

RESOLUCIÓN No. SETEC-REC-2017-005

Mgs. Ana Isabel Ruiz Cedeño
**SECRETARÍA 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** mediante Resolución No. RCPS21.No.336.08, de 25 de septiembre de 2017, el CONESUP crea y autoriza el funcionamiento del Instituto Superior Tecnológico de Artes Gastronómicas y Hotelería San Isidro;
- Que** el Instituto Superior Tecnológico de Artes Gastronómicas y Hotelería San Isidro, a través de su rectora Mgs. Sandra El Khori El Khouri con RUC No. 0190352854001, ingresó su solicitud para reconocerse como un Organismo Evaluador de la Conformidad en materia de certificación de personas, en la SETEC, el 11 de abril de 2017, signada con el No. SETEC-SLTUD-OEC-2017-005; 2'



- Que** los días 18 y 19 de abril de 2017, el personal técnico de la Dirección de Acreditación y Fortalecimiento de la Oferta de la SETEC, realizó la evaluación documental; , el 19 de abril la evaluación in situ , en la que no se identificaron No Conformidades, notificada mediante "INFORME DE EVALUACIÓN DOCUMENTAL Y EVALUACIÓN IN SITU No. SETEC-OEC-2016-2017-005", de 19 de abril de 2017 y entregado al Instituto Superior Tecnológico de Artes Gastronómicas y Hotelería San Isidro;
- Que** el personal técnico de la Dirección de Acreditación y Fortalecimiento de la Oferta de la SETEC, emite el Informe No. SETEC-DAFO-OEC-2017-005 de 26 de abril de 2017, el cual contiene la calificación técnica;
- Que** mediante Informe Técnico No. SETEC-DAFO-OEC-2017-005, de 26 de abril de 2017, 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:** "Dirección de meseros; Ayudante de mesero NTE INEN 2 454:2008; Recepción y atención de clientes en servicios de alojamiento; Supervisión de limpieza y arreglo de habitación (ama de llaves); Servicio al cliente en alimentos y bebidas (mesero); Jefe de recepción NTE INEN 2 447:2008; Posillero NTE INEN 2 435:2008; Mantenimiento y limpieza de áreas de mantenimiento; Coordinador de eventos NTE INEN 2 448:2008; Mesero polivalente NTE INEN 2 453:2008; Organizador de eventos NTE INEN 2 452:2008"; Recepcionista polivalente NTE INEN 2 446:2008; Preparación y servicio de bebidas en bar (barman); Servicio de vinos y licores; Chef pastelero-panadero NTE INEN 2 457:2008; Preparación de alimentos y bebidas; Preparaciones culinarias de partida" y, recomienda a la máxima autoridad de la SETEC que se le reconozca como OEC; y,
- Que** a través de Memorando No. SETEC-DAFO-2017-0084-M de 28 de abril de 2017, el Director de Acreditación y Fortalecimiento de la Oferta de la SETEC, remite a la máxima autoridad, el Informe Técnico No. SETEC-DAFO-OEC-2017-005 de 26 de abril de 2016, y solicita emitir la resolución de reconocimiento a favor del Instituto Superior Tecnológico de Artes Gastronómicas y Hotelería San Isidro.

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 Superior Tecnológico de Artes Gastronómicas y Hotelería San Isidro, con RUC No. 0190352854001, 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 del Instituto Superior Tecnológico Superior de Artes Gastronómicas y Hotelería San Isidro.

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. 2



DISPOSICIÓN FINAL

ÚNICA.- Encárguese a la Dirección de Acreditación y Fortalecimiento de la Oferta, la inclusión del Instituto Superior Tecnológico de Artes Gastronómicas y Hotelería San Isidro 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 ocho (28) días del mes de abril de 2017.

Comuníquese y Publíquese.-

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

bf/ms



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

ORGANISMO EVALUADOR DE LA CONFORMIDAD	Instituto Superior Tecnológico de Artes Gastronómicas y Hotelería San Isidro
INFORME DE CALIFICACIÓN TÉCNICA No.	SETEC-DAFO-OEC-2017-005
DIRECCIÓN PRINCIPAL	Av. Solano número L2 y, Av. 12 de abril
CIUDAD, PAÍS	Cuenca 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 DE RECONOCIMIENTO

