

## RESOLUCIÓN No. SETEC-REC-2019-052

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 Reformatoria 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 3 establece las organizaciones que componen el Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales, en los siguientes términos: *"a) El Comité Interinstitucional del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales; b) La Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales; c) El Consejo Consultivo del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales; d) El Servicio de Acreditación Ecuatoriano, SAE; Los operadores de capacitación públicos y privados debidamente registrados o calificados; e) Los Organismos de Evaluación de la Conformidad (OEC) acreditados o reconocidos para la certificación de cualificaciones."*;
- Que** el artículo 4 del Decreto Ejecutivo señalado en el párrafo previo, menciona: *"Comité Institucional.- Créese el Comité Interinstitucional del Sistema Nacional de Cualificaciones y Capacitación Profesional como ente rector del Sistema, conformado por: a) El Ministro de Trabajo o su delegado permanente, quien lo presidirá; b) El Ministro de Industrias y"*

*Productividad o su delegado permanente; y, c) El Secretario de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación o su delegado permanente. El Secretario Técnico del Sistema Nacional de Cualificaciones y Capacitación Profesional actuará como Secretario del Comité.;*

- Que** a su vez, el artículo 5 ibídem, establece las atribuciones y funciones del referido comité y en el literal f) manifiesta: *"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";*
- Que** el artículo 6 del Decreto Ejecutivo No. 860, establece: *"Secretaría Técnica.- Transformase a la Secretaría Técnica de Capacitación y Formación Profesional (SETEC) en la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales que estará adscrita al Ministerio de Educación, con autonomía administrativa y financiera, para el ejercicio y ejecución de la política inherente al Sistema. La Secretaría Técnica participará adicionalmente como invitado al Consejo Nacional del Trabajo y en las Comisiones Sectoriales que fueran establecidas por el Ministerio del Trabajo, para levantar y actualizar de forma permanente las necesidades de cualificación y capacitación.";*
- Que** por su parte, el artículo 7 del Decreto Ejecutivo No. 860, señala las atribuciones de esta cartera de estado, de entre las cuales se destaca para el presente caso, 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, mediante Resolución N° SE-01-001-2019, el Comité Interinstitucional del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales, en uso de la atribución establecida en el artículo 5 literal i) del Decreto 860, designó a la psicóloga María Lorena Polit Estrella como Secretaria Técnica. Dicha designación fue complementada mediante acción de personal No. 025 de 08 de enero de 2019;
- 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** el "CENTRO DE FORMACIÓN GASTRONÓMICO MILAGRO DIAZ & ARCE CEFOGAMI S.A.", fue legalmente constituida mediante Escritura Pública No. 20170910001P00487, otorgada ante la Notaría Primera del Cantón Milagro, en fecha 06 de abril de 2017, e Inscrita en el Registro de la Propiedad y Mercantil del Cantón Daule en fecha 25 de abril de 2017
- Que** el "CENTRO DE FORMACIÓN GASTRONÓMICO MILAGRO DIAZ & ARCE CEFOGAMI S.A." consta en el Registro Único de Contribuyentes en calidad de persona jurídica con número No. 0993024589001, dentro de sus actividades económicas figura: *"actividades de enseñanza técnica y profesional de nivel inferior al de enseñanza superior";*
- Que** el "CENTRO DE FORMACIÓN GASTRONÓMICO MILAGRO DIAZ & ARCE CEFOGAMI S.A.", presentó el formulario No. SETEC-SLTUD-OEC-2019-024 de 10 de abril de 2019, para reconocerse como un Organismo Evaluador de la Conformidad en materia de certificación de personas;

- Que** la Ingeniera María José Herrera Ayala, especialista de Calificación y Reconocimiento de la Setec realizó la evaluación documental e in situ del solicitante los días 10 y 11 de abril de 2019; en las que no se identificaron "No Conformidades", como consta en el informe de evaluación documental y evaluación in situ No. SETEC-DCR-OEC-2019-024 de 15 de mayo de 2019, en el que se concluyó que el solicitante "**Cumple con todos los procedimientos descritos en la mencionada Norma Técnica, para el reconocimiento como un Organismo Evaluador de la Conformidad para la Certificación de Personas (OEC) en los siguientes perfiles de (...);**" y, recomendó a la máxima autoridad de la Setec que se le reconozca como OEC;
- Que** a través de memorando No. SETEC-DCR-2019-0237-M de 20 de mayo de 2019, la Directora de Calificación y Reconocimiento remitió a la máxima autoridad, el Informe Técnico No. SETEC-DCR-OEC-2019-0124 de 15 de mayo de 2019, y solicitó emitir la resolución de reconocimiento a favor del "**CENTRO DE FORMACIÓN GASTRONÓMICO MILAGRO DIAZ & ARCE CEFOGAMI S.A.**";
- Que** mediante sumilla inserta en el memorando referido en el párrafo previo, la máxima autoridad de la SETEC dispuso con fecha 21 de mayo de 2019 a la Dirección de Asesoría Jurídica, lo siguiente: "**Dir. Jurídico favor analizar documentación presentada y proceder con trámite pertinente**"; y.

