

RESOLUCIÓN No. SETEC-REC-2018-114

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, sustituyase 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 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** 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** mediante Acuerdo No. 20080051, expedido el 23 de septiembre de 2008 por el Ministerio de Turismo, acuerda: *"Aprobar el Estatuto y Conceder personalidad jurídica a la Corporación Qualitur"*.
- Que** Corporación Qualitur, consta en el Registro Único de Contribuyentes en calidad de persona jurídica, No. 1792155665001, dentro de sus actividades económicas figura: *"Servicios de Certificación de Personas, Procesos y Sistemas de Gestión de Calidad"*.
- Que** mediante Resolución No. SETEC-REC-2016-014 de fecha 04 de agosto de 2016 la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales reconoció a la Corporación Qualitur como organismo evaluador de la conformidad.
- Que** la Corporación Qualitur fue auditada por esta Cartera de Estado, a través de la Dirección de Aseguramiento de la Calidad y Estudios, y como se evidencia del oficio Nro. SETEC-DACE-2018-0015-O de fecha 12 de julio de 2018, obtuvo la calificación de 80,57 % lo que le habilita para iniciar el proceso de renovación del reconocimiento.
- Que** Corporación Qualitur, presentó el formulario No. SETEC-SLTUD-OEC-2018-079 de 16 de noviembre de 2018, para reconocerse como un Organismo Evaluador de la Conformidad en materia de certificación de personas;
- Que** el día 16 de noviembre del 2018, el personal técnico de la Dirección de Calificación y Reconocimiento de la Setec realizó la evaluación documental del solicitante, el día 19 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-2018-079 de 30 de noviembre 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-2018-0427-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-2018-079 de 03 de diciembre de 2018, y solicitó emitir la resolución de reconocimiento a favor de Corporación Qualitur,"

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 Corporación Qualitur, con RUC No. 1792155665001, 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)



bf/dr

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

ORGANISMO EVALUADOR DE LA CONFORMIDAD	CORPORACIÓN QUALITUR
INFORME DE CALIFICACIÓN TÉCNICA No.	SETEC-DCR-OEC-2018-079
DIRECCIÓN PRINCIPAL	Rumipamba E2-324 y Av. Amazonas Edif. Torre Carolina, oficina 10 piso 9; Referencia frente al Vivarium
CIUDAD, PAÍS	Quito, Ecuador

Se recomienda la renovación al 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: 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> <p>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <p>- 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</p>
2	<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> <p>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <p>- Esquema de Certificación: Dirección de meseros; de fecha 07 de febrero de 2017, Versión V-002, Código TYA-DM-201607</p>
3	<p>Perfil: Atención y traslado de huésped</p> <p>Unidad de Competencia 1. Realizar recepción y traslado del equipaje del huésped a la entrada y salida del establecimiento de acuerdo a procedimientos</p>	<p>Perfil SETEC: Atención y traslado de huésped</p> <p>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de</p>

	<p>establecidos.</p> <p>Unidad de Competencia 2. Promocionar productos y/o servicios turísticos al huésped de acuerdo a protocolos establecidos.</p>	<p>Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <p>- Esquema de Certificación: Atención y traslado de huésped; de fecha 07 de febrero de 2017, Versión V-002, Código TUR-ATH-201606</p>
4	<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>	<p>Perfil SETEC: Jefe de recepción - NTE INEN 2 447: 2008</p> <p>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <p>- Esquema de Certificación: Jefe de recepción - NTE INEN 2 447: 2008; de fecha 26 de abril de 2017, Versión V-002, Código TYA-JR-201606</p>
5	<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 SETEC: Ayudante de mesero - NTE INEN 2 454: 2008</p> <p>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <p>- Esquema de Certificación: Ayudante de mesero - NTE INEN 2 454: 2008; de fecha 07 de febrero de 2017, Versión V-002, Código TUR-AM-201606-012-001</p>
6	<p>Perfil: Hospitalidad - NTE INEN 2 451: 2008</p> <p>Unidad de Competencia 1. Realizar procesos de recepción, atención y servicio al cliente y usuarios de las diferentes empresas turísticas, considerando la oferta de productos y servicios de la empresa, técnicas de servicio al cliente, trabajo en equipo y normas de cortesía.</p>	<p>Perfil SETEC: Hospitalidad - NTE INEN 2 451: 2008</p> <p>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <p>- Esquema de Certificación: Hospitalidad - NTE INEN 2 451: 2008; de fecha 07 de febrero de 2017, Versión V-002, Código TYA-HTU-201606</p>
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,</p>	<p>Perfil SETEC: Seguridad alimentaria para personal operativo - NTE INEN 2 458: 2008</p> <p>- Resolución No. SO-01-008-2018</p>