No.	PERFIL Y UNIDADES DE COMPETENCIA	DOCUMENTOS NORMATIVOS
1	<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> <ul style="list-style-type: none">Resolución No. SE-01-007-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.Esquema de Certificación: Dirección de meseros, de fecha 27 de julio de 2016, Versión V-002, Código, TUR-DIM-2016-0X-012-007.
2	<p>Perfil: Ayudante de mesero - NTE INEN 2 454: 2008.</p> <p>Unidad de competencia 1 Realizar actividades de preparación en el restaurante para el servicio de comidas, de acuerdo al protocolo establecido.</p> <p>Unidad de competencia 2 Realizar actividades de apoyo al equipo y limpieza post-servicio, de acuerdo al protocolo establecido.</p>	<p>Perfil: Ayudante de mesero - NTE INEN 2 454: 2008.</p> <ul style="list-style-type: none">Resolución No. SE-01-007-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.Esquema de Certificación: Ayudante de mesero NTE INEN 2 454: 2008, de fecha 03 de junio de 2016, Versión V-001, Código TUR-AM-201606-012-001.
3	<p>Perfil: Recepción y atención de clientes en servicios de alojamiento.</p> <p>Unidad de competencia 1 Preparar el servicio de recepción de acuerdo a las políticas del establecimiento.</p> <p>Unidad de competencia 2 Procesar el check in del huésped, según los protocolos del establecimiento y la normativa legal vigente.</p> <p>Unidad de competencia 3 Realizar atención integral de servicios al huésped y/o cliente según los procedimientos del establecimiento.</p> <p>Unidad de competencia 4 Procesar el check out del huésped según los protocolos del establecimiento y normativa legal vigente</p> <p>Unidad de competencia 5 Realizar auditoría Nocturna según procedimientos del establecimiento y normativa legal vigente</p>	<p>Perfil SETEC: Recepción y atención de clientes en servicios de alojamiento.</p> <ul style="list-style-type: none">Resolución No. SE-01-007-2016 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



<p>4</p>	<p>Perfil: Supervisión de limpieza y arreglo de habitación (ama de llaves).</p> <p>Unidad de competencia 1 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>Unidad de competencia 2 Supervisar las labores de aseo, limpieza y orden de habitaciones, áreas públicas y áreas de servicio del establecimiento de acuerdo a procedimientos establecidos</p>	<p>Perfil SETEC: Supervisión de limpieza y arreglo de habitación (ama de llaves).</p> <ul style="list-style-type: none">Resolución No. SE-01-007-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.Esquema de Certificación: Supervisión de limpieza y arreglo de habitación (ama de llaves), de fecha 12 de abril de 2016, Versión V-001, Código TUR-PSB-201605-012-027-TURISMO-PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS-201605-012-027
<p>5</p>	<p>Perfil: Servicio al cliente en alimentos y bebidas (mesero).</p> <p>Unidad de competencia 1 Preparar el área de trabajo, equipos menaje e imagen personal de acuerdo a normas y procedimientos 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 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> <ul style="list-style-type: none">Resolución No. SE-01-007-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.Esquema de Certificación: Servicio al cliente en alimentos y bebidas (mesero), de fecha 01 de junio de 2016, Versión V-001, Código SI-SAB-201606-012-033.
<p>6</p>	<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>	<ul style="list-style-type: none">Perfil SETEC: Jefe de recepción - NTE INEN 2 447: 2008.Resolución No. SE-01-007-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. <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 TURISMO-DIRECCIÓN DE RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE</p>
<p>7</p>	<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> <ul style="list-style-type: none">Resolución No. SE-01-007-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.Esquema de Certificación: Posillero - NTE INEN 2 435: 2008, de fecha 26 de julio de 2016, Versión V-002, Código TRU-LUE-2016-07-012-009
<p>8</p>	<p>Perfil: Mantenimiento y limpieza de áreas de alojamiento</p> <p>Unidad de Competencia 1. Preparar equipos, insumos e imagen personal en función de las necesidades del servicio de limpieza y orden de habitaciones y áreas adyacentes.</p> <p>Unidad de Competencia 2. 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> <ul style="list-style-type: none">Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.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.



