

RESOLUCIÓN No. SETEC-REC-2018-039

Ing. José Stalin Basantes Moreno
SECRETARIO TÉCNICO 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 sean 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** el artículo 34 Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, publicado en el Registro Oficial No. 889 de 9 de diciembre de 2016, determina que el Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales: *"Es el conjunto articulado de planes, programas, instrumentos, instituciones y actores cuyo fin es planificar, diseñar, instrumentar y evaluar los procesos de cualificación y certificación profesional. La autoridad nacional competente determinada por la Función Ejecutiva, a través del reglamento correspondiente, regulará, la institucionalidad, mecanismos y condiciones de este Sistema";*
- Que** el Reglamento General al Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, expedido con Decreto Ejecutivo No. 1435 de 23 de mayo de 2017, publicado en el Registro Oficial Suplemento No. 9 de 07 de junio de 2017, en su Disposición Transitoria Primera determina que en todo el Decreto Ejecutivo No. 860, sustitúyase la frase "Sistema Nacional de Cualificaciones y Capacitación Profesional" por "Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales";
- Que** el Decreto Ejecutivo No. 860 publicado en el Registro Oficial Suplemento No. 666 del 11 de enero de 2016, con última reforma realizada con Decreto Ejecutivo No. 161 de 18 de septiembre del 2017, en su artículo 5 sobre el Comité Interinstitucional del Sistema Nacional de Cualificaciones y Capacitación Profesional, actual Comité Interinstitucional del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales, determina entre sus atribuciones, 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 la calificación de operadores de capacitación profesional";* y en su artículo 7 entre las atribuciones de la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales, consta la siguiente: *"f) Reconocer organismos evaluadores de la conformidad en materia de certificación de cualificaciones";*
- Que** en la quinta sesión extraordinaria del 29 de septiembre del 2017, el Comité Interinstitucional del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales, en uso de la atribución establecida en el artículo 5 literal i) del Decreto No. 860, designar al ingeniero José Stalin Basantes Moreno como Secretario Técnico, en concordancia y en ejecución de dicha designación, con acción de personal No. 143 de 03 de octubre de 2017, se designó como Secretario Técnico de la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales al ingeniero José Stalin Basantes Moreno; con todas las atribuciones y deberes inherentes a su cargo;

77

- Que** con Resolución No. SO-01-008-2018 de fecha 20 de febrero de 2018, el Comité Interinstitucional del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales expidió la Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la Conformidad, misma que se encuentra publicada en el Registro Oficial No. 210 de 28 de marzo de 2018;
- Que** mediante Resolución No. SETEC-2018-008 de fecha 10 de abril del 2018, el Secretario Técnico del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales, expidió el Instructivo para la aplicación de la Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la Conformidad.
- Que** Galo Isidro Villa Samaniego con nombre comercial "Rio Gourmet Alta Cocina y Hotelería", consta en el Registro Único de Contribuyentes en calidad de persona natural, con RUC No. 0603209362001, dentro de sus actividades económicas figura: "*Actividades de capacitación gastronómica*".
- Que** Galo Isidro Villa Samaniego con nombre comercial "Rio Gourmet Alta Cocina y Hotelería", presentó el formulario No. SETEC-SLTUD-OEC-2018-021 de 14 de mayo de 2018, para reconocerse como un Organismo Evaluador de la Conformidad en materia de certificación de personas.
- Que** el día 06 de junio del 2018, el personal técnico de la Dirección de Calificación y Reconocimiento de la Setec realizó la evaluación documental del solicitante, el día 08 de junio de 2018 la evaluación in situ; en las que no se identificaron "No Conformidades", como consta en el informe de evaluación documental y evaluación in situ No. SETEC-DCR-OEC-2018-027 de 14 de junio de 2018, en el que se concluyó 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 (...);**" y, recomendó a la máxima autoridad de la Setec que se le reconozca como OEC; y,
- Que** a través de memorando No. SETEC-DCR-2018-0139-M de 21 de junio de 2018, la Directora de Calificación y Reconocimiento, remitió a la máxima autoridad, el Informe Técnico No. SETEC-DCR-OEC-2018-027 de 20 de junio de 2018, y solicitó emitir la resolución de reconocimiento a favor de Galo Isidro Villa Samaniego con nombre comercial "Rio Gourmet Alta Cocina y Hotelería"

En ejercicio de las atribuciones que le confieren el literal f) del artículo 7 del Decreto No. 860 y la Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad para Certificación de Personas.

RESUELVE:

Artículo 1.- Reconocer a Galo Isidro Villa Samaniego con nombre comercial "Rio Gourmet Alta Cocina y Hotelería", con RUC No. 0603209362001, como Organismo Evaluador de la Conformidad para la Certificación de Personas (OEC).

Artículo 2.- Establecer como "Alcance del Reconocimiento" al Organismo Evaluador de la Conformidad para Certificación de Personas en Competencias Laborales, lo señalado en el documento anexo a la presente Resolución.

Artículo 3.- Reconocer como responsable de toma de decisiones de la Certificación de Personas en Competencias Laborales, al Coordinador del Comité.

Artículo 4.- 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 y su Instructivo, para lo cual, esta Secretaría Técnica realizará la respectiva auditoría, cuyo inicio de la misma será notificada en su momento.

Artículo 5.- El OEC deberá cumplir con el Reglamento de Uso del Manual de Identidad Corporativa de la Setec.


