



## RESOLUCIÓN No. SETEC-REC-2016-018

Mgs. Ana Isabel Ruiz Cedeño  
**SECRETARIA TÉCNICA DEL SISTEMA NACIONAL DE  
CUALIFICACIONES Y CAPACITACIÓN PROFESIONAL**

### CONSIDERANDO:

- Que** el segundo inciso del artículo 1 de la Constitución de la República del Ecuador, determina que: *"La soberanía radica en el pueblo, cuya voluntad es el fundamento de la autoridad, y se ejerce a través de los órganos del poder público y de las formas de participación directa previstas en la Constitución"*;
- Que** el artículo 227 de la Constitución de la República prescribe que: *"[...] La administración pública constituye un servicio a la colectividad que se rige por los principios de eficacia, eficiencia, calidad, jerarquía, desconcentración, descentralización, coordinación, participación, planificación, transparencia y evaluación [...]"*;
- Que** el artículo 233 de la Constitución de la República del Ecuador establece que: *"Ninguna servidora ni servidor público estará exento de responsabilidades por los actos realizados en el ejercicio de sus funciones, o por sus omisiones, y serán responsables administrativa, civil y penalmente por el manejo y administración de fondos, bienes o recursos públicos [...]"*;
- Que** el artículo 77 literal e) de la Ley Orgánica de la Contraloría General del Estado, otorga a las máximas autoridades de las instituciones del Estado, la atribución de: *"Dictar los correspondientes reglamentos y demás normas secundarias necesarias para el eficiente, efectivo y económico funcionamiento de sus instituciones [...]"*;
- Que** mediante Decreto Ejecutivo No. 860 publicado en el Registro Oficial Suplemento No. 666 del 11 de enero de 2016, se creó el Sistema Nacional de Cualificaciones y Capacitación Profesional, como un conjunto de principios, normas, procedimientos, mecanismos y relaciones para promover y desarrollar la política pública de capacitación, reconocimiento y certificación de cualificaciones de los trabajadores con o sin relación de dependencia, microempresarios, actores de la economía popular y solidaria, grupos de atención prioritaria, servidores públicos y ciudadanía en general;
- Que** el citado cuerpo normativo en su artículo 4 crea al Comité Interinstitucional del Sistema Nacional de Cualificaciones y Capacitación Profesional, como ente rector del sistema;
- Que** el Decreto ibídem, en su artículo 6 transforma a la Secretaría Técnica de Capacitación y Formación Profesional (SETEC) en la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones y Capacitación Profesional, adscrita al Ministerio Coordinador de Conocimiento y Talento Humano, con autonomía administrativa y financiera, para el ejercicio y ejecución de la política inherente al Sistema;
- Que** entre las atribuciones de la SETEC, determinadas en el artículo 7 del Decreto citado, consta la siguiente: *"f) Reconocer organismos evaluadores de la conformidad en materia de certificación de cualificaciones"*;
- Que** el Comité Interinstitucional del Sistema Nacional de Cualificaciones y Capacitación Profesional, mediante Resolución No. CI-SNCCP-001 de 15 de enero de 2016, en uso de la atribución establecida en el artículo 5 literal i) del Decreto No. 860, resolvió nombrar a la



Mgs. Ana Isabel Ruiz Cedeño, como Secretaria Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones y Capacitación Profesional;

**Que** con Resolución No. SE-01-003-2016 de 01 de febrero de 2016 emitida por el Comité Interinstitucional del Sistema Nacional de Cualificaciones y Capacitación Profesional y publicada en el Registro Oficial No. 711 de 14 de marzo de 2016, se expide la “*Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad para la Certificación de Personas*”;

**Que** la referida Norma en su artículo 2 dispone que: “*El reconocimiento es el acto administrativo mediante el cual la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones y Capacitación Profesional (SETEC), una vez cumplidos los procedimientos establecidos en la presente Norma Técnica, autoriza a un OEC para que otorgue la certificación de personas en una o varias unidades de competencia.*”

*La Resolución de Reconocimiento tendrá vigencia de hasta dos años no prorrogables, luego de lo cual, el organismo evaluador de la conformidad, deberá acreditarse ante el Servicio de Acreditación Ecuatoriano (SAE). Durante este período; la SETEC evaluará y vigilará que el OEC mantenga, al menos, los mismos niveles de calidad bajo los cuales fue reconocido”;*

