

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES

Nuestra institución cuenta con actividades extraescolares que te ayudarán a tener un mejor rendimiento académico, y una formación integral, entre ellas:

- ⚽ Fútbol.
- 🏀 Basquetbol.
- 🏐 Volibol.
- 🎭 Baile regional y moderno
- 🏠 Clubs o talleres de diversas áreas.
- 🎖 Escolta y banda de guerra. 🎺

Esta última participa en CONADE en las ceremonias de los juegos Panamericanos, Centroamericanos y del Caribe.



TÉCNICO EN AGROINDUSTRIAS ALIMENTARIAS

REQUISITOS DE INGRESO

- ▶ Comprobante credencial comipems en original y dos copias.
- ▶ Comprobante de asignación comipems en original y dos copias.
- ▶ Certificado de secundaria en original y dos copias.
- ▶ CURP en original y dos copias.
- ▶ Acta de nacimiento en original y dos copias.
- ▶ Credencial de elector del padre o tutor en original y dos copias.
- ▶ Recibo de aportación voluntaria de inscripción.
- ▶ Recibo de aportación para credencial.
- ▶ Comprobante de domicilio con máximo 2 meses de vigencia en original y dos copias.
- ▶ Cartas compromiso del padre de familia o tutor en original y dos copias.
- ▶ Cartas compromiso del estudiante en original y dos copias.
- ▶ Certificado médico actualizado (vigencia máxima de 15 días) en original y dos copias.
- ▶ 6 fotografías tamaño infantil en blanco y negro, sin retoques, fondo blanco, frente y orejas descubiertas.



INFORMES:
Tel. 55 1314 0100, 55 5986 3073
Km. 22.5 Carretera Federal México-Puebla, Tlalpizahuac,
Valle de Chalco, Solidaridad.
Edo. de México
www.cbta35.com.mx
email: servicioscolares@cbta35.edu.mx



CENTRO DE BACHILLERATO
TECNOLÓGICO AGROPECUARIO
No.35

"Leona Vicario"



¿QUIENES SOMOS?

Somos una escuela con más de 60 años de servicio en el área agropecuaria, contamos con docentes capacitados en las diferentes áreas, instalaciones adecuadas para las diferentes prácticas, tales como: laboratorios de física, química y computo, así como material y equipo necesario.

MISIÓN

Formamos jóvenes a nivel profesionistas de alto nivel competitivo, para que se incorporen al mercado laboral y continúen estudios de Nivel Superior, a través de la vinculación con los sectores educativo, productivo y social.

TÉCNICO EN AGROINDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Ofrece las competencias profesionales que te permitirán conservar y procesar las distintas materias primas como frutas, hortalizas, cereales, carnes, aves, pescados, mariscos y derivados lácteos que demandan la aplicación de conocimiento para su aprovechamiento; así como el control de calidad desde la producción hasta la comercialización.

ASIGNATURAS DE LA CARRERA

SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3
ALGEBRA.	GEOMETRÍA Y TRIGONOMETRÍA.	GEOMETRÍA ANALÍTICA.
INGLÉS 1.	INGLÉS 2.	INGLÉS 3.
QUIMICA 1.	QUIMICA 2.	BIOLOGÍA.
TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN.	LECTURA, EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA 2.	ÉTICA.
LOGICA.	MÓDULO I REALIZA LAS OPERACIONES BÁSICAS EN LA AGROINDUSTRIA E IDENTIFICA OPORTUNIDADES PARA EL DESARROLLO DE PROYECTOS	MÓDULO II CONSERVA Y PROCESA ALIMENTOS, MEDIANTE SUMINISTRO Y REMOCIÓN DE ENERGÍA EN LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL
LECTURA, EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA		

SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6
CÁLCULO DIFERENCIAL.	CÁLCULO INTEGRAL.	PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICA.
INGLÉS 4.	INGLÉS 5.	TEMAS DE FILOSOFÍA.
FÍSICA 1.	FÍSICA 2.	OPTATIVA 1 Y 2 (*DEPENDIENDO EL ÁREA PROPEDEÚTICA)
ECOLOGÍA.	Ciencia, Tecnología, Sociedad y Valores.	MÓDULO V PLANTEA UN PROYECTO AGROALIMENTARIO VIABLE, DE LA REGIÓN
MÓDULO III CONSERVA Y TRANSFORMA ALIMENTOS, MEDIANTE MÉTODOS COMBINADOS EN LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL	MÓDULO IV CONSERVA Y PROCESA PRODUCTOS, APLICANDO MÉTODOS DE DISMINUCIÓN DE AGUA DISPONIBLE Y ANALIZA LAS ALTERNATIVAS DE TRANSFORMACIÓN AGROINDUSTRIAL, VIABLES EN LA REGIÓN	

*ÁREA PROPEDEÚTICA.			
FÍSICO MATEMÁTICO.	ECONÓMICO ADMINISTRATIVA.	QUÍMICO BIOLÓGICA.	HUMANIDADES Y CIENCIAS SOCIALES.
1.-TEMAS DE FÍSICA. 2.-DIBUJO TÉCNICO. 3.-MATEMÁTICAS APLICADAS.	4.-TEMAS DE ADMINISTRACIÓN. 5.-INTRODUCCIÓN A LA ECONOMÍA. 6.-INTRODUCCIÓN AL DERECHO.	7.-INTRODUCCIÓN A LA BIOQUÍMICA. 8.-TEMAS DE BIOLOGÍA CONTEMPORÁNEA. 9.-TEMAS DE CIENCIAS DE LA SALUD.	10.-TEMAS DE CIENCIAS SOCIALES. 11.-LITERATURA. 12.-HISTORIA.

¿EN QUÉ ÁMBITOS PODRÉ DESEMPEÑARME AL CONCLUIR LA CARRERA?

Podrás desempeñarte en realizar actividades dirigidas al acondicionamiento de las materias primas, las áreas de proceso, operación de equipo, maquinaria y herramientas de trabajo necesarias, entre otros estableciendo relaciones entre ellos y su vida cotidiana para integrarse a la industria alimentaria en diferentes ámbitos.



Inscríbete