	<p>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 la normas de higiene y seguridad.</p>	<p>Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la Conformidad</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: 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 - 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
10	<p>Perfil: Recepcionista polivalente - NTE INEN 2 446: 2008</p> <p>Unidad de Competencia 1.</p>	<p>Perfil SETEC: Recepcionista polivalente - NTE INEN 2 446: 2008</p> <ul style="list-style-type: none"> - Resolución No. SO-01-008-2018



	<p>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>Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la Conformidad</p> <p>- Esquema de Certificación: Recepcionista polivalente - NTE INEN 2 446: 2008, de fecha 27 de abril de 2017, Versión V-002, Código TYA-RP-201607</p>
11	<p>Perfil: Servicio personalizado de información turística - NTE INEN 2 433: 2008</p> <p>Unidad de Competencia 1. Suministrar la información de acuerdo con las necesidades y características particulares del turista y lo establecido en el producto turístico, considerando las modalidades técnicas</p> <p>Unidad de Competencia 2. Realizar la atención al turista en el cumplimiento de sus funciones, cubriendo las necesidades y expectativas, en conformidad del ofrecimiento de productos y servicios de calidad.</p> <p>Unidad de Competencia 3. Aplicar las técnicas de guianza y patrimonio cultural, según los diferentes tipos de turistas considerando la oferta, el medio y requerimiento del grupo.</p>	<p>Perfil SETEC: Servicio personalizado de información turística - NTE INEN 2 433: 2008</p> <p>- Resolución No. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la Conformidad</p> <p>- Esquema de Certificación: Servicio personalizado de información turística - NTE INEN 2 433: 2008, de fecha 02 de mayo de 2017, Versión V-002, Código TYA-SPIT-201607</p>
12	<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> <p>- Resolución No. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la Conformidad</p> <p>- Esquema de Certificación: Mesero Polivalente - NTE INEN 2 453: 2008, de fecha 26 de abril de 2017, Versión V-002, Código TYA-MP-201607</p>
13	<p>Perfil: Ventas e información turística</p> <p>Unidad de Competencia 1. Gestionar unidades de información y distribución turísticas.</p> <p>Unidad de Competencia 2. Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en las actividades turísticas.</p> <p>Unidad de Competencia 3. Crear, promocionar y gestionar servicios y productos turísticos locales.</p>	<p>- Perfil SETEC: Ventas e información turística</p> <p>- Resolución No. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la Conformidad</p> <p>- Esquema de Certificación: Ventas e información turística, de fecha 05 de julio de 2017, Versión V-001 Código TYA- VEIT- 201707</p>