**Que** el artículo 4 literal e) de la citada Norma, establece entre los principios por los cuales se deben fundamentar para el reconocimiento de los Organismos Evaluadores de la Conformidad el siguiente: “*Confidencialidad: Principio que demuestra la capacidad de asegurar y garantizar que la información es accesible específicamente para el personal autorizado en cada etapa del proceso de certificación*”;

**Que** el artículo 5 de la Norma ibídem, dispone que: “*Para ser reconocido como OEC, el solicitante deberá cumplir con los requerimientos exigidos en la presente Norma Técnica y los demás instrumentos definidos por la SETEC [...]*”;

**Que** la Norma ibídem determina en su artículo 7 que: “*La SETEC diseñará los formularios que se requieran para las distintas etapas del proceso de reconocimiento, con el fin de estandarizar la información recibida y facilitar su evaluación. La SETEC publicará y difundirá esos formularios, y realizará procesos de capacitación para su uso*”;

**Que** el artículo 11 de la Norma Técnica referida, dispone que para obtener su reconocimiento, el solicitante deberá presentar una solicitud en los formatos proporcionados por la SETEC, adjuntando los documentos que se definan en dichos formatos, debiéndose garantizar el cumplimiento de los requisitos referente a: personal, examinadores, proceso de evaluación, infraestructura y registros e información;

**Que** la Disposición General Primera de la Norma ibídem, establece que: “*La SETEC emitirá por medio de resoluciones, todos los procedimientos, disposiciones, formularios y otros instrumentos requeridos para la aplicación de la presente Norma Técnica*”;

**Que** el artículo 14 de la Ley Orgánica de Educación Superior LOES, establece como instituciones del Sistema de Educación Superior entre otros, a los institutos superiores técnicos, tecnológicos, pedagógicos, de artes y conservatorios superiores tanto públicos como particulares;

**Que** el Instituto Tecnológico Superior José Chiriboga Grijalva, es una institución de educación superior particular, con registro institucional No. 10-005, otorgado por el extinto Consejo Nacional de Educación Superior, y acreditado por el Consejo de Evaluación, Acreditación y Aseguramiento de la Calidad (CEAACES), mediante Resolución No. 410-CEAACES-SE-12-2016 de 18 de mayo de 2016;

**Que** el Instituto Tecnológico Superior José Chiriboga Grijalva, a través de su rector, Mgs. Segundo Francisco Delgado Santos, con RUC No. 1091738429001, ingresó su solicitud para



reconocerse como un Organismo Evaluador de la Conformidad en materia de certificación de personas, en la SETEC, el 23 de julio de 2016, signada con el No. SETEC-SLTUD-OEC-017;

- Que** el 28 de julio y 03 de agosto de 2016, el personal técnico de la Dirección de Acreditación y Fortalecimiento de la Oferta de la SETEC, realizó la evaluación documental e in situ respectivamente, del solicitante, en la que no se identificaron No Conformidades ni Comentarios al proceso de certificación. Se notificó al solicitante sobre este particular, mediante "INFORME DE EVALUACIÓN DOCUMENTAL Y EVALUACIÓN IN SITU No. SETEC-OEC-2016-017", de 08 de agosto de 2016, entregado al Instituto Tecnológico Superior José Chiriboga Grijalva;
- Que** mediante Informe Técnico No. SETEC-DAFO-OEC-017, de 22 de agosto de 2016, el Director de Acreditación y Fortalecimiento de la Oferta, concluye que el solicitante "**CUMPLE** con todos los procedimientos descritos en la mencionada Norma Técnica, para reconocerse como un Organismo Evaluador de la Conformidad para la Certificación de Personas (OEC) en los perfiles de: Administración de restaurante, Servicios domésticos, Dirección de operadoras, Preparación de alimentos y bebidas, Preparación y servicios de bebidas, Servicio de alimentos y bebidas, Servicio de vinos y licores, Agencia de ventas, Preparaciones culinarias de partida, Coordinación de eventos, Limpieza de utensilios y equipos de cocina, Auditoría nocturna, Instrucción en seguridad alimentaria, Mantenimiento y limpieza de áreas de alojamiento, Administración de empresas, Cortado industrial de Confección textil, Operación de máquinas industriales de confección textil, Educación en la modalidad de atención creciendo con nuestros hijos (CNH), Educación de centro infantil del buen vivir, y Auxilia en gestión administrativa con manejo de TIC"; y, recomienda a la máxima autoridad de la SETEC que se le reconozca como OEC; y,
- Que** a través de Memorando No. SETEC-DAFO-2016-0123-M de 22 de agosto de 2016, el Director de Acreditación y Fortalecimiento de la Oferta de la SETEC, remite a la máxima autoridad, el Informe Técnico No. SETEC-DAFO-OEC-017 de 22 de agosto de 2016, y solicita emitir la resolución de reconocimiento a favor del Instituto Tecnológico Superior José Chiriboga Grijalva.

