



RESOLUCIÓN No. SETEC-REC-2017-011

Mgs. Ana Isabel Ruiz Cedeño
**SECRETARIA TÉCNICA DEL SISTEMA NACIONAL DE
CUALIFICACIONES PROFESIONALES**

CONSIDERANDO:

- Que** el artículo 226 de la Constitución de la República del Ecuador prescribe que: *"Las instituciones del Estado, sus organismos, dependencias, las servidoras o servidores públicos y las personas que actúen en virtud de una potestad estatal ejercerán solamente las competencias y facultades que les atribuidas en la Constitución y la ley. Tendrán el deber de coordinar acciones para el cumplimiento de sus fines y hacer efectivo el goce y ejercicio de los derechos reconocidos 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** 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, actual Comité Interinstitucional del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales, como ente rector del sistema;
- Que** el artículo 5 del Decreto Ejecutivo citado, determina entre las atribuciones del Comité Interinstitucional del Sistema Nacional, las siguientes: *"f) Aprobar normas o estándares nacionales para la certificación de cualificaciones y para el reconocimiento de organismos evaluadores de la conformidad en materia de certificación de cualificaciones; g) Aprobar normas para calificación de operadores de capacitación profesional"*;
- 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, actual Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales, 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;

- 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, actual Comité Interinstitucional del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales, 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 ibidem, 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 ibidem 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 ibidem, 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** mediante Escritura Pública No. 441/2013 del 10 de diciembre de 2013, se constituye la COMPAÑÍA DE ENSEÑANZA MARTILLO SAA S.A MARTISAA, ante el Notario Trigésimo Octavo del Cantón Guayaquil;
- Que** el 3 de febrero de 2014, en cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución No. SC.IJ.DJC.G.14.0000085, de la Superintendencia de Compañías de Guayaquil, el Registro Mercantil de Guayaquil inscribe la Escritura de Constitución de la Compañía "COMPAÑÍA DE ENSEÑANZA MARTILLO SAA S.A MARTISAA;
- Que** mediante número de repertorio 5.627 del 07 de febrero de 2014, el Registro Mercantil de Guayaquil, inscribe el nombramiento del PRESIDENTE de la COMPAÑÍA DE ENSEÑANZA MARTILLO SAA S.A MARTISAA.
- Que** la COMPAÑÍA DE ENSEÑANZA MARTILLO SAA S.A MARTISAA, con nombre comercial "ESCUELA CULINARIA DE LAS AMÉRICAS"; conforme lo determina el Servicio de Rentas

(P)



Internas, cuenta con el Registro Único de Contribuyentes, en calidad de sociedades, con el No- 0992850760001, con la actividad económica principal de "Actividades de Enseñanza de Gastronomía". Asimismo, cuenta con un establecimiento registrado;

- Que** la COMPAÑÍA DE ENSEÑANZA MARTILLO SAA S.A. MARTISAA, con nombre comercial "ESCUELA CULINARIA DE LAS AMÉRICAS", presentó el Formulario con código No. SETEC-SLTUD-OEC-2017-009 de fecha 25 de mayo del 2017, para reconocerse como un Organismo Evaluador de la Conformidad en materia de certificación de personas;
- Que** los días 06 y 07 de junio de 2017, el personal técnico de la Dirección de Acreditación y Fortalecimiento de la Oferta de la SETEC, realizó la evaluación documental en la que se identificaron dos (2) No Conformidades, y el 08 de junio de 2017 la visita in situ, en la que se identificó una (1) No Conformidad, notificadas mediante "INFORME DE EVALUACIÓN DOCUMENTAL Y EVALUACIÓN IN SITU No. SETEC-OEC-2017-009" de 12 de junio de 2017;
- Que** el 15 de junio de 2017 la COMPAÑÍA ENSEÑANZA MARTILLO SAA S.A. MARTISAA, con nombre comercial "ESCUELA CULINARIA DE LAS AMÉRICAS" remitió las acciones correctivas para el tratamiento de los hallazgos identificados en la evaluación;
- Que** mediante Informe Técnico No. SETEC-DAFO-OEC-2017-009 de 19 de junio de 2017, la Dirección 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: "1. Administrador de restaurante NTE INEN 2 436 2008, 2. Ayudante de mesero- NTE INEN 2 454 2008, 3. Chef de cocina NTE INEN 2 442 2008, 4. Chef pastelero-panadero -NTE INEN 2 457 2008, 5. Coordinador de eventos -NTE INEN 2 448 2008, 6. Dirección de meseros, 7. Instructor de seguridad alimentaria - NTE INEN 2 460 2008, 8. Mesero polivalente -NTE INEN 2 453 2008, 9. Organizador de eventos - NTE INEN 2 452 2008, 10. Posillero -NTE INEN 2 435 2008, 11. Preparación de alimentos y bebidas, 12. Preparación y servicio de bebidas en bar (barman), 13. Preparaciones culinarias de partida, 14. Servicio al cliente en alimentos y bebidas (mesero), 15. Servicio de vinos y licores, 16. Seguridad alimentaria para personal operativo -NTE INEN 2 458 2008, 17. Seguridad alimentaria para supervisores y gerentes -NTE INEN 2 459 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-2017-0134-M de 23 de junio 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-2017-009 de 19 de junio de 2017, y solicita emitir la resolución de reconocimiento a favor de la COMPAÑÍA DE ENSEÑANZA MARTILLO SAA S.A. MARTISAA, con nombre comercial "ESCUELA CULINARIA DE LAS AMÉRICAS".

