



## RESOLUCIÓN No. SETEC-REC-2016-094

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 Ministerio de Bienestar Social mediante Acuerdo No. 01747 de 08 de enero de 2003, aprueba los estatutos y concede personería jurídica a la Asociación de Chefs del Ecuador; y, mediante Oficio No. MDT-DRTSPQ-2016-10871 emitido por la Dirección Regional del Trabajo y Servicio Público de Quito, de 21 de septiembre de 2016, se registra la directiva de la Asociación de Chefs del Ecuador;

**Que** la Asociación de Chefs del Ecuador, con RUC No. 1791874110001, a través de su representante legal Mauricio Armendáriz Carrasco ingresó su solicitud para reconocerse como un Organismo Evaluador de la Conformidad en materia de certificación de personas, en la SETEC, el 29 de noviembre de 2016, signada con el No. SETEC-SLTUD-OEC-098;

**Que** los días 08 y 09 de diciembre de 2016, el personal técnico de la Dirección de Acreditación y Fortalecimiento de la Oferta de la SETEC, realizó la evaluación documental y el 09 de



diciembre de 2016 la evaluación in situ, en la que no se identificaron No Conformidades ni Comentarios; determinado en el Informe No. SETEC-OEC-2016-098 de 29 de diciembre de 2016;

- Que** el personal técnico de la Dirección de Acreditación y Fortalecimiento de la Oferta de la SETEC, realizó el análisis del expediente y determinó que el mismo se encuentra a satisfacción; por lo que, emite el Informe No. SETEC-DAFO-OEC-098, de 29 de diciembre de 2016, el cual contiene la calificación técnica;
- Que** mediante Informe Técnico No. SETEC-DAFO-OEC-098, de 29 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 perfiles de: Administrador de restaurante NTE INEN 2 436:2008; Servicio personalizado de información turística NTE INEN 2 433:2008; Dirección de meseros; Administración de empresas; Ayudante de mesero NTE INEN 2 454:2008; Auditor nocturno NTE INEN 2 449:2008; Chef de cocina NTE INEN 2 442:2008; Recepción de atención de clientes en servicio de alojamiento; Supervisión de limpieza y arreglo de habitación (Ama de llaves); Gerente de operadoras NTE INEN 2 464:2008; Preparación y servicio de bebidas en bar (Barman); Servicio al cliente en alimentos y bebidas (Mesero); Servicios de vinos y licores; Jefe de recepción NTE INEN 2 447:2008; Instructor de seguridad alimentaria NTE INEN 2 460:2008; Posillero NTE INEN 2 435:2008; Mantenimiento y limpieza de áreas de alojamiento; Coordinador de eventos NTE INEN 2 448:2008; Chef pastelero-panadero NTE INEN 2 457:2008; Preparación de alimentos y bebidas; Administración de base de datos”*; y, recomienda a la máxima autoridad de la SETEC que se le reconozca como OEC; y,
- Que** a través de Memorando No. SETEC-DAFO-2016-0295-M de 29 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-098 de 29 de diciembre de 2016, y solicita emitir la resolución de reconocimiento a favor de la Asociación de Chefs del Ecuador.

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 la Asociación de Chefs del Ecuador, con RUC No. 1791874110001, 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/la Coordinador/a del Comité de Certificación de la Asociación de Chefs del Ecuador.

**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 de la Asociación de Chefs del Ecuador, 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 nueve (29) 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/vl*



**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) – ASOCIACIÓN DE CHEFS DEL ECUADOR**

<b>ORGANISMO EVALUADOR DE LA CONFORMIDAD</b>	Asociación de Chefs del Ecuador
<b>INFORME No.</b>	SETEC-DAFO-OEC-098
<b>DIRECCIÓN PRINCIPAL</b>	Víctor Hugo E10-13 y París
<b>CIUDAD, PAÍS</b>	Quito, 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**

<b>No.</b>	<b>PERFILES Y UNIDADES DE COMPETENCIA</b>	<b>DOCUMENTOS NORMATIVOS</b>
<b>1</b>	<p><b>Perfil:</b> Administrador de restaurante NTE INEN 2 436:2008</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>	<p>-Perfil SETEC: Administrador de restaurante NTE INEN 2 436:2008</p> <p>-Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <p>-Esquema de Certificación: Administrador de restaurante NTE INEN 2 436:2008, de fecha 12 de abril de 2016, Versión V-001, Código ITHI-ST-AR-201604-005-002</p>
<b>2</b>	<p><b>Perfil:</b> Servicio personalizado de información turística NTE INEN 2 433:2008</p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Suministrar la información de acuerdo con las necesidades y características particulares del turista y lo establecido en el producto turístico, considerando las modalidades técnicas.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Realizar la atención al turista en el cumplimiento de sus funciones, cubriendo las necesidades y expectativas, en conformidad del ofrecimiento de productos y servicios de calidad.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3.</b> Aplicar las técnicas de guianza y patrimonio cultural, según los diferentes tipos de turistas considerando la oferta, el medio y requerimiento del grupo.</p>	<p>-Perfil SETEC: Servicio personalizado de información turística NTE INEN 2 433:2008</p> <p>-Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <p>-Esquema de Certificación: Servicio personalizado de información turística NTE INEN 2 433:2008, de fecha 22 de julio de 2016, Versión V-001, Código TUR-SPI-201607-012-034.</p>



