

# 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.



## ¿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

## 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



# 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



Escanúa