En ejercicio de las atribuciones que le confieren el artículo 226 de la Constitución de la República del Ecuador y el literal f) del artículo 7 del Decreto Ejecutivo No. 860;

RESUELVE:

Artículo 1.- Reconocer a la COMPAÑÍA DE ENSEÑANZA MARTILLO SAA S.A. MARTISAA, de nombre comercial "ESCUELA CULINARIA DE LAS AMÉRICAS", con RUC No. 0992850760001, 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 COMPAÑÍA DE ENSEÑANZA MARTILLO SAA S.A. MARTISAA, con nombre comercial ESCUELA CULINARIA DE LAS AMÉRICAS.

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 plan 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.

DISPOSICIONES FINALES

PRIMERA.- Encárguese a la Dirección de Acreditación y Fortalecimiento de la Oferta, la inclusión de la COMPAÑÍA DE ENSEÑANZA MARTILLO SAA S.A, con nombre comercial "ESCUELA CULINARIA DE LAS AMÉRICAS" en el Registro Nacional de Organismos Evaluadores de la Conformidad.

SEGUNDA.- Disponer a la Dirección de Asesoría Jurídica notificar con la presente resolución a la COMPAÑÍA DE ENSEÑANZA MARTILLO SAA S.A.

Dado en la ciudad de San Francisco de Quito, D.M., a los treinta (30) días del mes de junio de 2017.

Comuníquese y Publíquese.-



Mgs. Ana Isabel Ruiz Cedeño
**SECRETARIA TÉCNICA DEL SISTEMA NACIONAL DE
CUALIFICACIONES PROFESIONALES**

bf/ac



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

**SECRETARÍA TÉCNICA DEL SISTEMA NACIONAL DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES
(SETEC)- COMPAÑÍA DE ENSEÑANZA MARTILLO SAA MARTISAA, "ESCUELA CULINARIA DE
LAS AMÉRICAS"**

ORGANISMO EVALUADOR DE LA CONFORMIDAD	COMPañÍA DE ENSEÑANZA MARTILLO SAA S.A.MARTISAA, con nombre comercial Escuela Culinaria de las Américas
INFORME DE CALIFICACIÓN TÉCNICA No.	SETEC-DAFO-OEC-2017-009
DIRECCIÓN PRINCIPAL	Ciudadela Sagrada Familia No. 10 Manzana N
CIUDAD, PAÍS	Guayaquil-Ecuador

El reconocimiento por parte de la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales, tiene el siguiente alcance:

No.	PERFIL Y UNIDADES DE COMPETENCIA	DOCUMENTOS NORMATIVOS
1	<p>Perfil: Administrador de restaurante - NTE INEN 2 436: 2008.</p> <p>Unidad de competencia 1 Organizar la recepción, almacenamiento y expedición de materia prima, insumos y/o productos terminados de la industria alimentaria.</p> <p>Unidad de competencia 2 Realizar especificaciones técnicas para la administración de recursos (materiales y humanos) de acuerdo a los requerimientos solicitados por el cliente.</p> <p>Unidad de competencia 3 Evaluar la satisfacción del cliente, recopilando y analizando información técnica tales como hojas de procesamiento de datos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Perfil SETEC: Administrador de restaurante - NTE INEN 2 436: 2008. • Resolución No. SE-01-007-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. • Esquema de Certificación: Administrador de restaurante - NTE INEN 2 436: 2008, de fecha 12 de abril de 2016, Versión V-001, Código JTHI-ST-AR-201604-005-002.

