

RESOLUCIÓN No. SETEC-REC-2019-017

Psc. María Lorena Polit Estrella
SECRETARÍA 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 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 primera sesión extraordinaria de fecha 08 de enero del 2019, el Comité Interinstitucional del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales, en uso de la atribución establecida en el artículo 5 literal i) del Decreto 680, designó a la psicóloga María Lorena Polit Estrella como Secretaria Técnica, en concordancia y en ejecución de dicha asignación, con acción de personal No. 025 de 08 de enero de 2019, se designó como Secretaria Técnica de la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales a la psicóloga María Lorena Polit Estrella, 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;

MLE

- 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 escritura pública otorgada por el Notario Séptimo del cantón Ibarra, el 06 de junio de 2016 se constituyó la Sociedad Civil Centro de Capacitación y Formación Profesional en Turismo y Afines "CENDFOP GTH", con nombre comercial Centro de Formación "CENDFOP GTH".
- Que** Centro de Capacitación y Formación Profesional en Turismo y Afines "CENDFOP GTH", con nombre comercial Centro de Formación "CENDFOP GTH", consta en el Registro Único de Contribuyentes en calidad de persona jurídica, No. 1091755501001, dentro de sus actividades económicas figura: "Actividades de Asesoramiento y Capacitación".
- Que** Centro de Capacitación y Formación Profesional en Turismo y Afines "CENDFOP GTH", con nombre comercial Centro de Formación "CENDFOP GTH", presentó el formulario No. SETEC-SLTUD-OEC-2019-002 de 14 de diciembre de 2018, para reconocerse como un Organismo Evaluador de la Conformidad en materia de certificación de personas;
- Que** el día 26 de diciembre del 2018, el personal técnico de la Dirección de Calificación y Reconocimiento de la Setec realizó la evaluación documental del solicitante, el día 27 de diciembre 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-2019-002 de 09 de enero de 2019, 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-2019-0010-M de 10 de enero de 2019, la Directora de Calificación y Reconocimiento remitió a la máxima autoridad, el Informe Técnico No. SETEC-DCR-OEC-2019-002 de 09 de enero de 2019, y solicitó emitir la resolución de reconocimiento a favor de Centro de Capacitación y Formación Profesional en Turismo y Afines "CENDFOP GTH", con nombre comercial Centro de Formación "CENDFOP GTH";

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 Centro de Capacitación y Formación Profesional en Turismo y Afines "CENDFOP GTH", con nombre comercial Centro de Formación "CENDFOP GTH", con RUC No. 1091755501001, 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.



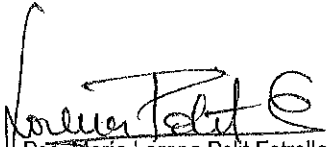
Artículo 7.- De conformidad con la normativa que rige al Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales y con el objeto de garantizar el principio de imparcialidad, se recuerda al OEC que no puede calificar por competencias laborales a personas que hayan sido capacitadas por la misma institución.


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 enero de 2019.

Comuníquese y publíquese.-


Psc. María Lorena Polit Estrella
SECRETARÍA TÉCNICA DEL SISTEMA NACIONAL DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES
mb


SECRETARÍA TÉCNICA DEL SISTEMA NACIONAL DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES
SETEC

bf/



**ALCANCE A LA RENOVACIÓN ALRECONOCIMIENTO
ORGANISMO EVALUADOR DE LA CONFORMIDAD PARA CERTIFICACIÓN DE PERSONAS EN
COMPETENCIAS LABORALES**

