

## RESOLUCIÓN No. SETEC-REC-2018-113

Abg. Daniel Ricardo Ruiz Calvachi  
SECRETARIO TÉCNICO DEL SISTEMA NACIONAL DE  
CUALIFICACIONES PROFESIONALES (E)

### 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** 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;

21

- 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** en la primera sesión extraordinaria de fecha 11 de diciembre del 2018, 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, designó al abogado Daniel Ricardo Ruiz Calvachi como Secretario Técnico encargado, en concordancia y en ejecución de dicha designación, con acción de personal No. 156 de 12 de diciembre de 2018, se designó como Secretario Técnico de la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales (e) al abogado Daniel Ricardo Ruiz Calvachi, con todas las atribuciones inherentes al cargo;
- Que** mediante Resolución RCP.S13.No.241, del 22 de julio de 2004, el Consejo Nacional de Educación Superior resuelve: crear y autorizar el funcionamiento del Instituto Superior Tecnológico "Escuela de los Chefs de Guayaquil" de Arte Culinario en Servicios de Administración de Establecimientos de Alimentos y Bebidas".
- Que** el Instituto Superior Tecnológico "Escuela de los Chefs de Guayaquil" de Arte Culinario en Servicios de Administración de Establecimientos de Alimentos y Bebidas", consta en el Registro Único de Contribuyentes en calidad de persona jurídica No. 0992653809001, dentro de sus actividades económicas figura: "Actividades de Enseñanza Superior".
- Que** el Instituto Superior Tecnológico "Escuela de los Chefs de Guayaquil" de Arte Culinario en Servicios de Administración de Establecimientos de Alimentos y Bebidas", presentó el formulario No. SETEC-SLTUD-OEC-2018-086 de 13 de noviembre de 2018, para reconocerse como un Organismo Evaluador de la Conformidad en materia de certificación de personas;
- Que** el día 28 de noviembre del 2018, el personal técnico de la Dirección de Calificación y Reconocimiento de la Setec realizó la evaluación documental del solicitante, los días 29 y 30 de noviembre 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-2018-093 de 04 de diciembre 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-2018-0425-M de 10 de diciembre de 2018, la Directora de Calificación y Reconocimiento remitió a la máxima autoridad, el Informe Técnico No. SETEC-DCR-OEC-2018-093 de 04 de diciembre de 2018, y solicitó emitir la resolución de reconocimiento a favor del Instituto Superior Tecnológico "Escuela de los Chefs de Guayaquil" de Arte Culinario en Servicios de Administración de Establecimientos de Alimentos y Bebidas".

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 al Instituto Superior Tecnológico "Escuela de los Chefs de Guayaquil" de Arte Culinario en Servicios de Administración de Establecimientos de Alimentos y Bebidas", con RUC No. 0992653809001, 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.

**Artículo 7.-** De conformidad con la normativa que rige al Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales y con el objeto de garantizar el principio de imparcialidad, se recuerda al OEC que no puede calificar por competencias laborales a personas que hayan sido capacitadas por la misma institución.

#### DISPOSICIÓN FINAL

**Primera.-** Encárguese a 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 catorce (14) días del mes de diciembre de 2018.

Comuníquese y publíquese.-

  
Abg. Daniel Ricardo Ruiz Calvachi  
SECRETARIO TÉCNICO DEL SISTEMA NACIONAL DE  
CUALIFICACIONES PROFESIONALES (E)



bfdr

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

<b>ORGANISMO EVALUADOR DE LA CONFORMIDAD</b>	INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO "ESCUELA DE LOS CHEFS CULINARIO EN SERVICIOS Y ADMINISTRACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS"
<b>INFORME DE CALIFICACIÓN TÉCNICA No.</b>	SETEC-DCR-OEC-2018-093
<b>DIRECCIÓN PRINCIPAL</b>	Provincia: Guayas, Cantón: Guayaquil, Parroquia: Tarquí, Barrio: Kennedy Norte, Calle: Eleodro Arboleda, Numero: Solar 1, Intersección: Juan Rolando Coello, Manzana 304, Piso 0, Referencia ubicación: Detrás de Talleres Motransa
<b>CIUDAD, PAÍS</b>	Guayaquil, 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><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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perfil SETEC: Administrador de restaurante - NTE INEN 2 436: 2008.</li> <li>- Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</li> <li>- Esquema de Administrador de restaurante - NTE INEN 2 436: 2008- NTE INEN 2 442: 2008, de fecha: 07/02/ 2017, Versión V-002, Código TYA-AR-201604</li> </ul>
2.	<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><b>Unidad de competencia 3</b> Realizar actividades de administración de la cocina y establecimiento, de acuerdo al protocolo establecido.</p> <p><b>Unidad de competencia 4</b> Supervisar la elaboración de alimentos de acuerdo a la orden de trabajo o requerimiento, tomando en consideración normas de higiene y seguridad alimentaria.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perfil SETEC: Chef de cocina - NTE INEN 2 442: 2008.</li> <li>- Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</li> <li>- Esquema de Certificación: Chef de cocina - NTE INEN 2 442: 2008, de fecha: 07/02/ 2017, Versión V-002, Código TYA-CDC-201605,</li> </ul>
3.	<p><b>Perfil:</b> Chef pastelero - panadero - NTE INEN 2 457: 2008,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perfil SETEC: Chef pastelero - panadero - NTE INEN 2 457:</li> </ul>