No.	PERFIL Y UNIDADES DE COMPETENCIA	DOCUMENTOS NORMATIVOS
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>	<ul style="list-style-type: none"> • Perfil SETEC: Ayudante de mesero - NTE INEN 2 454: 2008. • 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.
No.	PERFIL Y UNIDADES DE COMPETENCIA	DOCUMENTOS NORMATIVOS
3	<p>Perfil: Chef de cocina - NTE INEN 2 442: 2008.</p> <p>Unidad de competencia 1 Realizar actividades de planificación y control en la cocina y establecimiento, de acuerdo al protocolo establecido.</p> <p>Unidad de competencia 2 Desarrollar preparaciones culinarias de acuerdo al protocolo establecido.</p> <p>Unidad de competencia 3 Realizar actividades de administración de la cocina y establecimiento, de acuerdo al protocolo establecido.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Perfil SETEC: Chef de cocina - NTE INEN 2 442: 2008. • Resolución No. SE-01-007-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. • Esquema de Certificación: Chef de cocina - NTE INEN 2 442: 2008, de fecha 05 de julio de 2016, Versión V-001, Código TUR-PCU-201605-012-018.
No.	PERFIL Y UNIDADES DE COMPETENCIA	DOCUMENTOS NORMATIVOS
4	<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>	<ul style="list-style-type: none"> • Perfil SETEC: Chef pastelero - panadero - NTE INEN 2 457: 2008. • 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, TUR-CPP-20160309-001-002
No.	PERFIL Y UNIDADES DE COMPETENCIA	DOCUMENTOS NORMATIVOS
	<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</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Perfil SETEC: Coordinador de eventos - NTE INEN 2 448: 2008. • Resolución No. SE-01-007-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.



5	Realizar el seguimiento de la atención al cliente, velando por su seguridad, privacidad y satisfacción de acuerdo al protocolo establecido.	<ul style="list-style-type: none"> 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.
---	---	---

No.	PERFIL Y UNIDADES DE COMPETENCIA	DOCUMENTOS NORMATIVOS
6	<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>	<ul style="list-style-type: none"> Perfil SETEC: Dirección de meseros. 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

No.	PERFIL Y UNIDADES DE COMPETENCIA	DOCUMENTOS NORMATIVOS
7	<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>	<ul style="list-style-type: none"> Perfil SETEC: Instructor de seguridad alimentaria - NTE INEN 2 460: 2008. Resolución No. SE-01-007-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. Esquema de Certificación: Instructor de seguridad alimentaria - NTE INEN 2 460: 2008, de fecha 12 de abril de 2016, Versión V-002, Código, TUR-ISA-201604-012-001.

No.	PERFIL Y UNIDADES DE COMPETENCIA	DOCUMENTOS NORMATIVOS
	<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</p>	<ul style="list-style-type: none"> Perfil SETEC: Mesero polivalente - NTE INEN 2 453: 2008.

8	<p>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>	<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
---	--	---

No.	PERFIL Y UNIDADES DE COMPETENCIA	DOCUMENTOS NORMATIVOS
9	<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>	<ul style="list-style-type: none"> Perfil SETEC: Organizador de eventos - NTE INEN 2 452: 2008. 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-DEV-201607-012-025

No.	PERFIL Y UNIDADES DE COMPETENCIA	DOCUMENTOS NORMATIVOS
10	<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>	<ul style="list-style-type: none"> Perfil SETEC: Posillero - NTE INEN 2 435: 2008. 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

No.	PERFIL Y UNIDADES DE COMPETENCIA	DOCUMENTOS NORMATIVOS
	<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>	<ul style="list-style-type: none"> Perfil SETEC: Preparación de alimentos y bebidas. Resolución No. SE-01-007-2016 Norma Técnica de



11	<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>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-PA3-201606-012-026</p>
----	---	--