ORGANISMO EVALUADOR DE LA CONFORMIDAD	Centro de capacitación y formación profesional, en turismo y afines "CENDFOP GTH"
INFORME DE CALIFICACIÓN TÉCNICA No.	SETEC-DCR-OEC-2019-002
DIRECCIÓN PRINCIPAL	Provincia: Imbabura, Cantón: Ibarra, Parroquia: Sagrario, Calle: Arsenio Torres Numero: 2-41, Intersección: Av. Jaime Roldós
CIUDAD, PAÍS	Ibarra, 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: Actividades de apoyo en el control de transformación de alimentos.</p> <p>Unidad de competencia 1 Prevenir las causas de contaminación en el proceso de transformación de alimentos de acuerdo a la normativa vigente.</p> <p>Unidad de competencia 2 Apoyar el desarrollo de los procesos de producción, realizando la trazabilidad para el control de calidad en los productos industrializados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Perfil SETEC: Actividades de apoyo y control en la transformación de alimentos. - Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. - Esquema de Certificación: Actividades de apoyo en el control de transformación de alimentos, de fecha: 24/07/ 2017, Versión V-001, Código TDA-AACTA-201707
2.	<p>Perfil: Actividades de apoyo para la promoción en recreación y deportes.</p> <p>Unidad de competencia 1 Realizar actividades de apoyo en la promoción y difusión de actividades recreativas que promuevan el uso responsable del tiempo libre cuidando el medio ambiente.</p> <p>Unidad de competencia 2 Asistir en la implementación de programas de actividades recreativas y deportivas en función de las características, intereses y necesidades de los beneficiarios.</p> <p>Unidad de competencia 3 Realizar actividades de apoyo a lo largo de las etapas del proceso de entrenamiento de diferentes categorías y disciplinas deportivas.</p> <p>Unidad de competencia 4 Colaborar con el equipo técnico en la organización y desarrollo de eventos recreativos-deportivos en diferentes disciplinas</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Perfil Actividades de apoyo para la promoción en recreación y deportes. - Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. - Esquema de Certificación: Actividades de apoyo para la promoción en recreación y deportes, de fecha: 07/09/ 2017, Versión V-001, Código AC – AAPRYD
3.	<p>Perfil: Actividades de docencia en metodología de aprendizaje basado en proyectos ABP.</p> <p>Unidad de competencia 1 Determinar las condiciones para la ejecución de la metodología de Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) de acuerdo a los agentes educativos establecidos (estudiante, contexto y</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Perfil SETEC: Actividades de docencia en metodología de aprendizaje basado en proyectos ABP. - Resolución No. SE-01-008-2018

mtg

	<p>docente).</p> <p>Unidad de competencia 2 Ejecutar la labor tutorial para el desarrollo de proyectos mediante la metodología de Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP), de acuerdo al diagnóstico establecido,</p> <p>Unidad de competencia 3 Realizar la evaluación de proyectos en base a la metodología de Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) considerando los objetivos establecidos.</p>	<p>Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Esquema de Certificación: Actividades de docencia en metodología de aprendizaje basado en proyectos ABP, de fecha: 25/09/2017, Versión V-001, Código E-ADMABP-201709
4.	<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. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. - Esquema de Certificación: Administración de empresas, de fecha: 19/06/ 2017, Versión V-001, Código TUR-AEA-201606-012-011
5.	<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: Administración de empresas. - Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. - Esquema de Certificación: Administrador de restaurante, de fecha: 13/04/ 2016, Versión V-001, Código TYA-AR-201604
6.	<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. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. - Esquema de Certificación: Agente de ventas - NTE INEN 2 445: 2008, de fecha: 27/06/ 2017, Versión V-001, Código TYA-ADV-201604
7.	<p>Perfil: Asistencia de contabilidad.</p> <p>Unidad de competencia 1 Asistir en la ejecución del proceso contable con la finalidad de establecer la situación económica financiera, en empresas e</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Perfil SETEC: Asistencia de contabilidad. - Resolución No. SE-01-008-2018