En ejercicio de las atribuciones que le confieren el artículo 77 literal e) de la Ley Orgánica de la Contraloría General del Estado y el literal f) del artículo 7 del Decreto No. 860;

#### **RESUELVE:**

**Artículo 1.-** Reconocer al Instituto Tecnológico Superior José Chiriboga Grijalva, con RUC No. 1091738429001, como Organismo Evaluador de la Conformidad para la Certificación de Personas (OEC), en los perfiles contenidos en el Anexo I de la presente Resolución.

**Artículo 2.-** Reconocer como responsable técnico de la certificación de cualificaciones, al Coordinador/a del Comité de Certificación del Instituto Tecnológico Superior José Chiriboga Grijalva.

**Artículo 3.-** El otorgamiento de la certificación se efectuará con sujeción a los procedimientos definidos en la Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad para la Certificación de Personas, para lo cual, se adjunta a la presente Resolución el Anexo II, correspondiente al programa de seguimiento y monitoreo del reconocimiento.

**Artículo 4.-** La presente Resolución entrará en vigencia a partir de su suscripción, por un plazo de dos años no prorrogables, de acuerdo al artículo 2 de la Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad para la Certificación de Personas.

**Artículo 5.-** El OEC deberá iniciar el trámite de acreditación ante el Servicio de Acreditación Ecuatoriano, previo a la culminación del plazo de la presente Resolución.



## DISPOSICIÓN FINAL

**ÚNICA.-** Encárguese a la Dirección de Acreditación y Fortalecimiento de la Oferta, la inclusión del Instituto Tecnológico Superior José Chiriboga Grijalva, en el Registro Nacional de Organismos Evaluadores de la Conformidad.

Dado en la ciudad de San Francisco de Quito, D.M., a los veinte y dos (22) días del mes de agosto de 2016.

Comuníquese y Publíquese.-

Mgs. Ana Isabel Ruiz Cedeño  
**SECRETARIA TÉCNICA DEL SISTEMA NACIONAL DE  
CUALIFICACIONES Y CAPACITACIÓN PROFESIONAL**

*kl/ms*



**ANEXO I**  
**ALCANCE DEL RECONOCIMIENTO**  
**ORGANISMO EVALUADOR DE LA CONFORMIDAD PARA CERTIFICACIÓN DE PERSONAS EN**  
**COMPETENCIAS LABORALES**

**SECRETARÍA TÉCNICA DEL SISTEMA NACIONAL DE CUALIFICACIONES Y CAPACITACIÓN**  
**PROFESIONAL (SETEC) – INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JOSÉ CHIRIBOGA GRIJALVA**

<b>ORGANISMO EVALUADOR DE LA CONFORMIDAD</b>	Instituto Tecnológico Superior José Chiriboga Grijalva
<b>INFORME No.</b>	SETEC-DAFO-OEC-017
<b>DIRECCIÓN PRINCIPAL</b>	El Oro y 13 de Abril
<b>CIUDAD, PAÍS</b>	Ibarra, Ecuador

Se recomienda el reconocimiento por parte de la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones y Capacitación Profesional de acuerdo con los requerimientos establecidos en la Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad, como Organismo Evaluador de la Conformidad para la certificación de personas bajo competencia laborales, con el siguiente alcance:

