

## 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<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 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**

---

<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)