No.	PERFIL Y UNIDADES DE COMPETENCIA	DOCUMENTOS NORMATIVOS
12	<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 establecida.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Perfil SETEC: Preparación y servicio de bebidas en bar (Barman). Resolución No. SE-01-007-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. 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

No.	PERFIL Y UNIDADES DE COMPETENCIA	DOCUMENTOS NORMATIVOS
13	<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>	<ul style="list-style-type: none"> Perfil SETEC: Preparaciones culinarias de partida. Resolución No. SE-01-007-2016 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

No.	PERFIL Y UNIDADES DE COMPETENCIA	DOCUMENTOS NORMATIVOS
	<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</p>	<ul style="list-style-type: none"> Perfil SETEC: Servicio al cliente en alimentos y bebidas (mesero). Resolución No. SE-01-007-2016



14	<p>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>Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.
----	---	--

No.	PERFIL Y UNIDADES DE COMPETENCIA	DOCUMENTOS NORMATIVOS
15	<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>	<ul style="list-style-type: none"> Perfil SETEC: Servicio de vinos y licores. 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 TITHI-ST-VYL-201604-005-017

No.	PERFIL Y UNIDADES DE COMPETENCIA	DOCUMENTOS NORMATIVOS
16	<p>Perfil: Seguridad alimentaria para personal operativo - NTE INEN 2 458: 2008.</p> <p>Unidad de competencia 1 Aplicar las normas de higiene en la manipulación de alimentos, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios, basándose en las buenas prácticas de manufactura (BPM's).</p> <p>Unidad de competencia 2 Realizar el procedimiento de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de producción, de acuerdo a la información técnica establecida y los procesos operativos estandarizados de saneamiento.</p> <p>Unidad de competencia 3 Desarrollar el proceso de recepción y almacenamiento de géneros para la preparación de elaboraciones culinarias, de acuerdo con las medidas preventivas determinadas, cumpliendo con las normas de higiene y seguridad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Perfil SETEC: Seguridad alimentaria para personal operativo - NTE INEN 2 458: 2008. Resolución No. SE-01-007-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. Esquema de Certificación: Seguridad alimentaria para personal operativo - NTE INEN 2 458: 2008, de fecha 18 de julio de 2016, Versión V-001, Código TUR-SPO-201607-012-029



No.	PERFIL Y UNIDADES DE COMPETENCIA	DOCUMENTOS NORMATIVOS
17	<p>Perfil: Seguridad alimentaria para supervisores y gerentes - NTE INEN 2 459: 2008.</p> <p>Unidad de competencia 1 Garantizar la seguridad y salubridad de los productos alimenticios, verificando la aplicación de normas de higiene durante su manipulación y el cumplimiento de buenas prácticas de manufactura (BPM's).</p> <p>Unidad de competencia 2 Controlar el procedimiento de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de producción, de acuerdo a los procesos operativos estandarizados de saneamiento (POES).</p> <p>Unidad de competencia 3 Supervisar el proceso de recepción y almacenamiento de géneros para la preparación de elaboraciones culinarias, de acuerdo con las medidas preventivas determinadas, cumpliendo con las normas de higiene y seguridad.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Perfil SETEC: Seguridad alimentaria para supervisores y gerentes - NTE INEN 2 459: 2008.• Resolución No. SE-01-007-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.• Esquema de Certificación: Seguridad alimentaria para supervisores y gerentes - NTE INEN 2 459: 2008, de fecha 26 de julio de 2016, Versión V-001, Código TUR-SSG-2016-07-012-030

CP

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 PROFESIONALES
(SETEC) – COMPAÑÍA DE ENSEÑANZA MARTILLO SAA S.A MARTISAA CON NOMBRE
COMERCIAL ESCUELA CULINARIA DE LAS AMÉRICAS

ORGANISMO EVALUADOR DE LA CONFORMIDAD	Compañía de Enseñanza Martillo Saa S.A Martisaa, con nombre comercial Escuela de las Américas
INFORME No.	SETEC-DAFO-OEC-2017-009
DIRECCIÓN PRINCIPAL	Ciudadela Sagrada Familia No. 10 Manzana N
CIUDAD, PAÍS	Guayaquil, Ecuador

El plan de seguimiento y monitoreo por parte de la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad, tendrá el siguiente cronograma:

PLAN DE SEGUIMIENTO Y MONITOREO

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

e