PL

	<p>Unidad de Competencia 4. Gestionar información turística.</p>	
14	<p>Perfil: Guía de turismo</p> <p>Unidad de Competencia 1. Planificar las actividades de guianza, considerando el itinerario de la operadora, normativas, aspectos técnicos de locación, ambientales y socioculturales.</p> <p>Unidad de Competencia 2. Ejecutar las actividades de guianza y sus procedimientos establecidos, de acuerdo a la normativa vigente.</p> <p>Unidad de Competencia 3. Evaluar la ejecución de la operación de guianza turística de acuerdo a procedimientos establecidos.</p>	<p>Perfil SETEC: Guía de turismo</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: Guía nacional de turismo, de fecha 14 de agosto de 2017, Versión V-001, Código TYA-GNT-201702-001
15	<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>	<p>Perfil SETEC: Preparación y servicio de bebidas en bar (Barman)</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: Preparación y servicio de bebidas en bar (Barman), de fecha 18 de abril de 2017, Versión V-002, Código TYA-PAYB-201605
16	<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 normas y políticas del establecimiento</p> <p>Unidad de Competencia 2. Procesar el check-in del huésped, según los protocolos del establecimiento y 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</p>	<p>Perfil SETEC: Recepción y atención de clientes en servicios de alojamiento</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: Recepción y atención de clientes en servicios de alojamiento, de fecha 19 de abril de 2017, Versión V-002, Código TYA-RACSA-201604



	establecimiento y normativa legal vigente.	
17	<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. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la conformidad - Esquema de Certificación: Supervisión de limpieza y arreglo de habitación (ama de llaves), de fecha 09 de mayo de 2017, Versión V-002, Código TYA-SLYAH-201605
18	<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. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la conformidad - Esquema de Certificación: Mantenimiento y limpieza de áreas de alojamiento, de fecha 18 de abril de 2017, Versión V-002, Código TYA-MYLLA-201606
19	<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
20	<p>Perfil: Auditor nocturno - NTE INEN 2 449: 2008</p> <p>Unidad de Competencia 1. Realizar el análisis, monitoreo y actualización de caja de recepción, de acuerdo a procedimiento establecidos.</p> <p>Unidad de Competencia 2. Realizar registro y control contable, según protocolos y procedimientos de la empresa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Perfil SETEC: Auditor nocturno - NTE INEN 2 449: 2008 - Resolución No. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la Conformidad - Esquema de Certificación: Auditor

PL

	<p>Unidad de Competencia 3. Realizar actividades de apoyo, orientación y control durante la auditoria nocturna, según los protocolos y procedimientos de la empresa.</p>	<p>nocturno - NTE INEN 2 449: 2008, de fecha 16 de mayo de 2017, Versión V-002 Código TYA-AN-2016-06</p>
21	<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>	<p>Perfil SETEC: Instructor de seguridad alimentaria - NTE INEN 2 460: 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: Instructor de seguridad alimentaria - NTE INEN 2 460: 2008, de fecha 07 de febrero de 2017, Versión V-002, Código TYA-ISA-201604
22	<p>Perfil: Administración de empresas</p> <p>Unidad de Competencia 1. Administrar procesos de planificación y comercialización de la empresa, de acuerdo a los procedimientos establecidos.</p> <p>Unidad de Competencia 2. Gestionar procesos administrativos, financieros, operacionales, recursos humanos y logísticos de la empresa de acuerdo a los procedimientos establecidos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Perfil SETEC: Administración de empresas - Resolución No. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la Conformidad - Esquema de Certificación: Administración de empresas, de fecha 19 de junio de 2017, Versión V-001, Código TUR-AEA-201606-012-011
23	<p>Perfil: Gerente de operadoras - NTE INEN 2 464: 2008</p> <p>Unidad de Competencia 1. Representar a la organización, definiendo estrategias y administrando la dirección de operadoras, de acuerdo a la normativa legal vigente y aplicable.</p> <p>Unidad de Competencia 2. Realizar actividades de talento humano, servicio y atención al cliente, de acuerdo al protocolo establecido y a la normativa técnica aplicable</p> <p>Unidad de Competencia 3. Implementar procesos de operación, comercialización y posicionamiento de los productos y servicios turísticos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Perfil SETEC: Gerente de operadoras - NTE INEN 2 464: 2008 - Resolución No. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la Conformidad - Esquema de Certificación: Gerente de operadoras - NTE INEN 2 464: 2008, de fecha 07 de febrero de 2017, Versión V-002, Código TYA-GO-201604
24	<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>	<ul style="list-style-type: none"> - Perfil SETEC: Administrador de restaurante - NTE INEN 2 436: 2008 - Resolución No. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la conformidad

