

CERTIFICACIÓN NACIONAL EC0127. Preparación de Alimentos.

Metodología

1. Capacitación virtual (Modalidad Sincrónica)
2. Evaluación (Modalidad Presencial)*
3. Certificado Oficial (Digital)

Para iniciar el curso, se necesita un mínimo de 20 participantes inscritos.



1. Capacitación Virtual

Objetivo

Analizar las principales características que un preparador de alimentos debe poseer, así como tiempos que integran un platillo, términos y conceptos utilizados en esta industria, conforme al EC0127 & EC0081 y NOM-251-SSA1-2009 con la finalidad de mejorar los métodos en la preparación de alimentos para garantizar la higiene y evitar riesgos en la salud.

modalidad: Sincrónica/ Virtual en Campus Visar

Duración:

- 16 horas de aprendizaje autogestionable en el Campus virtual VISAR.
- 4 sesiones sincrónicas grupales: Cada una de 1 hora distribuidas a lo largo de 4 semanas en un mes.
- 90 días de acceso para concluir el curso en Campus virtual VISAR.



Escanéea



¿Qué incluye?

- Acceso a Campus Virtual Visar 24 horas los 7 días de la semana.
- Aplicación del examen Final y simulador de actividades.
- Acompañamiento virtual.
- Sesión sincrónica.
- Plantillas para ejercicios.
- Manual del Participante.
- Entrega de Constancia DC-3 de Habilidades y Constancia con QR en formato Digital al acreditar el curso.

Contenido

- El modelo de aprendizaje por Competencias: Sistema Nacional de Competencias.
- La gestión para disponer de la materia prima, equipo y utensilios de cocina.
- El proceso para coordinar la pre-elaboración de alimentos.
- Pasos generales para elaborar platillos.
- La verificación para dar por terminado el platillo.
- La identificación de las prácticas para el manejo higiénico de los alimentos y bebidas.
- La aplicación de un Plan de Inocuidad.

Inicio:

Consulta programa

CERTIFICACIÓN NACIONAL

EC0127. Preparación de Alimentos.

Costo preferente

Capacitación: \$300

Evaluación: \$1,200

Certificado: \$600

Vigencia al 31 de diciembre de 2024

2. Evaluación*

Se inicia el proceso en 5 pasos:

- 1. Diagnóstico.
- 2. Inscripción en el Sistema.
- 3. Acuerdo del Plan de Evaluación.
- 4. Aplicación de la Evaluación.
- 5. Resultados de la Evaluación, siendo "Competente" se tramita el Certificado.

Propósito EC0127

- Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que preparan alimentos y cuyas competencias incluyen el disponer la materia prima, equipo y utensilios de cocina, coordinar la pre-elaboración de alimentos, elaborar platillos y dar terminado al platillo.

Perfil EC0127

- Disponer la materia prima, equipo y utensilios de cocina.
- Coordinar la pre-elaboración de alimentos.
- Elaborar platillos.
- Dar el terminado al platillo.

3. Certificado Oficial

Entrega del Certificado Oficial SEP-CONOCER en un máximo de 30 días hábiles de forma digital. Gestión del Certificado ante el Grupo Dictamen para su Ratificación y Trámite ante el CONOCER.



Beneficios al Certificarte

- Certificación Nacional: Documento oficial de SEP-CONOCER válido en todo México.
- Mayor Empleabilidad: Mejora tus oportunidades laborales.
- Reconocimiento: Gana confianza de empleadores y colegas.
- Movilidad Laboral: Alinea tus competencias con estándares de calidad.
- Registro RENAP: Insíbete en el Registro Nacional de Personas con Competencias Certificadas.

Requisitos

Para iniciar tu proceso de evaluación y tramitar tu certificado oficial, necesitas presentar los siguientes documentos en formato digital:

- CURP
- Comprobante de domicilio
- Identificación Oficial: INE o pasaporte
- Fotografía digital: Cumpliendo con los requisitos previos de CONOCER
- Constancia de Situación Fiscal: Para emisión de la DC-3



Escanea

