

# EC0081

**Nivel:**

DOS

**Inscripción:**

Calendario  
abierto todo  
el año

**Duración:**

3 horas

**Modalidad:**

Presencial

(Opción de descarga  
de Estándar de  
Competencia en PDF)

## Manejo Higiénico de Alimentos.

**Descripción:**

Es toda persona que, por su actividad laboral se encuentra en contacto directo con las materias primas, alimentos y bebidas, en sus etapas de recepción, almacenamiento y preparación para su servicio.

**Dirigido:**

Personas que se encuentran en contacto directo con las materias primas, alimentos y bebidas, en sus etapas de recepción, almacenamiento y preparación para su servicio.

- Ayudante (cantina, cocina, cocinero, comedor industrial).
- Cantinero / Cantinera.
- Capitán / Capitana de meseros (Jefe / Jefa de servicios).
- Chef.
- Cocinero / Cocinera (restaurante, comedor industrial, de barco).
- Dependiente de pescadería y marisquería.
- Gerente / Subgerente (banquetes, alimentos y bebidas y Restaurante).
- Mesero / Mesera (restaurante y de servicio a cuartos).
- Panadero y Ayudante de Panadero (pastelería y repostería).
- Pizzero / Pizzera.
- Taquero / Taquera.
- Técnico especializado / Técnica especializada en alimentos y bebidas.
- Entre otros.

**Requisitos:**

1. Acudir a la aplicación de una Evaluación Diagnóstica, la cual no tiene costo, ni valor en la emisión de juicio de la Evaluación.
2. Entregar la siguiente documentación tres días antes de la fecha para su evaluación.
  - 1 copia de acta de nacimiento
  - 1 copia de CURP
  - 1 copia de Identificación oficial (INE, cartilla militar o pasaporte)
3. Contar con los conocimientos teóricos y prácticos básicos conforme al Estándar.

**Proceso para obtener la certificación:**

1. Curso Formativo
2. Diagnóstico gratuito
3. Plan de evaluación
4. Recopilación de evidencia
5. Dictamen de procedencia
6. Trámite de certificación

**Al Certificar tus competencias laborales tú, refuerzas tu currículum vitae y aumentas tus probabilidades de obtener un mejor empleo.**