	<p>instituciones tanto públicas como privadas;</p> <p>Unidad de competencia 2 Calcular los impuestos generados en la compra, venta, de bienes y servicios, de personas naturales y sociedades;</p> <p>Unidad de competencia 3 Apoyar en actividades administrativas con incidencia contable referidas al pago de nómina, control de bienes y sistematización de la documentación de la empresa;</p> <p>Unidad de competencia 4 Registrar los movimientos contables de los productos y servicios prestados, así como transacciones operativas internas aplicando principios y normas contables;</p> <p>Unidad de competencia 5 Calcular costos y márgenes de utilidad de los procesos de producción y venta de bienes en empresas industriales.</p>	<p>Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Esquema de Certificación: Asistencia de contabilidad, de fecha: 25/07/2017, Versión V-001, Código SF-AC-201707
<p>8.</p>	<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-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. - Esquema de Certificación: Ayudante de mesero - NTE INEN 2 454: 2008, de fecha: 07/02/ 2017, Versión V-002, Código TUR-AM-201606-012-001
<p>9.</p>	<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>	<ul style="list-style-type: none"> - Perfil SETEC: Chef de cocina - NTE INEN 2 442: 2008. - Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. - Esquema de Certificación: Chef de cocina - NTE INEN 2 442: 2008, de fecha: 07/02/ 2017, Versión V-002, Código TYA-CDC-201605
<p>10.</p>	<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-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. - Esquema de Certificación: Chef pastelero - panadero - NTE INEN 2 457: 2008. , de fecha: 07/02/ 2017, Versión V-002, Código TYA-CPP-201603

Art. 7

<p>11.</p>	<p>Perfil: Conducción de vehículos de 4 ruedas o más, con capacidad de 26 asientos en adelante, diseñados para el transporte de pasajeros.</p> <p>Unidad de competencia 1 Conducir vehículos de 4 ruedas o más, diseñados para el transporte de pasajeros, con una capacidad de más de 26 asientos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Perfil SETEC: Conducción de vehículos de 4 ruedas o más, con capacidad de 26 asientos en adelante, diseñados para el transporte de pasajeros. - Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. <p>Esquema de Certificación: Conducción de vehículos de 4 ruedas o más, con capacidad de 26 asientos en adelante, diseñados para el transporte de pasajeros.</p> <ul style="list-style-type: none"> - , de fecha: 18/10/ 2018, Versión V-002, Código AC-CVDTPC-012018-001
<p>12.</p>	<p>Perfil: Conductor profesional de bus - NTE INEN 2 463: 2008.</p> <p>Unidad de competencia 1 Realizar la preparación personal y del vehículo para la actividad de transporte turístico, de acuerdo al protocolo establecido.</p> <p>Unidad de competencia 2 Conducir el bus de manera segura y responsable, velando por la seguridad, privacidad y bienestar del turista,</p> <p>Unidad de competencia 3 Realizar actividades de apoyo al transporte turístico, de acuerdo al protocolo establecido.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Perfil SETEC: Conductor profesional de bus - NTE INEN 2 463: 2008. - Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. - Esquema de Certificación: Conductor profesional de bus - NTE INEN 2 463: 2008., de fecha: 08/06/ 2017, Versión V-002, Código TYA-CPB-201603
<p>13.</p>	<p>Perfil: Conservación y manejo de recursos naturales.</p> <p>Unidad de competencia 1 Ejecutar acciones de conservación y manejo de la biodiversidad en ecosistemas terrestres y acuáticos; urbanos y rurales.</p> <p>Unidad de competencia 2 Implementar acciones que favorezcan el uso racional, sustentable y sostenible de los recursos naturales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Perfil SETEC: Conservación y manejo de recursos naturales. - Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. - Esquema de Certificación: Conservación y manejo de recursos naturales., de fecha: 27/09/ 2017, Versión V-001, Código ATS-CYMRN-201709
<p>14.</p>	<p>Perfil: Control de calidad de materia prima para producción de alimentos.</p> <p>Unidad de competencia 1 Verificar procedimientos técnicos previos de control de calidad de materia prima e insumos cumpliendo la normativa vigente.</p> <p>Unidad de competencia 2 Realizar el control de calidad de materia prima e insumos para</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Perfil SETEC: Control de calidad de materia prima para producción de alimentos. - Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de



