



RESOLUCIÓN No. SETEC-REC-2016-076

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 Capacitaciones Gastronómicas del Ecuador CAPCHEF S.A, fue constituida mediante Escritura Pública de 23 de mayo de 2016, otorgada ante la Notaria Vigésima Octava del Cantón Guayaquil; e inscrita en el Registro Mercantil de Guayaquil en Repertorio No. 20.698 de 24 de mayo de 2016. Asimismo, el nombramiento de la Gerente General designada en el acto constitutivo de la compañía CAPACITACIONES GASTRONÓMICAS DEL ECUADOR CAPCHEF S.A, a favor de la Sra. Jenny Corina Armendaris Ruiz, es inscrito en el Registro Mercantil de Guayaquil, en misma fecha y repertorio;

Que Capacitaciones Gastronómicas del Ecuador CAPCHEF S.A, a través de su Gerente General, Sra. Jenny Corina Armendaris Ruiz, con RUC No. 0992974257001, ingresó su solicitud para reconocerse como un Organismo Evaluador de la Conformidad en materia de certificación de personas, en la SETEC, el 07 de noviembre de 2016, signada con el No. SETEC-SLTUD-OEC-078;



- Que** los días 22, 24 y 25 de noviembre de 2016, el personal técnico de la Dirección de Acreditación y Fortalecimiento de la Oferta de la SETEC, realizó la evaluación documental y el 25 de noviembre de 2016 la evaluación in situ del solicitante, en la que se identificó una (1) No Conformidad, notificada mediante “*INFORME DE EVALUACIÓN DOCUMENTAL Y EVALUACIÓN IN SITU No. SETEC-OEC-2016-078*”, de 28 de noviembre de 2016 y entregado a Capacitaciones Gastronómicas del Ecuador CAPCHEF S.A;
- Que** Capacitaciones Gastronómicas del Ecuador CAPCHEF S.A, envió las acciones correctivas para el tratamiento de los hallazgos identificados en la evaluación, el 30 de noviembre de 2016;
- Que** el personal técnico de la Dirección de Acreditación y Fortalecimiento de la Oferta de la SETEC, realizó el análisis de las acciones correctivas y determinó que los hallazgos fueron gestionados satisfactoriamente; por lo que, emite el Informe No. SETEC-DAFO-OEC-078, de 02 de diciembre de 2016, el cual contiene la calificación técnica;
- Que** mediante Informe Técnico No. SETEC-DAFO-OEC-078, de 02 de diciembre 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 siguientes perfiles: Administrador de restaurante-NTE INEN 2 436:2008; Ayudante de mesero- NTE INEN 2 454: 2008; Chef pastelero-panadero- NTE INEN 2 457:2008; Jefe de recepción- NTE-INEN 2 447: 2008; Posillero- NTE- INEN 2 435: 2008; Instructor de seguridad alimentaria- NTE-INEN 2 460: 2008; Servicio de vinos y licores ; Preparación de alimentos bebidas; Dirección de meseros; Limpieza de utensilios equipos y restaurantes; Coordinador de eventos- NTE INEN 2 448: 2008; Chef de cocina- NTE INEN 2 442: 2008*”; y, recomienda a la máxima autoridad de la SETEC que se le reconozca como OEC; y,
- Que** a través de Memorando No. SETEC-DAFO-2016-0255-M de 07 de diciembre 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-078 de 02 de diciembre de 2016, y solicita emitir la resolución de reconocimiento a favor de Capacitaciones Gastronómicas del Ecuador CAPCHEF S.A.

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 a Capacitaciones Gastronómicas del Ecuador CAPCHEF S.A, con RUC No. 0992974257001, 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 de Capacitaciones Gastronómicas del Ecuador CAPCHEF S.A.

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 Capacitaciones Gastronómicas del Ecuador CAPCHEF S.A, en el Registro Nacional de Organismos Evaluadores de la Conformidad.

Dado en la ciudad de San Francisco de Quito, D.M., a los siete (07) días del mes de diciembre de 2016.

