



	Asignatura	1° semestre	H/S		C	2° semestre	H/S		C	3° semestre	H/S		C	4° semestre	H/S		C	5° semestre	H/S		C	6° semestre	H/S		C						
			MD	EI			MD	EI			MD	EI			MD	EI							MD	EI							
Curriculum fundamental	Lengua y Comunicación	Lengua y Comunicación I. Leer y escribir para pensarnos juntos	5	1.25	11.25	Lengua y Comunicación II. Libertad para imaginar, poder para comunicar	2	0.50	4.50	Lengua y Comunicación III. Describir culturas, apropiarse de las palabras	2	0.50	4.50																		
	Pensamiento Matemático	Pensamiento Matemático I. Pensamiento aritmético	5	1.25	11.25	Pensamiento Matemático II. Introducción al álgebra	4	1.00	9.00	Pensamiento Matemático III. Pensamiento algebraico e introducción a geometría plana	3	0.75	6.75	Pensamiento Matemático IV. Trigonometría y geometría analítica	4	1.00	9.00	Pensamiento Matemático V. Cálculo diferencial	5	1.25	11.25	Pensamiento Matemático VI. Pensamiento estadístico y probabilístico	3	0.75	6.75						
	Ciencias Naturales, Experimentales y Tecnología	Ciencias Naturales, Experimentales y Tecnología I. Invitación a la ciencia. Naturaleza de la materia	4	1.00	9.00	Ciencias Naturales, Experimentales y Tecnología II. El poder de la energía	4	1.00	9.00	Ciencias Naturales, Experimentales y Tecnología III. Nuestro hogar. El sistema terrestre	2	0.50	4.50	Ciencias Naturales, Experimentales y Tecnología IV. El poder de la química	4	1.00	9.00	Ciencias Naturales, Experimentales y Tecnología V. Del átomo al universo. Fuerza y Energía	3	0.75	6.75	Ciencias Naturales, Experimentales y Tecnología VI. ¿Qué es la vida? Evolución y diversidad biológica	2	0.50	4.50						
	Ciencias Sociales	Ciencias Sociales I. Estado, ciudadanía y relaciones de poder	3	0.75	6.75	Ciencias Sociales II. Organización, relaciones sociales y económicas	1	0.25	2.25					Ciencias Sociales III. Las dinámicas de la realidad actual: la condición estudiantil al centro.	1	0.25	2.25														
	Conciencia Histórica												Conciencia Histórica I. Coordenadas de la Historia	1	0.25	2.25	Conciencia Histórica II. La experiencia histórica	2	0.50	4.50	Conciencia Histórica III. Navegar en el tiempo investigaciones históricas	1	0.25	2.25							
	Pensamiento Filosófico y Humanidades	Pensamiento Filosófico y Humanidades I. El ejercicio de filosofar y la perspectiva humanista	7	1.75	15.75	Pensamiento Filosófico y Humanidades II. Las reflexiones filosóficas sobre el Conocer	3	0.75	6.75	Pensamiento Filosófico y Humanidades III. Las reflexiones filosóficas sobre el Hacer	1	0.25	2.25																		
	Cultura Digital	Cultura Digital I. Ciudadanía digital	5	1.25	11.25	Cultura Digital II. Aprendizaje individual y colaborativo	1	0.25	2.25																Cultura Digital III. Uso y difusión del conocimiento	1	0.25	2.25			
	Inglés	Inglés I. To be, or not to be, that is the question	4	1.00	9.00	Inglés II. These are a few of my favorite things	3	0.75	6.75	Inglés III. What we were, we share	2	0.50	4.50	Inglés IV. Should I stay or should I go?	3	0.75	6.75	Inglés V. We are the champions	3	0.75	6.75										
Curriculum ampliado	Formación Socioemocional	Formación Socioemocional I	2	0.50	4.50	Formación Socioemocional II	2	0.50	4.50	Formación Socioemocional III	1	0.25	2.25	Formación Socioemocional IV	2	0.50	4.50	Formación Socioemocional V	2	0.50	4.50	Formación Socioemocional VI	2	0.50	4.50						
	HORAS	TOTAL CFyA	35	8.75	78.75		20	5.00	45.00		11	2.75	24.75		15	3.75	33.75		15	3.75	33.75		9	2.25	20.25						
Curriculum laboral	Competencias laborales	Extendidas					Acondicionamiento de insumos para el procesamiento de alimentos		5	0.56	10	Control de calidad en los procesos		7	0.78	14	Procesamiento de frutas y hortalizas		8	0.89	16	Procesamiento de cárnicos		8	0.89	16	Emprendimiento e innovación		2	0.22	4
							Operación del laboratorio de alimentos		5	0.56	10	Análisis físico-químico de los alimentos		6	0.67	12	Procesamiento de aceite, cereales y sus derivados		7	0.78	14	Procesamiento de lácteos		7	0.78	14	Procesos biotecnológicos de los alimentos		7	0.78	14
							Manejo del proceso administrativo		5	0.56	10	Análisis microbiológico de los alimentos		6	0.67	12							Análisis de tóxicos y aditivos en los alimentos		7	0.78	14				
							Aplicación de técnicas de supervisión		5	0.56	10											Tratamiento de subproductos y desperdicios del proceso		5	0.56	10					
			TOTAL CL	35	8.75	79		15	1.67	30		24	2.67	48		20	2.22	40		20	2.22	40		26	2.89	52					
				35	8.75	79		35	6.67	75		35	5.42	73		35	5.97	74		35	5.97	74		35	5.14	72					

Curriculum	Componente de formación	Horas	Créditos	No. asignaturas
Fundamental	Fundamental	1530.00	153.00	24
Fundamental	Fundamental extendido	585.00	58.50	8
Ampliado	Ampliado	247.50	24.75	6
Laboral	Laboral extendido	2100	210.00	18
Total		4462.50	446.25	56

CF: Curriculm fundamental
CFE: Curriculm fundamental extendido
CA: Curriculm ampliado
CL: Curriculm laboral
TT: Trayecto técnico

H/S: Horas por semana
MD: Mediación docente
EI: Estudio independiente
C: Créditos
Se consideran 18 semanas al semestre.

C/F/A Horas de MD y EI por asignatura	H/S Horas por semana		T/H/S	Horas totales	C
MD	EI				

<tbl_r cells="2" ix="2" maxcspan="1" max



Subsecretaría de Educación Media Superior

Marco Curricular Común de la Educación Media Superior

Estructura Curricular del plan de estudios del CONALEP

Bachillerato con carrera Técnica en Procesamiento Industrial de Alimentos

Educación presencial de la modalidad escolarizada y Educación dual de la modalidad mixta

Curriculum laboral	Componente de formación laboral	Competencias laborales		Trayecto técnico	4° semestre	H/S		C	5° semestre	H/S		C	6° semestre	H/S		C	
						MD	EI			MD	EI			MD	EI		
Extendidas				GESTIÓN EMPRESARIAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	TT1	Administración del mantenimiento	5	0.56	10	Planeación estratégica empresarial	5	0.56	10	Evaluación de factibilidad para la creación de empresas	5	0.56	10
				DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	TT2	Desarrollo de prototipos	5	0.56	10	Evaluación de oportunidades de nuevos productos	5	0.56	10	Desarrollo tecnológico de los alimentos	5	0.56	10
				INSPECCIÓN DE LA CALIDAD	TT3	Programación de la inspección del control de calidad	5	0.56	10	Aplicación de herramientas estadísticas de calidad	5	0.56	10	Aplicación de los procedimientos del sistema ISO 9001-2000	5	0.56	10

Agosto 2025