

PERFIL DE EGRESO

Modelo Académico 2025

Profesional Técnico-Bachiller en Procesamiento Industrial de Alimentos

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 ¹, 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 Procesamiento Industrial de Alimentos

Supervisar la producción industrial de alimentos, realizando las operaciones de acondicionamiento de materias primas, análisis de laboratorio, procesamiento y control de la producción, desde la recepción de la materia prima hasta la transformación y acabado del producto, aplicando las normas técnicas y los procedimientos establecidos en el sector industrial y social.

Competencias laborales extendidas

1. Liderar acciones emprendedoras e innovadoras de acuerdo con los requerimientos personales y laborales en el marco de la sostenibilidad.
2. Preparar y acondicionar los insumos para el proceso industrial de alimentos de acuerdo con las normas establecidas.
3. Realizar los análisis físicos, químicos, organolépticos y microbiológicos bajo las técnicas señaladas, antes, durante y después del proceso de los alimentos.
4. Manejar equipo de laboratorio y la preparación de soluciones de acuerdo con normas sanitarias nacionales e internacionales para el análisis de los alimentos.
5. Procesar frutas, hortalizas, aceites, cereales, leches, carnes y sus derivados, de acuerdo con las normas de operación establecidas para prolongar la vida de anaquel y mantener la calidad nutricional de los mismos.
6. Operar la maquinaria de transformación de la industria de alimentos de acuerdo con las especificaciones de la misma y del producto.
7. Controlar la calidad de los procesos y productos de acuerdo con estándares establecidos y requerimientos del cliente.
8. Supervisar los procesos de producción de acuerdo con los procedimientos y planes establecidos por la empresa.
9. Verificar y proponer acciones de seguridad e higiene laboral que contribuyan a la disminución de riesgos de trabajo en la empresa

PERFIL DE EGRESO

Modelo Académico 2025

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

¹ 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