	<p>producción de alimentos de acuerdo a requerimientos establecidos.</p>	<p>Conformidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Esquema de Certificación: Control de calidad de materia prima para producción de alimentos, de fecha: 27/10/S/ 2017, Versión V-001, Código TDA-CCMPPLCRI-201710
15.	<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>	<ul style="list-style-type: none"> - Perfil SETEC: Coordinador de eventos – NTE INEN 2 448:2008. - Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. <p>Esquema de Certificación: Coordinador de eventos – NTE INEN 2 448:2008.</p> <ul style="list-style-type: none"> - , de fecha: 24/05/ 2017, Versión V-002, Código TYA-CE-201604
16.	<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-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. - Esquema de Certificación: Dirección de meseros, de fecha: 07/02/ 2017, Versión V-002, Código TYA-DM-201607
17.	<p>Perfil: Formación de formadores.</p> <p>Unidad de competencia 1 Elaborar planes de formación en función del grupo objetivo.</p> <p>Unidad de competencia 2 Facilitar el proceso de enseñanza aprendizaje de acuerdo al plan elaborado.</p> <p>Unidad de competencia 3 Dar acompañamiento pedagógico en función del desarrollo esperado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Perfil SETEC: Formación de formadores. - Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. - Esquema de Certificación: Gestión especializada en ventas, de fecha: 25/01/ 2018, Versión V-001, Código E-FF-20180228001
18.	<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>	<ul style="list-style-type: none"> - Perfil SETEC: Gerente de operadoras - NTE INEN 2 464: 2008. - Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. <p>Esquema de Certificación: Gerente de</p>

M20

	<p>Unidad de competencia 3 Implementar procesos de operación, comercialización y posicionamiento de los productos y servicios turísticos.</p>	<p>operadoras - NTE INEN 2 464: 2008. - , de fecha: 07/02/ 2017, Versión V-002, Código TYA-GO-201604</p>
19.	<p>Perfil: Gestión forestal.</p> <p>Unidad de competencia 1 Realizar la organización y supervisión de las operaciones de inventario y seguimiento del hábitat natural.</p> <p>Unidad de competencia 2 Gestionar la maquinaria, equipos e instalaciones de la explotación forestal,</p> <p>Unidad de competencia 3 Gestionar los aprovechamientos forestales no madereros.</p> <p>Unidad de competencia 4 Gestionar los aprovechamientos forestales madereros.</p>	<p>- Perfil SETEC: Gestión forestal.</p> <p>- Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <p>- Esquema de Certificación: Gestión forestal.s, de fecha: 18/07/ 2017, Versión V-001, Código AYP-GF-201707</p>
20.	<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> <p>- Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <p>- Esquema de Certificación: Guía nacional de turismo de fecha: 14/08/ 2017, Versión V-001, Código TYA-GNT-201702-001</p>
21.	<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-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <p>- Esquema de Certificación: Hospitalidad - NTE INEN 2 451: 2008, de fecha: 07/02/ 2017, Versión V-002, Código TYA-HTU-201606</p>
22.	<p>Perfil: Industrialización de productos alimenticios.</p> <p>Unidad de competencia 1 Establecer la composición de nutrientes y los diferentes métodos de conservación en la industrialización de alimentos.</p> <p>Unidad de competencia 2 Realizar operaciones de procesamiento de carnes y sus derivados.</p> <p>Unidad de competencia 3 Realizar operaciones de procesamiento de leches y sus derivados.</p> <p>Unidad de competencia 4 Realizar el procesamiento de frutas, hortalizas y otros productos de origen vegetal.</p>	<p>- Perfil SETEC: Industrialización de productos alimenticios.</p> <p>- Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad.</p> <p>- Esquema de Certificación: industrialización de productos alimenticios., de fecha: 31/08/ 2017, Versión V-001, Código TYA-IPA-201708</p>