Comuníquese y Publíquese.-

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

bf/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) – CAPACITACIONES GASTRONÓMICAS DEL ECUADOR CAPCHEF S.A

ORGANISMO EVALUADOR DE LA CONFORMIDAD	Capacitaciones Gastronómicas del Ecuador CAPCHEF S.A
INFORME No.	SETEC-DAFO-OEC-078
DIRECCIÓN PRINCIPAL	Urdenor, solar 26 manzana 213
CIUDAD, PAÍS	Guayaquil, 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	Perfil: Administrador de restaurante- NTE INEN 2 436:2008 Unidad de competencia 1 Organizar la recepción, almacenamiento y expedición de materia prima, insumos y/o productos terminados de la industria alimentaria. Unidad de competencia 2 Realizar especificaciones técnicas para la administración de recursos (materiales y humanos) de acuerdo a los requerimientos solicitados por el cliente. Unidad de competencia 3 Evaluar la satisfacción del cliente, recopilando y analizando información técnica tales como hojas de procesamiento de datos.	- Perfil SETEC: Administrador de restaurante- NTE INEN 2 436:2008 - Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad -Esquema de Certificación : Administrador de restaurante, de fecha 12 de abril de 2016 Versión V-001, Código ITHI-ST-AR-201604-005 -002
2	Perfil: Ayudante de mesero- NTE INEN 2 454: 2008 Unidad de competencia 1 Realizar actividades de preparación en el restaurante para el servicio de comidas, de acuerdo al protocolo establecido. Unidad de competencia 2 Realizar actividades de apoyo al equipo y limpieza post-servicio, de acuerdo al protocolo establecido.	- Perfil SETEC: Ayudante de mesero- NTE INEN 2 454:2008 - Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad -Esquema de Certificación: Asistencia a meseros, de fecha 03 de junio de 2016, Versión V-001. Código TUR-AM-201606-012-001
3	Perfil: Chef Pastelero- panadero- NTE INEN 2 457:2008 Unidad de competencia 1 Realizar actividades de control, mantenimiento y apoyo al área de preparaciones pasteleras y panaderas, de acuerdo al protocolo establecido. Unidad de competencia 2 Realizar la coordinación y preparación de productos de pastelería y panadería, de acuerdo al protocolo establecido.	-Perfil SETEC: Chef pastelero- pastelero- NTE INEN 2 457:2008 -Resolución No. SE-01-004-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. -Esquema de Certificación: Preparaciones panaderas y pasteleras, de fecha 9 de marzo de 2016 Versión V-001, Código TUR-CPP-INE-20160309-001-002



4	<p>Perfil: Jefe de recepción- NTE INEN 2 447:2008</p> <p>Unidad de competencia 1 Realizar actividades de organización, coordinación y control en la recepción de acuerdo al protocolo establecido por la operadora turística.</p> <p>Unidad de competencia 2 Velar por la satisfacción del cliente y/o huésped, solucionando problemas y cuidando de la imagen del establecimiento.</p> <p>Unidad de competencia 3 Mantener relaciones interpersonales dentro y fuera del establecimiento, para garantizar la satisfacción del cliente y/o huésped, según el protocolo establecido.</p>	<p>-Perfil SETEC: Jefe de recepción- NTE INEN 2 447: 2008</p> <p>-Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <p>-Esquema de Certificación: Dirección de recepción y atención al cliente de fecha 12 de julio de 2016 Versión V-001, Código TUR-DRA-201606-012-023</p>
5	<p>Perfil: Posillero- NTE INEN 2 435: 2008</p> <p>Unidad de competencia 1 Realizar la limpieza, organización, almacenamiento, y control de utensilios y equipos de cocina de acuerdo al protocolo establecido.</p> <p>Unidad de competencia 2 Aplicar técnicas de cuidado personal y del área de acuerdo a protocolos establecidos.</p>	<p>-Perfil SETEC: Posillero- NTE INEN 2 435: 2008</p> <p>-Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <p>-Esquema de Certificación: Limpieza de utensilios y equipos de cocina de fecha 04 de mayo de 2016 Versión V-001, Código ST-LUER-2016-04-05-01</p>
6	<p>Perfil: Instructor de seguridad alimentaria- NTE INEN 2 460:2008</p> <p>Unidad de competencia 1 Realizar la impartición de programas de capacitación en seguridad alimentaria, con técnicas de comunicación efectiva, para mejorar la calidad en los productos alimenticios desarrollados.</p>	<p>-Perfil SETEC: Instructor de seguridad alimentaria- NTE INEN 2 460:2008</p> <p>-Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <p>Esquema de Certificación: Instrucción en seguridad alimentaria de fecha 12 de abril de 2016 Versión V-002, Código TUR-ISA-201604-012-001</p>
7	<p>Perfil: Servicios de vinos y licores.</p> <p>Unidad de competencia 1 Realizar el asesoramiento y servicio de vinos en establecimientos de alimentos y bebidas, aplicando normas establecidas y preferencias de los clientes.</p> <p>Unidad de competencia 2 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>Unidad de competencia 3 Realizar el almacenamiento y conservación de vinos y licores en bodegas y bar, aplicando normas y procedimientos establecidos.</p>	<p>-Perfil SETEC: Servicios de vinos y licores</p> <p>-Resolución No. SE-01-004-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</p> <p>- Esquema de Certificación: Servicios de vinos y licores, de fecha 12 de abril de 2016 Versión V-001, Código: ITHI-ST-VYL-201604-005-017</p>
8	<p>Perfil: Preparación de alimentos y bebidas.</p> <p>Unidad de competencia 1 Planificar las actividades previas a la preparación de alimentos y bebidas de acuerdo a procedimientos establecidos (mise en place).</p> <p>Unidad de competencia 2 Elaborar y preparar alimentos y/o bebidas de acuerdo a la comanda o requerimiento establecido, tomando en consideración normas de higiene y seguridad alimentaria.</p> <p>Unidad de competencia 3 Realizar el montaje y despacho del plato de acuerdo a procedimientos establecidos.</p>	<p>-Perfil SETEC: Preparación de alimentos y bebidas.</p> <p>-Resolución No. SE-01-004-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</p> <p>-Esquema de Certificación: Preparación de alimentos y bebidas, de fecha 03 de junio del 2016, versión V-001, Código: ST-PAB-201606-012-026.</p>



