



¿POR QUÉ ELEGIR EL CBTA NO. 35?

Instalaciones Prácticas:

-  Áreas Pecuarias: Manejo y crianza directa de animales.
-  Invernaderos y Campo: Prácticas agrícolas y cultivos.
-  Apiario: Con más de 70 colmenas para producción e investigación.
-  Talleres Agroindustriales, 7 Laboratorios de Cómputo y Aula Interactiva.
- Talleres Extraescolares (Deportivos y Culturales):
-  Deportes: Fútbol, Básquetbol, Voleibol, Atletismo, Balón Mano y Ajedrez.
-  Culturales y Cívicos: Danza Folclórica, Intercolegial de baile moderno, Pintura, declamación, Oratoria, Orquesta, Canto, Banda de Guerra y Escolta.

¡INSCRÍBETE Y FORMA PARTE DE NUESTRA COMUNIDAD!

WhatsApp / Teléfono: 55 2736 6150

Carretera Federal México - Puebla
Km. 22.5, Col. San Juan Tlalpizahuac,
Valle de Chalco Solidaridad, C.P.
56618, Edo. Méx.



CENTRO DE BACHILLERATO
TECNOLÓGICO AGROPECUARIO NO.
35



PLAN DE ESTUDIOS

(1.º A 6.º SEMESTRE)

1

- Lengua y Comunicación I | Inglés I
- Pensamiento Matemático I | Conciencia Histórica I (Perspectivas del México antiguo en los contextos globales)
- Cultura Digital I
- La Materia y sus Interacciones
- Humanidades I
- Formación Socioemocional I

2

- Lengua y Comunicación II | Inglés II | Pensamiento Matemático II
- Cultura digital II | Conservación de la energía y sus interacciones con la materia | Ciencias sociales II
- Módulo I: Prepara materia prima de origen vegetal y animal para su industrialización y comercialización
- Submódulo 1: Realiza operaciones de acondicionamiento en materia prima para su comercialización
- Submódulo 2: Prepara la materia prima para el proceso de industrialización
- Submódulo 3: Acondiciona subproductos o residuos para su comercialización
- Formación Socioemocional II

3

- Lengua y Comunicación III | Inglés III | Pensamiento Matemático III
- Ecosistemas: Interacciones, Energía y Dinámica | Humanidades II
- Módulo II: Procesa materia prima de origen vegetal para productos alimenticios
- Submódulo 1: Transforma materia prima de origen vegetal mediante métodos físicos
- Submódulo 2: Transforma materia prima de origen vegetal mediante métodos químicos y biológicos
- Submódulo 3: Procesa subproductos o residuos de origen vegetal para su comercialización
- Formación Socioemocional III

4

- Inglés IV | Temas Selectos de Matemáticas I
- Conciencia Histórica III (La realidad actual en perspectiva histórica)
- Reacciones Químicas: Conservación de la materia en la formación de nuevas sustancias | Ciencias Sociales II
- Módulo III: Procesa materia prima de origen animal para productos alimenticios
- Submódulo 1: Transforma materia prima de origen animal mediante métodos físicos
- Submódulo 2: Transforma materia prima de origen animal mediante métodos químicos y biológicos
- Submódulo 3: Procesa subproductos o residuos de origen animal para su comercialización
- Formación Socioemocional IV

5

- Inglés V
- Temas Selectos de Matemáticas II
- Conciencia histórica II. México durante el expansionismo capitalista
- La Energía en los Procesos de la Vida Diaria
- UAC Fundamental Extendida a Elegir (Optativa 1)
- Módulo IV: Industrializa materia prima de origen vegetal y animal para productos no alimenticios
- Submódulo 1: Procesa materia prima de origen vegetal para elaborar productos no alimenticios
- Submódulo 2: Procesa materia prima de origen animal para elaborar productos no alimenticios
- Submódulo 3: Elabora productos de origen animal y vegetal para el cuidado personal
- Formación Socioemocional V

6

- Temas Selectos de Matemáticas III
- Conciencia histórica III. La realidad actual en perspectiva histórica
- Organismos: estructuras y procesos. Herencia y evolución biológica
- Humanidades III
- UAC Fundamental Extendida a Elegir (Optativa 2)
- Módulo V: Elabora proyectos de productos agroindustriales innovadores
- Submódulo 1: Realiza investigación de mercado para identificar necesidades e ideas
- Submódulo 2: Diseña productos agroindustriales innovadores
- Formación Socioemocional VI

FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

¿De qué trata la carrera?

La carrera de Técnico en Agroindustrias capacita al estudiante para ejecutar y supervisar los procesos de recepción, acondicionamiento, transformación, empaquetado y comercialización de materias primas de origen vegetal y animal. La formación abarca el procesamiento de alimentos y productos no alimenticios (como artículos de cuidado personal), la gestión sustentable de subproductos y residuos, el control de calidad norma a norma y el desarrollo de proyectos agroindustriales innovadores.



REQUISITOS DE INGRESO

Certificado de Secundaria (Original y copia).

CURP en original y dos copias.

Acta de nacimiento reciente en original y dos copias.

Credencial de elector del padre o tutor en original y dos copias.

Comprobante de domicilio con máximo 2 meses de vigencia en original y dos copias.

Cartas compromiso del padre de familia o tutor y el estudiante en original (descargar de la plataforma www.cbta35.edu.mx).

Estudio antidoping mínimo 3 elementos en original, máximo un mes de vigencia, de laboratorio fijo o institución gubernamental.

Credencial del plantel (se realiza en el plantel).

Certificado médico actualizado (vigencia máxima de 15 días) en original y dos copias.

Descargar e imprimir de la página del IMSS el No. de seguridad social (vigencia).

6 fotografías tamaño infantil en blanco y negro, sin retoques, fondo blanco, frente y orejas descubiertas.