**ALCANCE DEL RECONOCIMIENTO**

No.	PERFILES Y UNIDADES DE COMPETENCIA	DOCUMENTOS NORMATIVOS
1	<p><b>Perfil: Administración de restaurante</b></p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Organizar la recepción, almacenamiento y expedición de materia prima, insumos y/o productos terminados de la industria alimentaria.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Realizar especificaciones técnicas para la administración de recursos (materiales y humanos) de acuerdo a los requerimientos solicitados por el cliente.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3.</b> Evaluar la satisfacción del cliente, recopilando y analizando información técnica tales como hojas de procesamiento de datos.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Perfil SETEC: Administración de restaurante</li><li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</li><li>- Esquema de Certificación Administración de restaurante para el Sector de Turismo, de fecha 12 de Abril de 2016, Versión V-001, Código ITHI-ST-AR-201604-005-002</li></ul>
2	<p><b>Perfil: Servicios domésticos</b></p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Preparar actividades previas a la supervisión de labores de aseo, limpieza y orden de habitaciones, áreas públicas y áreas de servicio del establecimiento de acuerdo a procedimientos establecidos.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Supervisar las labores de aseo, limpieza y orden de habitaciones, áreas públicas y áreas de servicio del establecimiento de acuerdo a procedimientos establecidos.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Perfil SETEC: Servicios domésticos</li><li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</li><li>- Esquema de Certificación servicios domésticos para el Sector de Turismo, de fecha 31 de mayo de 2016, Versión V-001, Código TUR-SD-201605-001-001.</li></ul>



3	<p><b>Perfil: Dirección de operadoras</b></p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Representar a la organización definiendo estrategias y administrando la dirección de operadoras de acuerdo a la normativa legal vigente y aplicable.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Realizar actividades de talento humano, servicio y atención al cliente, de acuerdo al protocolo establecido y a la normativa técnica aplicable.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3.</b> Implementar procesos de operación, comercialización y posicionamiento de los productos y servicios turísticos.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Perfil SETEC: Dirección de operadoras</li><li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</li><li>- Esquema de Certificación Dirección de operadoras para el Sector de Turismo, de fecha 23 de Abril de 2016, Versión V-001, Código TUR- DIR -20160405 -02</li></ul>
4	<p><b>Perfil: Preparación de alimentos y bebidas</b></p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Planificar las actividades previas a la preparación de alimentos y bebidas de acuerdo a procedimientos establecidos (mise en place).</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Elaborar y preparar alimentos y/o bebidas de acuerdo a la comanda o requerimiento, tomando en consideración normas de higiene y seguridad alimentaria.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3.</b> Realizar el montaje y despacho del plato de acuerdo a procedimientos establecidos.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Perfil SETEC: Preparación de alimentos y bebidas</li><li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</li><li>- Esquema de Certificación Preparación de alimentos y bebidas para el Sector de Turismo, de fecha 03 de Junio de 2016, Versión V-001, Código ST-PAB-201606-012-026</li></ul>
5	<p><b>Perfil: Preparación y servicio de bebidas</b></p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Realizar las actividades previas a la preparación y servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas (mise en place) en función del requerimiento, carta o menú tomando en consideración las normas de salud, seguridad e higiene en el trabajo.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Presentar el servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas del establecimiento de acuerdo al protocolo de atención al cliente</p> <p><b>Unidad de Competencia 3.</b> Preparar y servir bebidas y/o cocteles tomando en consideración las técnicas de preparación y manipulación de alimentos y bebidas establecidas</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Perfil SETEC: Preparación y servicio de bebidas</li><li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</li><li>- Esquema de Certificación Preparación y servicios de bebidas para el Sector de Turismo, de fecha 12 de abril de 2016, Versión V-001, Código TUR-PSB-201605-012-027.</li></ul>
6	<p><b>Perfil: Servicio de alimentos y bebidas</b></p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Preparar el área de trabajo, equipos menaje e imagen personal de acuerdo a normas y procedimientos establecidos.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Presentar el servicio del establecimiento de acuerdo al protocolo de atención al cliente.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3.</b> Servir alimentos y bebidas de acuerdo al contenido de las comandas elaboradas sobre la base de las necesidades de los clientes.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Perfil SETEC: Servicio de alimentos y bebidas</li><li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</li></ul> <p>Esquema de Certificación Servicio de alimentos y bebidas para el Sector de Turismo, de fecha 01 de Junio de 2016, Versión V-001, Código ST-SAB-201606-012-033</p>