9	<p>Perfil: Dirección de meseros.</p> <p>Unidad de competencia 1 Preparar el servicio de alimentos y bebidas tomando en consideración los procedimientos y protocolos establecidos.</p> <p>Unidad de competencia 2 Presentar el servicio del establecimiento de acuerdo al protocolo de atención al cliente.</p> <p>Unidad de competencia 3 Supervisar el servicio de alimentos y bebidas de acuerdo a procedimientos establecidos.</p>	<p>-Perfil SETEC: Dirección de meseros.</p> <p>-Resolución No. SE-01-004-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</p> <p>-Esquema de Certificación: Dirección de meseros, de fecha 03 de junio del 2016, versión V-001, Código: ST-PAB-201606-012-026.</p>
10	<p>Perfil: Limpieza de utensilios equipos y restaurantes.</p> <p>Unidad de competencia 1. Realizar la limpieza, organización, almacenamiento y control de utensilios y equipos de cocina de acuerdo al protocolo establecido.</p> <p>Unidad de competencia 2. Aplicar técnicas de cuidado personal y del área de acuerdo a protocolos establecidos.</p>	<p>-Perfil SETEC: Limpieza de utensilios equipos y restaurantes.</p> <p>-Resolución No. SE-01-004-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <p>-Esquema de Certificación: Limpieza de utensilios equipos y restaurantes, de fecha 04 de mayo del 2016, versión V-001, Código ST-LUER-2016-04-05-01.</p>
11	<p>Perfil: Coordinador de eventos - NTE INEN 2 448:2008.</p> <p>Unidad de competencia 1 Realizar la recepción y orientación de los invitados y anfitriones, apoyando a la presentación del evento, de acuerdo al protocolo establecido.</p> <p>Unidad de competencia 2 Realizar el seguimiento de la atención al cliente, velando por su seguridad, privacidad y satisfacción de acuerdo al protocolo establecido.</p>	<p>-Perfil SETEC: Coordinador de eventos - NTE INEN 2 448:2008.</p> <p>-Resolución No. SE-01-004-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <p>-Esquema de Certificación: Coordinación de eventos, de fecha 12 de abril de 2016 Versión V-001, Código: TUR-CEV-201604-001-001</p>
12	<p>Perfil: Chef de cocina - NTE INEN 2 442:2008.</p> <p>Unidad de competencia 1 Gestionar la producción culinaria de acuerdo a procedimientos establecidos.</p> <p>Unidad de competencia 2 Verificar los procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias de acuerdo a procedimientos y técnicas establecidas.</p> <p>Unidad de competencia 3 Finalizar los productos elaborados calientes y fríos más comunes y/o la especialidad de la casa tomando en consideración los requerimientos establecidos.</p>	<p>-Perfil SETEC: Chef de cocina - NTE INEN 2 442:2008.</p> <p>-Resolución No. SE-01-004-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <p>-Esquema de Certificación: Preparaciones culinarias de partida, de fecha 09 de junio de 2016 Versión V-001, Código: TUR-PCP-201606-09-028.</p>



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) – CAPACITACIONES GASTRONÓMICAS DEL ECUADOR CAPCHEF S.A

ORGANISMO EVALUADOR DE LA CONFORMIDAD	Capacitaciones Gastronómicas del Ecuador CAPCHEF S.A
INFORME No.	SETEC-DAFO-OEC-078
DIRECCIÓN PRINCIPAL	Urdenor, solar 26 manzana 213
CIUDAD, PAÍS	Guayaquil, 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

No. DE VISITAS	FECHA
Primera visita	Julio de 2017
Segunda visita	Julio de 2018