

## PERFIL DE EGRESO

**Modelo Académico 2025**

### Profesional Técnico-Bachiller en Nutrición y Dietética

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 Nutrición y Dietética

Proporcionar atención nutricional a personas sanas y/o enfermas en los tres niveles de atención, participando en diversas acciones y programas de educación para la salud, cuyo ámbito de competencia está determinado por la aplicación de procesos basados en la evaluación, diagnóstico y tratamiento nutricional, para contribuir a mejorar la calidad del estado nutricional de la población que atiende.

#### Competencias laborales extendidas

1. Liderar acciones emprendedoras e innovadoras de acuerdo con los requerimientos personales y laborales en el marco de la sostenibilidad.
2. Realizar la evaluación del estado nutricional del individuo, familia y grupos sociales, en los tres niveles de atención, integrando conceptos y fundamentos de la dietoterapia y de las ciencias médicas, para intervenir en la solución de problemas de salud nutricional de la población que atiende.
3. Realizar actividades de promoción para la salud y educación nutricional en el medio hospitalario y en la comunidad, mediante la estrategia de atención primaria de salud y utilizando como ejes de atención: el proceso salud-enfermedad, el perfil epidemiológico, el diagnóstico de salud, para intervenir con estrategias orientadas a promover una cultura de autocuidado y estilos de vida saludables que contribuyan a resolver favorablemente problemas de nutrición en la sociedad donde se desarrolle.
4. Proporcionar atención nutricional al niño, al binomio madre-hijo, al adulto joven y adulto mayor, sano y enfermo, basado en principios éticos, legales, técnico-científicos y humanísticos, sustentados en un modelo de atención pertinente y de calidad, que contribuya a la prevención, control y solución de problemas de salud relacionados con la nutrición.
5. Diseñar planes nutricionales integrando la evaluación nutricional, cálculo dietético y recomendaciones nutricionales acorde con el diagnóstico médico y nutricional, proceso salud-enfermedad, ciclo de vida, considerado la interacción fármaco-nutriente a pacientes hospitalizados y de consulta externa, con un enfoque holístico, con la finalidad de otorgar atención pertinente y de calidad, que contribuya a la prevención, control y solución de problemas de salud relacionados con la nutrición.

## PERFIL DE EGRESO

### Modelo Académico 2025

6. Proporcionar apoyo metabólico especializado, estableciendo prioridades del paciente, para realizar las intervenciones correspondientes acorde con el diagnóstico médico y nutricional para coadyuvar a la solución de problemas de salud y nutrición.
7. Realizar procesos administrativos y de gestión en los servicios de nutrición de acuerdo con su nivel de responsabilidad, las políticas de salud vigentes, verificar el control de calidad de los alimentos considerando el proceso de transformación que sufren los alimentos desde la planeación hasta la distribución al comensal, orientados a la mejora continua del proceso de atención.
8. Realizar promoción para la salud y educación nutricional a individuos y grupos específicos, a través del desarrollo de procedimientos y técnicas en el campo de la salud pública, utilizando como medios; el proceso salud-enfermedad, la epidemiología, la investigación, el diagnóstico de salud, para contribuir con estrategias que promuevan una cultura de control y autocuidado, con la finalidad de ayudar a resolver favorablemente problemas de nutrición.
9. Elaborar y ejecutar programas de acción para mejorar la salud nutricional individual y comunitaria, considerando elementos; éticos, legales, humanísticos, técnicos, científicos y metodológicos. Participando en la sociedad, orientando sus actividades para el cumplimiento de la estrategia de atención primaria a la salud en materia de nutrición y formar una conciencia y corresponsabilidad del cuidado de la salud entre individuos, familias y grupos sociales.
10. Supervisar la recepción de los alimentos en cuanto a las condiciones físicas y organolépticas, la elaboración de platillos y técnicas culinarias, acordes a la normatividad sobre el manejo higiénico de alimentos.
11. Capacitar al personal operativo para el manejo higiénico de los alimentos, mediante estrategias de acción para prevenir intoxicaciones alimentarias, evitar riesgos y problemas de salud entre los grupos a los que otorga el servicio de alimentación.
12. Coordinar recursos humanos, materiales, técnicos y financieros, optimizar materia prima mediante la aplicación de control de costos y el proceso administrativo.
13. Colaborar con el avance y el desarrollo científico de la disciplina, desarrollando proyectos de investigación

**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)