3	<p><b>Perfil:</b> Dirección de meseros</p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Preparar el servicio de alimentos y bebidas tomando en consideración los procedimientos y protocolos 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> Supervisar el servicio de alimentos y bebidas de acuerdo a procedimientos establecidos.</p>	<p>-Perfil SETEC: Dirección de meseros</p> <p>-Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <p>-Esquema de Certificación: Dirección de meseros, de fecha 27 de julio de 2016, Versión V-002, Código TUR-DIM-2016-0X-012-007.</p>
4	<p><b>Perfil:</b> Administración de empresas</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>	<p>-Perfil SETEC: Administración de empresas</p> <p>-Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <p>-Esquema de Certificación: Administración de empresas, de fecha 14 de junio de 2016, Versión V-002, Código TUR-AEA-201606-012-011</p>
5	<p><b>Perfil:</b> Ayudante de mesero NTE INEN 2 454:2008</p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Realizar actividades de preparación en el restaurante para el servicio de comidas, de acuerdo al protocolo establecido.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Realizar actividades de apoyo al equipo y limpieza post-servicio, de acuerdo al protocolo establecido.</p>	<p>-Perfil SETEC: Ayudante de mesero NTE INEN 2 454:2008</p> <p>-Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <p>-Esquema de Certificación: Ayudante de mesero NTE INEN 2 454:2008, de fecha 03 de junio de 2016, Versión V-002, Código TUR-AM-201606-012-001</p>
6	<p><b>Perfil:</b> Auditor nocturno NTE INEN 2 449:2008</p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Realizar el análisis, monitoreo y actualización de caja de recepción, de acuerdo a procedimiento 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 auditoria nocturna, según los protocolos y procedimientos de la empresa.</p>	<p>-Perfil SETEC: Auditor nocturno NTE INEN 2 449:2008</p> <p>-Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <p>-Esquema de Certificación: Auditor nocturno NTE INEN 2 449:2008; de fecha 13 de junio de 2016, Versión V-001, Código ST-AN- 2016-06-012-015.</p>
7	<p><b>Perfil:</b> Chef de cocina NTE INEN 2 442:2008</p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Realizar actividades de planificación y control en la cocina y establecimiento, de acuerdo al protocolo establecido.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Desarrollar preparaciones culinarias de acuerdo al protocolo establecido.</p>	<p>-Perfil SETEC: Chef de cocina NTE INEN 2 442:2008</p> <p>-Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <p>-Esquema de Certificación: Chef de cocina NTE INEN 2 442:2008, de fecha 05 de julio de 2016, Versión V-001, Código TUR-PCU-201605-012-</p>



	<b>Unidad de Competencia 3.</b> Realizar actividades de administración de la cocina y establecimiento, de acuerdo al protocolo establecido.	018
8	<b>Perfil:</b> Recepción y atención de clientes en servicios de alojamiento  <b>Unidad de Competencia 1.</b> Preparar el servicio de recepción de acuerdo a las políticas del establecimiento.  <b>Unidad de Competencia 2.</b> Procesar el check-in del huésped, según los protocolos del establecimiento y la normativa legal vigente.  <b>Unidad de Competencia 3.</b> Realizar atención integral de servicios al huésped y/o cliente según los procedimientos del establecimiento.  <b>Unidad de Competencia 4.</b> Procesar el check-out del huésped según los protocolos del establecimiento y normativa legal vigente.  <b>Unidad de Competencia 5.</b> Realizar auditoría nocturna según procedimientos del establecimiento y normativa legal vigente.	-Perfil SETEC: Recepción y atención de clientes en servicios de alojamiento  -Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.  -Esquema de Certificación: Recepción y atención de clientes en servicios de alojamiento, de fecha 09 de abril de 2016, Versión V-001, Código TUR-RACSA-2016-04-012-001.
9	<b>Perfil:</b> Supervisión de limpieza y arreglo de habitación (Ama de llaves)  <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  <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.	-Perfil SETEC: Supervisión de limpieza y arreglo de habitación (Ama de llaves)  -Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.  -Esquema de Certificación: Supervisión de limpieza y arreglo de habitación (Ama de llaves), de fecha 31 de mayo de 2016, Versión V-001, Código TUR-SD-201605-001-001
10	<b>Perfil:</b> Gerente de operadoras NTE INEN 2 464:2008  <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.  <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.  <b>Unidad de Competencia 3.</b> Implementar procesos de operación, comercialización y posicionamiento de los productos y servicios turísticos.	-Perfil SETEC: Gerente de operadoras NTE INEN 2 464:2008  -Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.  -Esquema de Certificación: Gerente de operadoras NTE INEN 2 464:2008, de fecha 23 de abril de 2016, Versión V-001, Código TUR-DIR-20160405-02.



