



			Asignatura	1° semestre			H/S			2° semestre			H/S			3° semestre			H/S			4° semestre			H/S			5° semestre			H/S			6° semestre			H/S					
				MD	EI	C		MD	EI	C		MD	EI	C		MD	EI	C		MD	EI	C		MD	EI	C		MD	EI	C		MD	EI	C								
Curriculum fundamental	Componente de formación fundamental	Componente de formación fundamental extendido	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																												
			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			4.50	Formación Socioemocional II	2	0.50	4.50			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	Componente de formación laboral	Competencias laborales	Extendidas								Acondicionamiento de insumos para el procesamiento de alimentos	5	0.56	10			10	Control de calidad en los procesos	7	0.78	14			14	Procesamiento de frutas y hortalizas	8	0.89	16			16	Procesamiento de cárnicos	8	0.89	16			16	Emprendimiento e innovación	2	0.22	4
											Operación del laboratorio de alimentos	5	0.56	10			10	Análisis físico-químico de los alimentos	6	0.67	12			12	Procesamiento de aceite, cereales y sus derivados	7	0.78	14			14	Procesamiento de lácteos	7	0.78	14			14	Procesos biotecnológicos de los alimentos	7	0.78	14
											Manejo del proceso administrativo	5	0.56	10			10	Análisis microbiológico de los alimentos	6	0.67	12																					
																		Aplicación de técnicas de supervisión	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 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: Curriculum fundamental  
CFE: Curriculum fundamental extendido  
CA: Curriculum ampliado  
CL: Curriculum laboral  
TT: Trayecto técnico

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

CFyA  
Horas de MD y EI por asignatura

H/S Horas por semana				T/H/S		Horas totales	C
MD	EI						
1	0.25	1.25		1 hora 15 minutos	22.5	2	
2	0.50	2.50		2 horas 30 minutos	45.0	5	
3	0.75	3.75		3 horas 48 minutos	67.5	7	
4	1.00	5.00		5 horas	90.0	9	
5	1.25	6.25		6 horas 18 minutos	112.5	11	
7	1.75	8.75		8 horas 48 minutos	157.5	16	

CL  
Horas de MD y EI por asignatura

H/S Horas por semana				T/H/S		Horas totales	C
MD	EI						
2	0.22	2.22		2 horas 13 minutos	40.0	4	
3	0.33	3.33		3 horas 20 minutos	60.0	6	
4	0.44	4.44		4 horas 26 minutos	80.0	8	
5	0.56	5.56		5 horas 34 minutos	100.0	10	
6	0.67	6.67		6 horas 40 minutos	120.0	12	
7	0.78	7.78		7 horas 47 minutos	140.0	14	
8	0.89	8.89		8 horas 53 minutos	160.0	16	
9	1.00	10.00		10 horas	180.0	18	
10	1.11	11.11		11 horas 7 minutos	200.0	20	
11	1.22	12.22		12 horas 13 minutos	220.0	22	
12	1.33	13.33		13 horas 20 minutos	240.0	24	





**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

				Trayecto técnico		4° semestre	H/S		C	5° semestre	H/S		C	6° semestre	H/S		C
						MD	EI			MD	EI			MD	EI		
Currículum laboral	Componente de formación laboral	Competencias laborales	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