
	Registro de calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de certificación	1 de 7

Cocinero de platillos cotidianos

Código	Versión	Fecha de oficialización	Periodo para revisión
EC.3.9.1-D05/25	02	Septiembre 2025	1 año

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	2 de 7

1. Datos generales

Nombre del esquema	Cocinero de platillos cotidianos		
Alcance de la certificación (información de la naturaleza y los límites de la certificación)	Dirigida a las personas con competencia para elaborar alimentos de la cocina fría o caliente, con base a buenas prácticas de manufactura de alimentos.		
Vigencia de la certificación	5 años calendario a partir de la fecha de emisión indicada en el certificado		
Código	Versión	Fecha de oficialización	Periodo para revisión
EC.3.9.1-D05/25	2	Septiembre 2025	1 año

2. Contenido del esquema

2.1. Prerrequisito(s) (cuando corresponda)

Los documentos que evidencian el cumplimiento de los prerrequisitos deben entregarse al solicitar la evaluación


Para la certificación inicial

Prerrequisito	Evidencia de cumplimiento
1. 18 años o más	Copia de documento de identificación personal (vigente)
2. Saber leer y escribir	No se requiere evidencia
3. 6 meses (o más) de experiencia como cocinero	Copia de constancia(s) laboral(es) que avalen la experiencia. En caso de no contar con constancia de experiencia laboral, el INTECAP realiza una entrevista diagnóstica, la cual sustituye a la constancia
Realizar pago del proceso de certificación Q. 375.00	Constancia/compromiso de pago

Para la renovación de la certificación

Prerrequisito	Evidencia de cumplimiento
1. Verificación de identidad	Copia de documento de identificación personal (vigente)
2. Haber recibido la charla sobre manipulación adecuada de alimentos	Tarjeta de manipulación de alimentos emitido por el Centro de Salud
3. Realizar pago del proceso de renovación de la certificación Q.375.00	Constancia/compromiso de pago


EC.3.9.1-D05/25	Cocinero de platillos cotidianos	Versión 02
-----------------	----------------------------------	------------

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	3 de 7

2.2. Competencia requerida/el trabajo y las tareas

Competencias (Actividades Clave)	Criterios de desempeño	Métodos para la evaluación	
		Prueba teórica	Observación del desempeño / producto
C1. Preparar las materias primas, insumos, equipo, mobiliario y utensilios a utilizar en la preparación de los alimentos, cumpliendo con normas de seguridad, medidas y procedimientos que garanticen que los alimentos sean seguros para el consumo humano.	C1.1 Realizar el lavado de manos, de acuerdo con técnica establecida según el lugar de trabajo.	X	X
	C1.2 Revisar, limpiar y desinfectar los utensilios, herramientas, mobiliario y equipo necesarios para la elaboración de los menús.	X	X
	C1.3 Verificar las características generales de la materia prima e insumos, tales como color, olor, textura, firmeza, mismas que se utilizarán para elaborar los menús requeridos, de acuerdo con la receta.	X	X
	C1.4 Desinfectar la materia prima de origen vegetal y pesar las cantidades establecidas, de acuerdo con lo que pide la receta, clasificando cada insumo según sea necesario en el refrigerador, separando los productos crudos, lácteos y cocidos.	X	X
	C1.5 Realizar el despiece, porcionado y cortes de la materia prima de origen animal y vegetal, según la receta, realizando lavado de manos para evitar contaminación cruzada, lavando y desinfectando utensilios durante los procesos.	X	X
	C1.6 Almacenar o conservar productos preelaborados, según sea necesario en el refrigerador, estantería o mesa de trabajo, separando los crudos, cocidos, preelaborados o productos secos.	X	X

Competencias (Actividades Clave)	Criterios de desempeño	Métodos para la evaluación	
		Prueba teórica	Observación del desempeño / producto
C2. Elaborar y presentar alimentos, cumpliendo con la receta, normas de seguridad, medidas y procedimientos que garanticen que los alimentos sean seguros para el consumo humano.	C2.1 Elaborar y servir los platillos de entrada, de acuerdo con lo solicitado en la receta, aplicando las técnicas de cocción, lavado de manos, limpieza de áreas, uniforme limpio tales como gabacha, redecilla/ cofia, zapatos.	X	X
	C2.2 Elaborar y servir diferentes tipos de carnes, de acuerdo con lo solicitado en la receta, aplicando las técnicas de cocción, lavado de manos, limpieza de áreas, uniforme limpio tales como gabacha, redecilla/ cofia, zapatos.	X	X
	C2.3 Elaborar y servir guarniciones, de acuerdo con lo solicitado en la receta, aplicando las técnicas de cocción, lavado de manos, limpieza de áreas, uniforme limpio tales como gabacha, redecilla/ cofia, zapatos.	X	X

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	5 de 7

2.3. Métodos y criterios para la evaluación y certificación inicial y la renovación

2.3.1 Métodos de la evaluación inicial

La evaluación se realiza de la siguiente manera:

- a. **Evaluación teórica:** consiste en un examen escrito con preguntas de verdadero o falso, donde se presenta al candidato distintos enunciados para pueda indicar si la misma es verdadera o falsa, cubriendo temas relacionados con la profesión u oficio, con el fin de comprobar si la persona cuenta con los conocimientos básicos necesarios sobre la competencia que se está evaluando.

