

Profesional Técnico y Profesional Técnico-Bachiller *en
ALIMENTOS Y BEBIDAS

PERFIL DE EGRESO

Al egresar, habrás obtenido las competencias que te brindarán una formación integral para incorporarte a la vida cotidiana, así como desempeñarte 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. Adicionalmente, si tú así lo decides, contarás con las competencias necesarias para el acceso a la educación superior, en cualquiera de los cuatro campos disciplinares que ofrece el Colegio. Para lograr esto, se promueve el desarrollo de las siguientes:

Competencias genéricas:

Permiten un desempeño eficaz y autónomo en los ámbitos personal, social, profesional y político a lo largo de la vida en diversos contextos. Son pertinentes para la vida y en todos los campos del saber y del quehacer profesional.

Competencias disciplinares:

Dan continuidad a las competencias desarrolladas en el nivel educativo precedente, se desarrollan en torno a áreas del conocimiento y en el contexto de la tecnología. También contribuyen, desde su lógica y estructura disciplinar, para la comprensión y explicación del quehacer profesional.

Competencias profesionales:

Combinan el saber, el saber-hacer y el saber ser, necesarios para un desempeño eficiente y oportuno en el mundo del trabajo, que posibilitan para enfrentar nuevas situaciones, adaptándose a ellas a través de la movilización y articulación de todos los saberes que se adquieren.

Las competencias profesionales comunes de las carreras de PT-B y PT en Alimentos y Bebidas son:

- 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.
- 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.
- Optimizar los recursos naturales, culturales y de apoyo que constituyen el elemento clave para el desarrollo sustentable.

Trayectos Técnicos

Desarrollan competencias de especialización en un campo profesional específico de la carrera, de acuerdo a los intereses y necesidades del campo laboral de la región donde vives.

Trayectos Propedéuticos

Amplían y profundizan una formación científica, tecnológica y humanística que permita transitar de manera competente al nivel superior en un área disciplinaria específica de acuerdo a sus expectativas e intereses.

* Para ser **Profesional Técnico** deberás cursar dos **Trayectos Técnicos** a partir del cuarto semestre; para ser **Profesional Técnico-Bachiller**, un **Trayecto Técnico** y un **Trayecto Propedéutico**.