7	<p><b>Perfil: Servicio de vino y licores</b></p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Realizar el asesoramiento y servicio de vinos en establecimientos de alimentos y bebidas, aplicando normas establecidas y preferencias de los clientes.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Realizar el asesoramiento y servicio de licores y cocteles en las mesas o en la barra, aplicando normas establecidas y preferencias de los clientes.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3.</b> Realizar el almacenamiento y conservación de vinos y licores en bodegas y bar, aplicando normas y procedimientos establecidos</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Perfil SETEC: Servicio de vino y licores</li><li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</li></ul> <p>Esquema de Certificación Servicio de vino y licores para el Sector de Turismo, de fecha 12 de abril de 2016 Versión V-001, Código ITHI-ST-VYL-201604-005-017</p>
8	<p><b>Perfil: Agencia de ventas</b></p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Realizar la planificación y preparación del punto de venta de acuerdo al protocolo establecido.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Realizar la atención al turista, comunicando toda la información respectiva, de acuerdo al protocolo establecido.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3.</b> Realizar el cierre y post venta de la operación de acuerdo al protocolo establecido.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Perfil SETEC: Agencia de ventas</li><li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</li><li>- Esquema de Certificación Agencia de ventas para el Sector de Turismo, de fecha 11 de Abril de 2016, Versión V-001, Código TUR-AGEN-20160411-03</li></ul>
9	<p><b>Perfil: Preparación culinarias de partida</b></p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Gestionar la producción culinaria de acuerdo a procedimientos establecidos.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Verificar los procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias de acuerdo a procedimientos y técnicas establecidas.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3.</b> Finalizar los productos elaborados calientes y fríos más comunes y/o la especialidad de la casa tomando en consideración los requerimientos establecidos</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Perfil SETEC: Preparación culinarias de partida</li><li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</li><li>- Esquema de Certificación Preparación culinarias de partida para el Sector de Turismo, de fecha 09 de Junio de 2016, Versión V-001, Código TUR-PCP-201606-09-028</li></ul>
10	<p><b>Perfil: Coordinación de eventos</b></p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Realizar la recepción y orientación de grupos de participantes, apoyando la presentación de acuerdo al protocolo establecido.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Realizar el seguimiento de la atención al cliente, velando por su seguridad, privacidad y satisfacción de acuerdo al protocolo establecido.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Perfil SETEC: Coordinación de eventos</li><li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</li><li>- Esquema de Certificación Coordinador de eventos para el Sector de Turismo, de fecha 12 de Abril de 2016 Versión V-001, Código TUR-CEV-201604-001-001</li></ul>
11	<p><b>Perfil: Limpieza de utensilios y equipos de cocina</b></p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Realizar la limpieza, organización, almacenamiento y control de utensilios y equipos de cocina de acuerdo al protocolo establecido.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Aplicar técnicas de cuidado personal y del área de acuerdo a protocolos establecidos.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Perfil SETEC: Limpieza de utensilios y equipos de cocina</li><li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</li></ul> <p>Esquema de Certificación Limpieza de utensilios y equipos de cocina para el Sector de Turismo, de fecha 04 de Mayo de 2016 Versión V-001, Código ST-LUER-2016-04-05-01</p>