9	<p>Perfil: Coordinador de eventos - NTE INEN 2 448: 2008.</p> <p>Unidad de competencia 1 Realizar la recepción y orientación de grupos de participantes, apoyando la presentación 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> <ul style="list-style-type: none">Resolución No. SE-01-007-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.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
10	<p>Perfil: Mesero polivalente - NTE INEN 2 453: 2008.</p> <p>Unidad de competencia 1 Representar al establecimiento, procurando mantener una buena imagen personal y corporativa para garantizar la venta de productos y/o servicios.</p> <p>Unidad de competencia 2 Realizar la atención y servicio al cliente, de acuerdo al protocolo establecido.</p> <p>Unidad de competencia 3 Realizar actividades complementarias a la atención y servicio al cliente.</p>	<p>Perfil SETEC: Mesero polivalente - NTE INEN 2 453: 2008.</p> <ul style="list-style-type: none">Resolución No. SE-01-007-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.Esquema de Certificación: Mesero polivalente - NTE INEN 2 453: 2008, de fecha 07 de junio de 2016, Versión V-001, Código, TUR-SERVPOLI201620160607-001
11	<p>Perfil: Organizador de eventos - NTE INEN 2 452: 2008.</p> <p>Unidad de competencia 1 Realizar actividades previas a la organización del evento, de acuerdo al protocolo establecido.</p> <p>Unidad de competencia 2 Ejecutar la coordinación antes, durante y después del evento de acuerdo a los requisitos y parámetros establecidos.</p> <p>Unidad de competencia 3 Asegurar la satisfacción del cliente y rentabilidad en la ejecución del evento, de acuerdo al protocolo establecido.</p>	<p>Perfil SETEC: Organizador de eventos - NTE INEN 2 452: 2008.</p> <ul style="list-style-type: none">Resolución No. SE-01-007-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.Esquema de Certificación: Organizador de eventos - NTE INEN 2 452: 2008, de fecha 15 de julio de 2016, Versión V-001, Código TUR OEV-201607-012-025
12	<p>Perfil: Recepcionista polivalente - NTE INEN 2 446: 2008.</p> <p>Unidad de competencia 1 Realizar el registro, acomodación y salida del huésped, de acuerdo al protocolo establecido</p> <p>Unidad de competencia 2 Realizar actividades de apoyo y monitoreo en el establecimiento, de acuerdo al procedimiento establecido.</p> <p>Unidad de competencia 3 Realizar actividades de cuidado, control y seguridad del cliente.</p>	<p>Perfil SETEC: Recepcionista polivalente - NTE INEN 2 446: 2008.</p> <ul style="list-style-type: none">Resolución No. SE-01-007-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.Esquema de Certificación: Recepcionista polivalente - NTE INEN 2 446: 2008, de fecha 15 de julio de 2016, Versión V-001, Código TUR-RSH-2016-07-012-020
13	<p>Perfil: Preparación y servicio de bebidas en bar (barman)</p> <p>Unidad de Competencia 1. 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>Unidad de Competencia 2. Presentar el servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas del establecimiento de acuerdo al protocolo de atención al cliente.</p> <p>Unidad de Competencia 3. 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.</p> <ul style="list-style-type: none">Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.Esquema de Certificación: Preparación y servicio de bebidas, de fecha 12 de abril de 2016, Versión V-001, Código TUR-PSB-201605-012-027.

2



14	<p>Perfil: Servicio 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: Servicio de vinos y licores.</p> <ul style="list-style-type: none">Resolución No. SE-01-007-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.Esquema de Certificación: Servicio de vinos y licores, de fecha 12 de abril de 2016, Versión V-001, Código TUR-PSB-201605-012-027-TURISMO- PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS-201605-012-027
15	<p>Perfil: Chef pastelero - panadero - NTE INEN 2 457: 2008.</p> <p>Unidad de competencia 1 Realizar actividades de control, mantenimiento y apoyo al área de preparaciones pasteleras y panaderas, de acuerdo al protocolo establecido.</p> <p>Unidad de competencia 2 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> <ul style="list-style-type: none">Resolución No. SE-01-007-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.Esquema de Certificación: Chef pastelero - panadero - NTE INEN 2 457: 2008, de fecha 09 de marzo de 2016, Versión V-001, Código, CHEF PASTELERO - PANADERO - NTE INEN 2.
16	<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, 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> <ul style="list-style-type: none">Resolución No. SE-01-007-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.Esquema de Certificación: Preparación de alimentos y bebidas, de fecha 03 de junio de 2016, Versión V-001, Código ST-PAB-201606-012-026
17	<p>Perfil: Preparaciones culinarias de partida</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: Preparaciones culinarias de partida.</p> <ul style="list-style-type: none">Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.Esquema de Certificación: Preparaciones culinarias de partida, de fecha 09 de junio de 2016, Versión V-001, Código TUR-PCP 201606-09-028.



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 SUPERIOR TECNOLÓGICO DE ARTES GASTRONÓMICAS Y
HOTELERÍA SAN ISIDRO

ORGANISMO EVALUADOR DE LA CONFORMIDAD	Instituto Superior Tecnológico de Artes Gastronómicas y Hotelería San Isidro
INFORME No.	SETEC DAFO OEC 2017 005
DIRECCIÓN PRINCIPAL	Av. Solano número L2 y, Av. 12 de abril
CIUDAD, PAÍS	Cuenca, 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	octubre de 2017
Segunda visita	octubre de 2018

21