11	<p><b>Perfil:</b> Preparación y servicio de bebidas en bar (Barman)</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>	<p>-Perfil SETEC: Preparación y servicio de bebidas en bar (Barman)</p> <p>-Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <p>-Esquema de Certificación: Preparación y servicio de bebidas en bar (Barman), de fecha 12 de abril de 2016, Versión V-001, Código TUR-PSB-201605-012-027</p>
12	<p><b>Perfil:</b> Servicio al cliente en alimentos y bebidas (Mesero)</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>	<p>-Perfil SETEC: Servicio al cliente en alimentos y bebidas (Mesero)</p> <p>-Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <p>-Esquema de Certificación: Servicio al cliente en alimentos y bebidas (Mesero), de fecha 01 de junio de 2016, Versión V-001, Código ST-SAB-201606-012-033.</p>
13	<p><b>Perfil:</b> Servicios de vinos y licores</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>	<p>-Perfil SETEC: Servicios de vinos y licores</p> <p>-Resolución No. SE-01-003-2016 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>





14	<p><b>Perfil:</b> Jefe de recepción NTE INEN 2 447:2008</p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Realizar actividades de organización, coordinación y control en la recepción de acuerdo al protocolo establecido por la operadora turística.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Velar por la satisfacción del cliente y/o huésped, solucionando problemas y cuidando de la imagen del establecimiento.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3.</b> Mantener relaciones interpersonales dentro y fuera del establecimiento, para garantizar la satisfacción del cliente y/o huésped, según el protocolo</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: Jefe de recepción NTE INEN 2 447:2008, de fecha 12 de julio de 2016, Versión V-001, Código TUR-DRA-201606-012-023</p>
15	<p><b>Perfil:</b> Instructor de seguridad alimentaria NTE INEN 2 460:2008</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 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: Instructor de seguridad alimentaria NTE INEN 2 460:2008, de fecha 12 de abril de 2016, Versión V-001, Código ST-ISA-201604-001-001.</p>
16	<p><b>Perfil:</b> Posillero NTE INEN 2 435:2008</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>	<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: Posillero NTE INEN 2 435:2008, de fecha 04 de mayo de 2016, Versión V-001, Código ST-LUER-2016-04-05-01.</p>
17	<p><b>Perfil:</b> Mantenimiento y limpieza de áreas de alojamiento</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>	<p>-Perfil SETEC: Mantenimiento y limpieza de áreas de alojamiento.</p> <p>-Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <p>-Esquema de Certificación: Mantenimiento y limpieza de áreas de alojamiento, de fecha 23 de junio de 2016, Versión V-001, Código TUR-MLA-201606-012-012.</p>



18	<p><b>Perfil:</b> Coordinador de eventos NTE INEN 2 448:2008</p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Realizar la recepción y orientación de los invitados y anfitriones, apoyando a la presentación del evento, 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>	<p>-Perfil SETEC: Coordinador de eventos NTE INEN 2 448:2008</p> <p>-Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <p>-Esquema de Certificación: Coordinador de eventos NTE INEN 2 448:2008, de fecha 12 de abril de 2016, Versión V-001, Código TUR-CEV-201604-001-001.</p>
19	<p><b>Perfil:</b> Chef pastelero-panadero NTE INEN 2 457:2008</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>	<p>-Perfil SETEC: Chef pastelero-panadero NTE INEN 2 457:2008</p> <p>-Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <p>-Esquema de Certificación: Chef pastelero-panadero NTE INEN 2 457:2008, de fecha 09 de marzo de 2016, Versión V-001, Código TUR-CPP-20160309-001-002.</p>
20	<p><b>Perfil:</b> Preparación de alimentos y bebidas</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 establecido, 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>	<p>-Perfil SETEC: Preparación de alimentos y bebidas.</p> <p>-Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <p>-Esquema de Certificación: Preparación de alimentos y bebidas, de fecha 03 de junio de 2016, Versión V-001, Código ST-PAB-201606-012-026.</p>
21	<p><b>Perfil:</b> Administración de base de datos</p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Realizar la configuración y gestión de un sistema gestor de bases de datos.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Realizar la configuración y explotación de sistemas informáticos.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3.</b> Realizar la configuración y gestión de la base de datos.</p>	<p>-Perfil SETEC: Administración de base de datos</p> <p>-Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <p>-Esquema de Certificación: Administración de base de datos, de fecha 10 de julio de 2016, Versión V-001, Código INF-ABD-201607-007-002</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) – ASOCIACIÓN DE CHEFS DEL ECUADOR**

<b>ORGANISMO EVALUADOR DE LA CONFORMIDAD</b>	Asociación de Chefs del Ecuador
<b>INFORME No.</b>	SETEC-DAFO-OEC-094
<b>DIRECCIÓN PRINCIPAL</b>	Víctor Hugo E10-13 y París
<b>CIUDAD, PAÍS</b>	Quito, 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	Julio de 2017
Segunda visita	Julio de 2018