<p>23.</p>	<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-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. - Esquema de Certificación: Instructor de seguridad alimentaria - NTE INEN 2 460: 2008., de fecha: 07/02/ 2017, Versión V-002, Código TYA-ISA-201604
<p>24.</p>	<p>Perfil: Jefe de recepción - NTE INEN 2 447: 2008.</p> <p>Unidad de competencia 1 Realizar actividades de organización, coordinación y control en la recepción de acuerdo al protocolo establecido por la operadora turística.</p> <p>Unidad de competencia 2 Velar por la satisfacción del cliente y/o huésped, solucionando problemas y cuidando de la imagen del establecimiento,</p> <p>Unidad de competencia 3 Mantener relaciones interpersonales dentro y fuera del establecimiento, para garantizar la satisfacción del cliente y/o huésped, según el protocolo establecido.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Perfil SETEC: Jefe de recepción - NTE INEN 2 447: 2008. - Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. - Esquema de Certificación: Jefe de recepción - NTE INEN 2 447: 2008., de fecha: 26/04/ 2017, Versión V-002, Código TYA-JR-201606
<p>25.</p>	<p>Perfil: Mantenimiento y limpieza de áreas de alojamiento.</p> <p>Unidad de competencia 1 Preparar equipos, insumos e imagen personal en función de las necesidades del servicio de limpieza y orden de habitaciones y áreas adyacentes.</p> <p>Unidad de competencia 2 Ejecutar el proceso de limpieza, organización y verificación de las habitaciones y pisos de acuerdo a la necesidad del servicio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Perfil SETEC: Mantenimiento y limpieza de áreas de alojamiento. - Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. <p>Esquema de Certificación: Mantenimiento y limpieza de áreas de alojamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> - , de fecha: 18/04/ 2017, Versión V-002, Código TYA-MYLLA-201606
<p>26.</p>	<p>Perfil: Operaciones del procesamiento de productos lácteos.</p> <p>Unidad de competencia 1 Realizar análisis básicos de laboratorio de la leche fresca, determinar origen y procedencia, y controlar los ingredientes utilizados en la elaboración de los productos finales.</p> <p>Unidad de competencia 2 Organizar y controlar la recepción, almacenamiento, flujo de la materia prima, utilización de insumos, según los productos a elaborar.</p> <p>Unidad de competencia 3 Manejar las operaciones de elaboración, envasado y embalaje de Queso.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Perfil SETEC: Operaciones del procesamiento de productos lácteos. - Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. <p>Esquema de Certificación: Operaciones del procesamiento de productos lácteos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - de fecha: 11/10/ 2017, Versión V-001, Código TDA-ODPDPL-201710-001

Mfz

27.	<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-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. <p>Esquema de Certificación: Organizador de eventos. NTE INEN 2 452: 2008.</p> <ul style="list-style-type: none"> - , de fecha: 27/04/ 2017, Versión V-002, Código TYA-OE-201607
28.	<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-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. - Esquema de Certificación: Posillero - NTE INEN 2 435: 2008., de fecha: 18/04/ 2017, Versión V-002, Código TYA-PNTE-201607
29.	<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 de 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. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. <p>Esquema de Certificación: Preparación y servicio de bebidas en bar (barman).</p> <ul style="list-style-type: none"> - , de fecha: 18/04/ 2017, Versión V-021, Código TYA-PAYB-201605
30.	<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-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. - Esquema de Certificación: Preparaciones culinarias de partida., de fecha: 27/04/ 2017, Versión V-002, Código TYA-PCP-201606
31.	<p>Perfil: Preparaciones gastronómicas de cocina.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Perfil SETEC: Preparaciones

	<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>	<p>gastronómicas de cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. - Esquema de Certificación: Preparaciones gastronómicas de cocina, de fecha: 23/06/ 2017, Versión V-001, Código TYA-PGC-2017-05
<p>32.</p>	<p>Perfil: Prevención de Riesgos Laborales.</p> <p>Unidad de competencia 1 Realizar la identificación de peligros y evaluación de riesgos laborales en su actividad laboral, de acuerdo a los procedimientos establecidos.</p> <p>Unidad de competencia 2 Aplicar medidas de prevención y control a los riegos laborales, de acuerdo a la normativa vigente.</p> <p>Unidad de competencia 3 Actuar en situaciones de emergencia en su actividad y entorno laboral, de acuerdo a los procedimientos establecidos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Perfil SETEC: Prevención de Riesgos Laborales. - Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. - Esquema de Certificación: Prevención de Riesgos Laborales, de fecha: 30/03/2017, Versión V-001, Código ATS-PRL-201703
<p>33.</p>	<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 establecimiento y normativa legal vigente</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Perfil SETEC: Recepción y atención de clientes en servicios de alojamiento. - Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. - Esquema de Certificación: Recepción y atención de clientes en servicios de alojamiento., de fecha: 19/04/ 2017, Versión V-001, Código TYA-RACSA-201604
<p>34.</p>	<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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Perfil SETEC: Seguridad alimentaria para personal operativo - NTE INEN 2 458: 2008. - Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. <p>Esquema de Certificación: Seguridad alimentaria para personal operativo - NTE</p>