	<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"> - Esquema de Certificación: Administrador de restaurante - NTE INEN 2 436: 2008, de fecha 07 de febrero de 2017, Versión V-002, Código TYA-AR-201604
25	<p>Perfil: Agente de ventas - NTE INEN 2 445: 2008</p> <p>Unidad de Competencia 1. Realizar la planificación y preparación del punto de venta de acuerdo al protocolo establecido.</p> <p>Unidad de Competencia 2. Realizar la atención al turista, comunicando toda la información respectiva, de acuerdo al protocolo establecido.</p> <p>Unidad de Competencia 3. Realizar el cierre y pos venta de la operación de acuerdo al protocolo establecido.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Perfil SETEC: Agente de ventas - NTE INEN 2 445: 2008 - Resolución No. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la conformidad Esquema de Certificación: Agente de ventas - NTE INEN 2 445: 2008, de fecha 27 de junio de 2017, Versión V-002, Código TYA-ADV-201604
26	<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 - Esquema de Certificación: Preparaciones gastronómicas de cocina, de fecha 23 de junio de 2017, Versión V-001, Código TYA-PGC-201705
27	<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</p>	<p>Perfil SETEC: Preparaciones culinarias de partida</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: Preparaciones culinarias de partida, de fecha 27 de abril de 2017, Versión V-002, Código TYA-PCP-201606

	requerimientos establecidos.	
28	<p>Perfil: Servicio al cliente en alimentos y bebidas (mesero)</p> <p>Unidad de Competencia 1. Preparar el área de trabajo, equipos, menaje y condiciones de higiene y presentación personal, de acuerdo a normas y procedimientos establecidos.</p> <p>Unidad de Competencia 2. Ejecutar el procedimiento de bienvenida, acomodo y atención al cliente, según el tipo de restaurante y protocolos establecidos.</p> <p>Unidad de Competencia 3. Realizar el servicio de alimentos y bebidas de acuerdo al protocolo establecido.</p>	<p>Perfil SETEC: Servicio al cliente en alimentos y bebidas (mesero)</p> <p>- Resolución No. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la Conformidad</p> <p>- Esquema de Certificación: Servicio al cliente en alimentos y bebidas (mesero), de fecha 19 de abril de 2017, Versión V-002, Código TYA-SCAYB-201606</p>
29	<p>Perfil: Servicio de vinos y licores</p> <p>Unidad de Competencia 1. Preparar el servicio de asesoramiento en la compra, almacenamiento, reposición y/o servicio de vino licores, café otras bebidas y productos gourmet de acuerdo a protocolos, procedimientos y técnicas establecidas.</p> <p>Unidad de Competencia 2. Asesorar a la cadena de servicio (hoteles, restaurantes, cafeterías, distribuidores, productores) y al cliente en establecimientos de alimentos y bebidas (restaurantes, hoteles) de acuerdo a protocolos, 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: Servicio de vinos y licores</p> <p>- Resolución No. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la Conformidad</p> <p>Esquema de Certificación: Servicio de vinos y licores, de fecha 19 de abril de 2017, Versión V-002, Código TYA-SVYL-201604</p>
30	<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> <p>- Resolución No. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la Conformidad</p> <p>- 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</p>
31	<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>- Perfil SETEC: Posillero - NTE INEN 2 435: 2008</p> <p>- Resolución No. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de</p>



<p>Unidad de Competencia 2. Aplicar técnicas de cuidado personal y del área de acuerdo a protocolos establecidos.</p>	<p>Organismos Evaluadores de la Conformidad</p> <p>- Esquema de Certificación: Posillero - NTE INEN 2 435: 2008, de fecha 18 de abril de 2017, Versión V-002, Código TYA-PNTE-201607</p>
--	---

Ar

