



Educación
Secretaría de Educación Pública



SISTEMA DE
EDUCACIÓN DUAL
MEDIA SUPERIOR

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



		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 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																Cultura Digital III. Uso y difusión del conocimiento	1	0.25	2.25
Curriculum ampliado		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			
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					Manejo del proceso contable	7	0.78	14	Preparación de bases para platillos	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			
											Estilismo 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		
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	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	22
Total		4462.50	446.25	60

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	2.5		2 horas 30 minutos	45.0	5
3	0.75	3.75		3 horas 48 minutos	67.5	7
4	1.0	5.0		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 y EI por asignatura	Horas de MD y EI	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		



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

	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		
				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	Diseño de recetas para dietas especiales	5	0.56	10
				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