, decoración y normas higiénicas para su presentación acorde a los estándares del establecimiento y a las tendencias y necesidades actuales.
16. Comunicar 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.
17. Optimar los recursos naturales, culturales y de apoyo que constituyen el elemento clave para el desarrollo sustentable.
18. Ejecutar recetas de cocina mexicana tradicional, contemporánea y de vanguardia, apegadas a la cultura y biodiversidad.

### 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.

**Septiembre, 2025**

---

<sup>1</sup> Acuerdo número 21/08/25 por el que se establece y regula el Marco Curricular Común de la Educación Media Superior.  
[https://dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5765757&fecha=15/08/2025#gsc.tab=0](https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5765757&fecha=15/08/2025#gsc.tab=0)