

Mapa Curricular  
 Profesional Técnico Bachiller en Procesamiento industrial de alimentos  
 Área: Producción y transformación



Currículum	Componente de formación	Recursos, áreas o competencias	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	MD	EI	MD	EI	MD	EI	MD	EI	MD	EI	MD	EI	MD	EI	MD	EI	MD	EI	MD	EI	MD	EI			
Currículum fundamental	Fundamental	Recursos sociocognitivos	Lengua y comunicación	Comunicación para la comprensión y valoración del entorno	5	1.25	Comunicación para la argumentación de textos orales y escritos	3	0.75																				
				Interacción inicial en inglés	4	1	Interacción activa en inglés	3	0.75	Interacción independiente en inglés	3	0.75	Interacción productiva en inglés	3	0.75	Interacción especializada en inglés*	3	0.75											
			Pensamiento matemático			Pensamiento matemático I	5	1.25	Pensamiento matemático II	4	1	Pensamiento matemático III	4	1	Temas selectos de matemáticas I*	4	1	Temas selectos de matemáticas II*	4	1	Temas selectos de matemáticas III*	5	1.25						
			Conciencia histórica												Conciencia histórica I: de Mesoamérica al siglo XVIII	2	0.5	Conciencia histórica II: siglos XIX y XX	3	0.75	Conciencia histórica III: problemas contemporáneos	2	0.5						
			Cultura digital			Aplicación de tecnologías digitales	5	1.25																					
		Áreas de conocimiento	Ciencias naturales, experimentales y tecnología	Identificación de materia y energía en el entorno	4	1	Interacción de la energía y dinámica en los ecosistemas	4	1	Análisis en la formación de nuevas sustancias	2	0.5	Aplicación de la energía en la vida diaria	4	1	Descripción de organismos biológicos y procesos evolutivos	3	0.75											
			Humanidades	Identificación de sí mismo en el contexto humanístico	7	1.75	Experiencias de la colectividad en mi construcción humana	2	0.5																				
			Ciencias Sociales	Interacción social I	3	0.75	Interacción social II	2	0.5																				
		Currículum ampliado	Ampliada	Recursos socioemocionales	Ámbitos de formación socioemocional	Formación socioemocional I	2	0.5	Formación socioemocional II	2	0.5	Formación socioemocional III	2	0.5	Formación socioemocional IV	2	0.50	Formación socioemocional V	2	0.5	Formación Socioemocional VI	2	0.5						
		<b>TOTAL CFyA</b>				<b>35</b>	<b>8.75</b>		<b>20</b>	<b>5</b>			<b>11</b>	<b>2.75</b>		<b>15</b>	<b>3.75</b>		<b>15</b>	<b>3.75</b>			<b>9</b>	<b>2.25</b>					
Currículum laboral	Laboral	Competencias laborales	Básicas				Acondicionamiento de insumos para el procesamiento de alimentos	5	1.25	Control de calidad en los procesos	7	1.8	Procesamiento de frutas y hortalizas	8	2	Procesamiento de cárnicos	8	2	Emprendimiento e innovación	2	0.5								
							Operación del laboratorio de alimentos	5	1.25	Análisis físico-químico de los alimentos	6	1.5	Procesamiento de aceite, cereales y sus derivados	7	1.75	Procesamiento de lácteos	7	1.75	Procesos biotecnológicos de los alimentos	7	1.75								
							Manejo del proceso administrativo	5	1.25	Análisis microbiológico de los alimentos	6	1.5									Análisis de tóxicos y aditivos en los alimentos	7	1.75						
										Aplicación de técnicas de supervisión	5	1.25										Tratamiento de subproductos y desperdicios del proceso	5	1.25					
				Extendidas																									
<b>TOTAL CL</b>									<b>15</b>	<b>3.75</b>		<b>24</b>	<b>6</b>		<b>20</b>	<b>5</b>		<b>20</b>	<b>5</b>			<b>26</b>	<b>7</b>						
				<b>35</b>	<b>8.75</b>		<b>35</b>	<b>8.75</b>			<b>35</b>	<b>8.75</b>		<b>35</b>	<b>8.75</b>		<b>35</b>	<b>8.75</b>			<b>35</b>	<b>8.75</b>							

H/S: Horas por semana  
 MD: Mediación Docente  
 EI: Estudio Independiente  
 TT: Trayecto Técnico

Se consideran 18 semanas al semestre  
 La denominación de los módulos del currículum fundamental corresponde a las progresiones que se abordarán en ellos  
 Se cubren los aprendizajes de trayectoria del Marco Curricular Común de la Educación Media Superior

Mapa Curricular  
 Profesional Técnico Bachiller en Procesamiento industrial de alimentos  
 Área: Producción y transformación



Currículum	Componente de formación	Recursos, áreas o competencias	Trayecto técnico	4° semestre		5° semestre		6° semestre						
				MD	EI	MD	EI	MD	EI					
Currículum laboral	Laboral	Competencias laborales	Extendidas	GESTIÓN EMPRESARIAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	TT1	Administración del mantenimiento	5	1.25	Planeación estratégica empresarial	5	1.25	Evaluación de factibilidad para la creación de empresas	5	1.25
				DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	TT2	Desarrollo de prototipos	5	1.25	Evaluación de oportunidades de nuevos productos	5	1.25	Desarrollo tecnológico de los alimentos	5	1.25
				INSPECCIÓN DE LA CALIDAD	TT3	Programación de la inspección del control de calidad	5	1.25	Aplicación de herramientas estadísticas de calidad	5	1.25	Aplicación de los procedimientos del sistema ISO 9001-2000	5	1.25
				OPERACIÓN DEL PROCESO DE VENTAS	TT4	Manejo de técnicas de venta	5	1.25	Atención y servicio a clientes	5	1.25	Venta de bienes y servicios	5	1.25
				APLICACIÓN DE TÉCNICAS CONTABLES	TT5	Manejo de sistemas de contabilidad	5	1.25	Manejo de la contabilidad administrativa	5	1.25	Operación del sistema de costos	5	1.25

Agosto 2023