Mtz

	<p>estandarizados de saneamiento, 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>INEN 2 458: 2008. - , de fecha: 02/05/ 2017, Versión V-002, Código TYA-SAPO-201607</p>
<p>35.</p>	<p>Perfil: Seguridad alimentaria para supervisores y gerentes - NTE INEN 2 459: 2008. 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). 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), 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. - Resolución No. SE-01-008-2018 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: 02/05/ 2017, Versión V-002, Código TYA-SASG-201607</p>
<p>36.</p>	<p>Perfil: Servicio al cliente en alimentos y bebidas (mesero). 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. Unidad de competencia 2 Ejecutar el procedimiento de bienvenida, acomodo y atención al cliente, según el tipo de restaurante y protocolos establecidos. 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). - Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. Esquema de Certificación: Servicio al cliente en alimentos y bebidas (mesero). - , de fecha: 19/04/ 2017, Versión V-002, Código TYA-SCAYB-201606</p>
<p>37.</p>	<p>Perfil: Servicio de vinos y licores. 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. 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. 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. - Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. - Esquema de Certificación: Servicio de vinos y licores, de fecha: 19/04/ 2017, Versión V-002, Código TYA-SVYL-201604</p>

<p>38.</p>	<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>	<ul style="list-style-type: none"> - Perfil SETEC: Servicio personalizado de información turística - NTE INEN 2 433: 2008. - Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. - Esquema de Certificación: Servicio personalizado de información turística - NTE INEN 2 433: 2008, de fecha: 02/05/ 2017, Versión V-002, Código TYA-SPIT-201607
<p>39.</p>	<p>Perfil: Supervisión de limpieza y arreglo de habitación (ama de llaves).</p> <p>Unidad de competencia 1 Preparar actividades previas a la supervisión de labores de aseo, limpieza y orden de habitaciones, áreas públicas y áreas de servicio del establecimiento de acuerdo a procedimientos establecidos.</p> <p>Unidad de competencia 2 Supervisar las labores de aseo, limpieza y orden de habitaciones, áreas públicas y áreas de servicio del establecimiento de acuerdo a procedimientos establecidos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Perfil SETEC: Supervisión de limpieza y arreglo de habitación (ama de llaves).. - Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. - Esquema de Certificación: Supervisión de limpieza y arreglo de habitación (ama de llaves), de fecha: 09/05/ 2017, Versión V-002, Código TYA-SLYAH-201605.
<p>40.</p>	<p>Perfil: Supervisión en procesamiento de productos derivados de cacao.</p> <p>Unidad de competencia 1 Planificar los recursos y actividades para el procesamiento de productos derivados de cacao con el personal a cargo, en función de las etapas y metas de producción.</p> <p>Unidad de competencia 2 Supervisar y controlar los procesos productivos de los productos derivados de cacao, verificando el funcionamiento, operación de las máquinas y equipos de producción, así como el cumplimiento de los parámetros y especificaciones establecidas.</p> <p>Unidad de competencia 3 Evaluar el cumplimiento de los planes de producción y rendimientos establecidos, de acuerdo a las especificaciones técnicas del proceso de productos derivados de cacao.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Perfil SETEC: Supervisión en procesamiento de productos derivados de cacao. - Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. - Esquema de Certificación: Supervisión en procesamiento de productos derivados de cacao. - , de fecha: 07/03/ 2017, Versión V-001, Código AY-SPPDCP201702
<p>41.</p>	<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>	<ul style="list-style-type: none"> - Perfil SETEC: Ventas e información turística. - Resolución No. SE-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad. - Esquema de Certificación: Ventas e

mbz



	Unidad de competencia 4 Gestionar Información turística.	información turística, de fecha: 05/07/ 2017, Versión V-001, Código TYA-VEIT-201707
--	--	---