



		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			MD	EI				
Curriculum fundamental	Componente de formación 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							
		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			
<b>HORAS</b>			<b>TOTAL CFyA</b>	<b>35</b>	<b>8.75</b>	<b>78.75</b>		<b>20</b>	<b>5.00</b>	<b>45.00</b>		<b>11</b>	<b>2.75</b>	<b>24.75</b>		<b>15</b>	<b>3.75</b>	<b>33.75</b>		<b>15</b>	<b>3.75</b>	<b>33.75</b>		<b>9</b>	<b>2.25</b>	<b>20.25</b>			
Curriculum ampliado	Componente de formación laboral	Competencias laborales	Extendidas				Manejo del proceso contable	7	0.78	14	Preparación de bases para plátanos	6	0.67	12	Preparación de bebidas	5	0.56	10	Conservación de alimentos	4	0.44	8	Emprendimiento e innovación	2	0.22	4			
							Manejo de técnicas y equipo para preparación de alimentos	8	0.89	16	Atención al comensal	6	0.67	12	Preparación de bocadillos y botanas	3	0.33	6	Organización de eventos y muestras gastronómicas	4	0.44	8	Planeación y organización de menús	4	0.44	8			
										Control de costos de alimentos y bebidas	6	0.67	12	Cocina tradicional mexicana	4	0.44	8	Conservación y resguardo en el servicio de vino	4	0.44	8	Cocina mexicana contemporánea y de vanguardia	3	0.33	6				
										Estílismo culinario	6	0.67	12	Interacción inicial en francés	3	0.33	6	Comunicación activa en francés	3	0.33	6	Panificación y repostería	7	0.78	14				
																								Comunicación independiente en francés	5	0.56	10		
<b>TOTAL CL</b>			<b>35</b>	<b>8.75</b>	<b>79</b>		<b>15</b>	<b>1.67</b>	<b>30</b>		<b>24</b>	<b>2.67</b>	<b>48</b>		<b>20</b>	<b>2.22</b>	<b>40</b>		<b>20</b>	<b>2.22</b>	<b>40</b>		<b>26</b>	<b>2.89</b>	<b>52</b>				
				<b>35</b>	<b>8.75</b>	<b>79</b>		<b>35</b>	<b>6.67</b>	<b>75</b>		<b>35</b>	<b>5.42</b>	<b>73</b>		<b>35</b>	<b>5.97</b>	<b>74</b>		<b>35</b>	<b>5.97</b>	<b>74</b>		<b>35</b>	<b>5.14</b>	<b>72</b>			

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	22
Total		4462.50	446.25	60

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.

CFA y ED 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	2.5	2 horas 30 minutos	45.0	5
3	0.75	3.75	3 horas 45 minutos	67.5	7
4	1.0	5.0	5 horas	90.0	9
5	1.25	6.25	6 horas 15 minutos	112.5	11
7	1.75	8.75	8 horas 45 minutos	157.5	16

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 Alimentos y Bebidas

Educación presencial de la modalidad escolarizada y Educación dual de la modalidad mixta  
Agosto 2025

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			MD	EI	
				ELABORACIÓN DE DIETAS EQUILIBRADAS	TT1	Cálculo del valor nutritivo de los alimentos	5	0.56	10	Preparación de dietas y menús por grupos de edad	5	1	10	Diseno de recetas para dietas especiales	5	0.56	10
Extendidas				ELABORACIÓN DE PLATILLOS DE COCINA INTERNACIONAL	TT2	Elaboración de platillos mediterráneos	5	0.56	10	Elaboración de platillos orientales	5	1	10	Elaboración de platillos prehispánicos	5	0.56	10
				COMUNICACIÓN PROFESIONAL EN FRANCÉS	TT3	Comunicación en francés con el turista	5	0.56	10	Comunicación en francés para hotelería y restauración	5	1	10	Comunicación especializada en francés	5	0.56	10
				ELABORACIÓN DE GASTRONOMÍA OAXAQUEÑA	TT4	Preparación de antojitos regionales	5	0.56	10	Preparación de platillos regionales	5	1	10	Preparación de dulces y bebidas regionales	5	0.56	10
				PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ	TT5	Preparación de bebidas clásicas a base de café	5	0.56	10	Preparación de bebidas a base de café y leche	5	1	10	Preparación de bebidas a base de café con métodos alternativos	5	0.56	10
				COMUNICACIÓN PROFESIONAL EN INGLÉS PARA EL TURISMO	TT6	Comunicación en inglés con el turista	5	0.56	10	Comunicación en inglés en hoteles y restaurantes	5	1	10	Gestión de servicios en inglés	5	0.56	10
				PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO DE CAMPECHE	TT7	Generación de proyectos gastroturísticos	5	0.56	10	Elaboración de platillos de la cocina campechana	5	1	10	Elaboración de dulces, panes y postres de Campeche	5	0.56	10

Agosto 2025