12	<p><b>Perfil: Auditoría nocturna</b></p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Realizar el análisis, monitoreo y actualización de caja de recepción, de acuerdo a procedimientos establecidos.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Realizar registro y control contable, según protocolos y procedimientos de la empresa.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3.</b> Realizar actividades de apoyo, orientación y control durante la auditoría nocturna, según los protocolos y procedimientos de la empresa.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Perfil SETEC: Auditoría nocturna</li><li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</li><li>- Esquema de Certificación Coordinación de eventos para el Sector de Turismo, de fecha 13 de junio de 2016 Versión V-001, Código ST-AN-2016-06-012-015.</li></ul>
13	<p><b>Perfil: Instrucción en seguridad alimentaria</b></p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Realizar la impartición de programas de capacitación en seguridad alimentaria, con técnicas de comunicación efectiva, para mejorar la calidad en los productos alimenticios desarrollado</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Perfil SETEC: Instrucción en seguridad alimentaria</li><li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</li><li>- Esquema de Certificación Instrucción en seguridad alimentaria para el Sector de Turismo, de fecha 12 de Abril de 2016, Versión V-001, Código ST-ISA-201604-001-001</li></ul>
14	<p><b>Perfil: Mantenimiento y limpieza de áreas de alojamiento</b></p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Preparar equipos, insumos e imagen personal en función de las necesidades del servicio de limpieza y orden de habitaciones y áreas adyacentes.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Ejecutar el proceso de limpieza, organización y verificación de las habitaciones y pisos de acuerdo a la necesidad del servicio</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Perfil SETEC: Mantenimiento y limpieza de áreas de alojamiento</li><li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</li><li>- Esquema de Certificación Mantenimiento y limpieza de áreas de alojamiento para el Sector de Turismo, de fecha 23 de junio de 2016, Versión V-001, Código TUR-MLA-201606-012-012</li></ul>
15	<p><b>Perfil: Preparaciones panaderas y pasteleras</b></p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Realizar actividades de control, mantenimiento y apoyo al área de preparaciones pasteleras y panaderas, de acuerdo al protocolo establecido.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Realizar la coordinación y preparación de productos de pastelería y panadería, de acuerdo al protocolo establecido.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Perfil SETEC: Preparaciones panaderas y pasteleras</li><li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</li><li>- Esquema de Certificación Preparaciones panaderas y pasteleras, de fecha 09 de marzo de 2016, Versión V-001, Código TUR-CPP-20160309-001-002</li></ul>
16	<p><b>Perfil: Recepción y atención de clientes en servicios de alojamiento</b></p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Preparar el servicio de recepción de acuerdo a las políticas del establecimiento.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Procesar el check-in del huésped, según los protocolos del establecimiento y la normativa legal vigente.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3.</b> Realizar atención integral de servicios al huésped y/o cliente según los procedimientos del establecimiento.</p> <p><b>Unidad de Competencia 4.</b> Procesar el check-out del huésped, según los</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Perfil SETEC: Recepción y atención de clientes en servicios de alojamiento</li><li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</li><li>- Esquema de Certificación Recepción y atención de clientes en servicios de alojamiento, para el sector de turismo, de fecha 09 de abril de 2016, Versión V-001, Código TUR-RACSA-2016-04-12-001</li></ul>





	<p>protocolos del establecimiento y la normativa legal vigente.</p> <p><b>Unidad de Competencia 5.</b> Realizar auditoría nocturna según procedimientos del establecimiento y normativa legal vigente.</p>	
17	<p><b>Perfil: Administración de empresas</b></p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Administrar procesos de planificación y comercialización de la empresa, de acuerdo a los procedimientos establecidos.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Gestionar procesos administrativos, financieros, operacionales, recursos humanos y logísticos de la empresa de acuerdo a los procedimientos establecidos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perfil SETEC: Administración de empresas</li> <li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</li> </ul> <p>Esquema de Certificación administración de empresas para el sector de turismo, de fecha 14 de junio de 2016, Versión V-001, Código TUR-AEA-201606-012-011</p>
18	<p><b>Perfil: Cortado industrial de confección textil</b></p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Trazar el plano de corte optimizando el área disponible aplicando las normas de seguridad industrial y conservación del ambiente</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Tender el género textil cumpliendo especificaciones técnicas, normas de salud ocupacional, seguridad industrial y conservación ambiental.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3.</b> Cortar el género textil de acuerdo al plano de corte cumpliendo especificaciones técnicas y las normas de: salud ocupacional, seguridad industrial y conservación ambiental.</p> <p><b>Unidad de Competencia 4.</b> Habilitar las piezas cortadas cumpliendo las especificaciones de la orden de corte aplicando las normas de seguridad industrial y conservación ambiental.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perfil SETEC: Cortado industrial de confección textil</li> <li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</li> <li>- Esquema de Certificación Cortado industrial de confección textil para el sector Catálogo inclusivo, Versión V-001, Código CAT.INCLU.TEX-201604-002-001.</li> </ul>
19	<p><b>Perfil: Operación de máquinas industriales de confección textil</b></p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Realizar operaciones de preparación para la confección textil de acuerdo a los procedimientos técnicos establecidos.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Realizar costuras básicas según criterios técnicos de operación en función de producto de género textil.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3.</b> Confeccionar productos de género textil combinando maquinaria industrial, materiales, insumos y tecnologías.</p> <p><b>Unidad de Competencia 4.</b> Realizar operaciones especiales que determinan las características del producto del género textil</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perfil SETEC: Operación de máquinas industriales de confección textil</li> <li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</li> </ul> <p>Esquema de Certificación Operación de máquinas industriales de confección textil para el sector Catálogo inclusivo, de fecha 12 de abril de 2016, Versión V-001, Código CAT.INCLU.TEX-201604-002-002.</p>
20	<p><b>Perfil: Operación de máquinas industriales de confección textil</b></p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Planificar y desarrollar actividades educativas con las familias que promuevan el desarrollo integral de las niñas y niños de 0 a 3 años de edad y verificar los compromisos establecidos con ellas en la recreación de las orientaciones realizadas por el servicio, en su</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perfil SETEC: Educación en la modalidad de atención creciendo con nuestros hijos (CNH)</li> <li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</li> </ul>