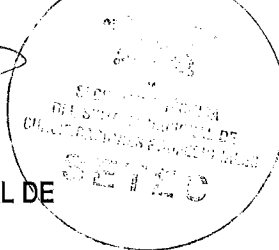
Artículo 6.- El plazo de vigencia del presente reconocimiento es de dos años, contados a partir de la fecha de su expedición, de conformidad con el artículo 3 de la Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la Conformidad.

DISPOSICIÓN FINAL

Primera.- Encárguese la Dirección de Asesoría Jurídica la actualización y registro de la información en el Sistema de Información de Organismos Evaluadores de la Conformidad Reconocidos.

Dado en la ciudad de San Francisco de Quito, D.M., a los veinticinco (25) días del mes de junio de 2018.

Comuníquese y publíquese.-



Ing. José Stalin Basantes Moreno
**SECRETARIO TÉCNICO DEL SISTEMA NACIONAL DE
CUALIFICACIONES PROFESIONALES**

ll/dr

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

| | |
|--|--|
| ORGANISMO EVALUADOR DE LA CONFORMIDAD | GALO ISIDRO VILLA SAMANIEGO (RIO GOURMET) |
| INFORME DE CALIFICACIÓN TÉCNICA No. | SETEC-DCR-OEC-2018-027 |
| DIRECCIÓN PRINCIPAL | Calle 10 de agosto 15-26 y Morona Referencia media cuadra del karaoke octavo cielo |
| CIUDAD, PAÍS | Riobamba, Ecuador |

Se recomienda el reconocimiento 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, como Organismo Evaluador de la Conformidad para la certificación de personas en competencia laborales, con el siguiente alcance:

| | | |
|----------|---|--|
| 1 | <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. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la Conformidad - Esquema de Certificación: Chef Pastelero - Panadero - NTE INEN 2 457: 2008, de fecha 07 de febrero de 2017, Versión V-002, Código TYA-CPP-201603 |
| 2 | <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 Realizar la preparación y servicio de bebidas y/o cocteles tomando en consideración las técnicas de preparación y manipulación de alimentos y bebidas establecidas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Perfil SETEC: Preparación y Servicio de Bebidas en Bar (Barman) - Resolución No. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la conformidad - Esquema de Certificación: Preparación y Servicio de Bebidas en Bar (Barman), de fecha 18 de abril de 2017, Versión V-002, Código TYA-PAYB-201605 |
| 3 | <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.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Perfil SETEC: Preparaciones culinarias de partida - Resolución No. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la Conformidad |

24

| | | |
|---|---|--|
| | <p>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>Esquema de Certificación: Preparaciones culinarias de partida, de fecha 27 de abril de 2017, Versión V-002, Código TYA-PCP-201606</p> |
| 4 | <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> <p>Unidad de Competencia 4 Supervisar la elaboración de alimentos de acuerdo a la orden de trabajo o requerimiento, tomando en consideración normas de higiene y seguridad alimentaria.</p> | <p>Perfil SETEC: Chef de Cocina - NTE INEN 2 442: 2008</p> <ul style="list-style-type: none"> - Resolución No. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la Conformidad <p>Esquema de Certificación: Chef de Cocina NTE INEN 2 442: 2008, de fecha 07 de febrero de 2017, Versión V-002, Código TYA-CDC-201605</p> |
| 5 | <p>Perfil: Preparaciones gastronómicas de cocina</p> <p>Unidad de Competencia 1. Realizar la pre-elaboración de alimentos, de acuerdo a procedimientos establecidos.</p> <p>Unidad de Competencia 2. Elaborar alimentos de acuerdo a la orden de trabajo o requerimiento, tomando en consideración la normativa vigente.</p> <p>Unidad de Competencia 3. Realizar el montaje de los platos y despacho de los alimentos de acuerdo a procedimientos establecidos.</p> <p>Unidad de Competencia 4. Realizar la apertura y cierre de la estación de trabajo de acuerdo a procedimientos establecidos.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Perfil SETEC: : Preparaciones gastronómicas de cocina - Resolución No. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la Conformidad <p>Esquema de Certificación: Preparaciones gastronómicas de cocina, de fecha 23 de junio de 2017, Versión V-001, Código TYA-PGC-201705</p> |
| 6 | <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-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. - Esquema de Certificación: Organizador de eventos - NTE INEN 2 452: 2008; de fecha 27 de abril de 2017, Versión V-002, Código TYA-OE-201607 |

| | | |
|---|--|--|
| 7 | <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> | <p>Perfil SETEC: Seguridad alimentaria para personal operativo - NTE INEN 2 458: 2008</p> <ul style="list-style-type: none"> - Resolución No. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la Conformidad - Esquema de Certificación: Seguridad alimentaria para personal operativo - NTE INEN 2 458: 2008; de fecha 02 de mayo de 2016, Versión V-002, Código TYA-SAPO-201607 |
| 8 | <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> | <p>Perfil SETEC: Seguridad alimentaria para supervisores y gerentes - NTE INEN 2 459: 2008</p> <ul style="list-style-type: none"> - Resolución No. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la Conformidad - Esquema de Certificación: Seguridad alimentaria para supervisores y gerentes - NTE INEN 2 459: 2008; de fecha 02 de mayo de 2017, Versión V-002, Código TYA-SASG-201607 |
| 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. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la Conformidad - Esquema de Certificación: Coordinador de eventos - NTE INEN 2 448: 2008, de fecha 24 de mayo de 2017, Versión V-002, Código TYA-CE-201604 |

2v