Tiempo de evaluación: Máximo 30 minutos

- b. **Evaluación (prueba) práctica:** consiste en el desarrollo de ejercicios prácticos en el puesto de trabajo, mediante los cuales el evaluador acredita la competencia del candidato sobre el desempeño de las funciones productivas. El propósito es comprobar si la persona puede aplicar sus conocimientos y habilidades en contextos relacionados con su trabajo.

Tiempo de evaluación: Máximo 3 horas con 30 minutos

Mínimo requerido para aprobar: 70% (15 de 21) respuestas satisfactorias en la prueba de conocimientos y 100% de los ejercicios prácticos satisfactoriamente.

El proceso de evaluación se realiza considerando lo siguiente:


- Candidatos que pueden evaluarse en forma simultánea: la prueba teórica puede realizar de manera grupal, considerando las condiciones del lugar de realización (puestos y distanciamiento entre candidatos) garantizando que los candidatos no tengan acceso a ayudas no autorizadas. La evaluación (prueba) práctica puede realizarse con un máximo de 2 persona en simultaneo.
- El evaluador se ajustará a las medidas de salud y seguridad ocupacional aplicables en el lugar de evaluación
- El evaluador coordinará la evaluación, de manera que se pueda verificar y evidenciar individualmente el cumplimiento de todas las actividades descritas en este documento.
- El candidato debe proporcionar los recursos/insumos necesarios para el proceso de evaluación, en las cantidades y calidades solicitadas, y debe garantizar que se encuentran disponibles al momento de la evaluación.
- El candidato debe presentarse al lugar de evaluación, el día y hora acordados, con la anticipación suficiente (15 minutos antes). Asimismo, debe presentar su documento de identificación (DPI o pasaporte) u otro documento de identificación que incluya fotografía, para confirmar su identidad.

2.3.2 Métodos de la evaluación para la renovación

Para la renovación de la certificación, la persona certificada debe realizar las siguientes actividades:

- Cumplir con lo establecido en el numeral 2.1 del presente documento, en lo correspondiente a “Renovación de la certificación”
- Someterse a las evaluaciones establecidas en el Esquema de certificación vigente al momento

EC.3.9.1-D05/25	Cocinero de platillos cotidianos	Versión 02
-----------------	----------------------------------	------------

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	6 de 7

de solicitar la renovación

2.3.3 Criterios para la certificación inicial y la renovación

La **certificación inicial** se otorga a los candidatos que:

- a. Completen los prerrequisitos para la evaluación inicial, establecidos en el numeral 2.1.
- b. Aprueban la evaluación vigente conforme lo establecido en el numeral 2.3.1 de este documento.

La **renovación** de la certificación se otorga a las personas que:

- a. Completen los prerrequisitos para la renovación, establecidos en el numeral 2.1.
- b. Aprueben la evaluación vigente al momento de la renovación
- c. Cumplen lo establecido en el numeral 3.3 de este documento

3. Aspectos que debe considerar la persona certificada:

3.1. Código de conducta (cuando corresponda)

Los comportamientos éticos o personales requeridos en este esquema se establecen en el **Normativo para la certificación de personas**.

3.2. Criterios para la suspensión o el retiro de la certificación

Los causales de suspensión o retiro de la certificación se encuentran descritos en el documento Suspensión, retiro o reducción del alcance de la certificación, disponible en la página web.

3.3. Renovación de la certificación

Presentar su solicitud para la renovación de la certificación dentro de los 6 meses anteriores al vencimiento del certificado.

3.4. Vigilancia

El alcance de este esquema no contempla actividades de vigilancia durante la vigencia del certificado.

3.5. Ampliación del alcance de la certificación

No aplica


3.6. Reducción del alcance de la certificación

No aplica

4. Documentación de referencia para la definición del contenido del esquema de certificación

El presente esquema tiene como referencia los documentos:

EC.3.9.1-D05/25	Cocinero de platillos cotidianos	Versión 02
-----------------	----------------------------------	------------

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	7 de 7

- Norma de competencia laboral de “Cocinero” ed. 02, INTECAP, Guatemala, octubre 2024.
- Estándar de competencia “Preparación de alimentos” CONOCER, México, agosto 2011.
- Estándar de competencia “Elaboración de platillos aplicando técnicas culinarias de la cocina Queretana” CONOCER, México, octubre 2020.
- Norma de competencia laboral/perfil profesional Cocinero de platillos cotidianos, 9coc2, edición 1, INTECAP, Guatemala.

5. Glosario

No aplica