	<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>2008.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</li> <li>- Esquema de Certificación: Chef pastelero - panadero - NTE INEN 2 457: 2008, de fecha: 07/02/2017, Versión V-002, Código TYA-CPP-201603</li> </ul>
4.	<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 grupos de participantes, apoyando la presentación 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perfil SETEC: Coordinador de eventos - NTE INEN 2 448: 2008.</li> <li>- Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</li> <li>- Esquema de Coordinador de eventos - NTE INEN 2 448: 2008, de fecha: 24/05/ 2017, Versión V-002, Código TYA-CE-201604</li> </ul>
5.	<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perfil SETEC: Dirección de meseros.</li> <li>- Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</li> <li>- Esquema de Dirección de meseros, de fecha: 07/02/ 2017, Versión V-002, Código TYA-DM-201607,</li> </ul>
6.	<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perfil SETEC: Instructor de seguridad alimentaria - NTE INEN 2 460: 2008.</li> <li>- Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</li> <li>- Esquema de Instructor de seguridad alimentaria - NTE</li> </ul>

*Handwritten mark*

		INEN 2 460: 2008, de fecha: 07/02/ 2017, Versión V-002, Código TYA-ISA-201604
7.	<p><b>Perfil:</b> Mesero polivalente - NTE INEN 2 453: 2008,</p> <p><b>Unidad de competencia 1</b> Representar al establecimiento, procurando mantener una buena imagen personal y corporativa para garantizar la venta de productos y/o servicios,</p> <p><b>Unidad de competencia 2</b> Realizar la atención y servicio al cliente, de acuerdo al protocolo establecido.</p> <p><b>Unidad de competencia 3</b> Realizar actividades complementarias a la atención y servicio al cliente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perfil SETEC: Mesero polivalente - NTE INEN 2 453: 2008.</li> <li>- Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</li> <li>- Esquema de Mesero polivalente - NTE INEN 2 453: 2008, de fecha: 26/04/2017, Versión V-002, Código TYA-MP-201607</li> </ul>
8.	<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perfil SETEC: Posillero - NTE INEN 2 435: 2008</li> <li>- Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</li> <li>- Esquema de Posillero - NTE INEN 2 435: 2008, de fecha: 18/04/2017, Versión V-002, Código TYA-PNTE-201607</li> </ul>
9.	<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 de 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> 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"> <li>- Perfil SETEC: Preparación y servicio de bebidas en bar (barman).</li> <li>- Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</li> <li>- Esquema de Certificación: Preparaciones gastronómicas de cocina, de fecha: 23/06/ 2017, Versión V-001, Código TYA-PGC-201705,</li> </ul>
10.	<p><b>Perfil:</b> Preparaciones culinarias de partida,</p> <p><b>Unidad de competencia 1</b> Gestionar la producción culinaria de acuerdo a procedimientos establecidos</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perfil SETEC: Preparaciones culinarias de partida.</li> <li>- Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de</li> </ul>

<p>10.</p>	<p><b>Perfil:</b> Preparaciones culinarias de partida,</p> <p><b>Unidad de competencia 1</b> Gestionar la producción culinaria de acuerdo a procedimientos establecidos</p> <p><b>Unidad de competencia 2</b> Verificar los procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias de acuerdo a procedimientos y técnicas establecidas.</p> <p><b>Unidad de competencia 3</b> 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"> <li>- Perfil SETEC: Preparaciones culinarias de partida.</li> <li>- Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</li> <li>- Esquema de Preparaciones culinarias de partida, de fecha: 27/04/2017, Versión V-002, Código TYA-PCP-201606</li> </ul>
<p>11.</p>	<p><b>Perfil:</b> Preparaciones gastronómicas de cocina,</p> <p><b>Unidad de competencia 1</b> Realizar la pre-elaboración de alimentos, de acuerdo a procedimientos establecidos.</p> <p><b>Unidad de competencia 2</b> Elaborar alimentos de acuerdo a la orden de trabajo o requerimiento, tomando en consideración la normativa vigente.</p> <p><b>Unidad de competencia 3</b> Realizar el montaje de los platos y despacho de los alimentos de acuerdo a procedimientos establecidos,</p> <p><b>Unidad de competencia 4</b> Realizar la apertura y cierre de la estación de trabajo de acuerdo a procedimientos establecidos</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perfil SETEC: Preparaciones gastronómicas de cocina.</li> <li>- Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</li> <li>- Esquema de Certificación: Preparación y servicio de bebidas en bar (barman), de fecha: 18/04/2017, Versión V-002, Código TYA-PAYB-201605</li> </ul>

*MA*