	<p>hogar.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Desarrollar actividades de sensibilización a actores comunitarios que motive su participación activa en la promoción del desarrollo integral de niñas y niños de 0 a 3 años de edad de su comunidad.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3.</b> Desarrollar actividades de sensibilización y articulación con actores intersectoriales orientados a la promoción del desarrollo integral de niñas y niños de 0 a 3 años de edad de la comunidad</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Esquema de Certificación: Educación en la modalidad de atención creciendo con nuestros hijos (CNH) para el Sector Desarrollo infantil integral, de fecha 25 de julio de 2016, Versión V-001, Código DES-ECIBV-201603-005-001.</li> </ul>
21	<p><b>Perfil: Educación de centro infantil del buen vivir</b></p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Planificar actividades pedagógicas que estimulen el desarrollo integral basadas en los grupos de edad de las niñas y niños de acuerdo a los lineamientos establecidos en el Currículo vigente.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Ejecutar acciones que promuevan el desarrollo integral de las niñas y niños de la unidad de atención, dando cumplimiento a la normativa vigente.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3.</b> Brindar orientación y apoyo a las familias de su grupo de niñas y niños, fortaleciendo la corresponsabilidad para mejorar los niveles de desarrollo integral.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perfil SETEC: Educación de centro infantil del buen vivir</li> <li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</li> <li>- Esquema de Certificación: Educación de centro infantil del buen vivir para el Sector Desarrollo infantil integral, de fecha 25 de julio de 2016, Versión V-001, Código DES-ECIBV-201603-005-001.</li> </ul>
22	<p><b>Perfil: Auxiliar en gestión administrativa con manejo de TIC</b></p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Ejecutar las actividades operativas de apoyo de gestión administrativa en función de los requerimientos o demandas específicas de clientes internos y/o externos.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Procesar información de las actividades operativas de apoyo de gestión administrativa mediante el uso de herramientas tecnológicas (TIC) de acuerdo a requerimientos y procedimientos establecidos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perfil SETEC: Auxiliar en gestión administrativa con manejo de TIC</li> <li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</li> <li>- Esquema de Certificación: Auxiliar administrativa con manejo de TIC para el Sector de Informática, de fecha 09 de marzo de 2016, Versión V-001, Código INF-AUX- 201603-007-001.</li> </ul>



**ANEXO II**  
**PLAN DE SEGUIMIENTO Y MONITOREO**  
**ORGANISMO EVALUADOR DE LA CONFORMIDAD PARA CERTIFICACIÓN DE PERSONAS EN**  
**COMPETENCIAS LABORALES**

**SECRETARÍA TÉCNICA DEL SISTEMA NACIONAL DE CUALIFICACIONES Y CAPACITACIÓN**  
**PROFESIONAL (SETEC) – INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JOSÉ CHIRIBOGA GRIJALVA**

<b>ORGANISMO EVALUADOR DE LA CONFORMIDAD</b>	Instituto Tecnológico Superior José Chiriboga Grijalva
<b>INFORME No.</b>	SETEC-DAFO-OEC-017
<b>DIRECCIÓN PRINCIPAL</b>	El Oro y 13 de Abril
<b>CIUDAD, PAÍS</b>	Ibarra, Ecuador

Se recomienda el plan de seguimiento y monitoreo por parte de la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones y Capacitación Profesional de acuerdo con los requerimientos establecidos en la Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad, de acuerdo al siguiente cronograma:

**PLAN DE SEGUIMIENTO Y MONITOREO**

<b>No. DE VISITAS</b>	<b>FECHA</b>
Primera visita	febrero de 2017
Segunda visita	febrero de 2018