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 "**CENTRO DE FORMACIÓN GASTRONÓMICO MILAGRO DIAZ & ARCE CEFOGAMI S.A.**"; con RUC No. 0993024589001, 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 veinte y siete (27) días del mes de mayo de 2019.

Comuníquese y publíquese.-

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

## ANEXO 1

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

<b>ORGANISMO EVALUADOR DE LA CONFORMIDAD</b>	Centro De Formación Gastronómico Milagro Díaz & Arce CEFOGAMI S.A.
<b>INFORME DE CALIFICACIÓN TÉCNICA No.</b>	SETEC-DCR-OEC-2019-024
<b>DIRECCIÓN PRINCIPAL</b>	Parroquia: Daule; Ciudad: Urb. Malaga Dos; Número: Solar 12; Manzana:19; Referencia: A doce cuadras de la garita..
<b>CIUDAD, PAÍS</b>	Daule, Ecuador

Se recomienda el reconocimiento por parte de la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad, como Organismo Evaluador de la Conformidad para la certificación de personas en competencia laborales, con el siguiente alcance:

1	<p>Perfil: 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"> <li>• Perfil SETEC Preparación Y Servicio De Bebidas En Bar (Barman)</li> <li>• Resolución No. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la 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>
2	<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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Perfil SETEC: Preparaciones Gastronómicas De Cocina</li> <li>• Resolución No. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la Conformidad</li> <li>• Esquema de Certificación: Preparaciones Gastronómicas De Cocina, de fecha 23/06/2017, Versión V-001, Código TYA-PGC-201705</li> </ul>



	<p>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>	
3	<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Perfil SETEC: Servicio Al Cliente En Alimentos Y Bebidas (Mesero)</li> <li>• Resolución No. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la Conformidad</li> <li>• Esquema de Certificación: Servicio Al Cliente En Alimentos Y Bebidas (Mesero), de fecha 19/04/2017, Versión V-002, Código TYA-SCAYB-201606</li> </ul>
4	<p>Perfil: Chef Pastelero - Panadero - Nte Inen 2 457: 2008</p> <p>Unidad de competencia 1 Realizar actividades de control, mantenimiento y apoyo al área de preparaciones pasteleras y panaderas, de acuerdo al protocolo establecido.</p> <p>Unidad de competencia 2 Realizar la coordinación y preparación de productos de pastelería y panadería, de acuerdo al protocolo establecido.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Perfil SETEC: Chef Pastelero - Panadero - Nte Inen 2 457: 2008</li> <li>• Resolución No. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la 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>
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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Perfil SETEC: Administrador De Restaurante - Nte Inen 2 436: 2008</li> <li>• Resolución No. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la Conformidad</li> <li>• Esquema de Certificación: Administración De Restaurante, de fecha 13/04/2016, Versión V-002, Código TYA-AR-201604</li> </ul>

127



	de procesamiento de datos.	
6	<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"> <li>Resolución No. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la 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>
7	<p>Perfil: Instructor De Seguridad Alimentaria - Nte Inen 2 460: 2008</p> <p>Unidad de competencia 1 Realizar la impartición de programas de capacitación en seguridad alimentaria, con técnicas de comunicación efectiva, para mejorar la calidad en los productos alimenticios desarrollados imagen del establecimiento</p>	<p>Perfil SETEC: Instructor De Seguridad Alimentaria - Nte Inen 2 460: 2008</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución No. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la Conformidad</li> <li>Esquema de Certificación: Chef De Instructor De Seguridad Alimentaria - Nte Inen 2 460: 2008, de fecha 07/02/2017, Versión V-002, Código TYA-ISA-201604</li> </ul>
8	<p>Perfil: Jefe De Recepcion - 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Perfil SETEC: Jefe De Recepcion - Nte Inen 2 447: 2008</li> <li>Resolución No. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la Conformidad</li> <li>Esquema de Certificación: Jefe De Recepcion - Nte Inen 2 447: 2008, de fecha 26/04/2017, Versión V-002, Código TYA-JR-201606</li> </ul>

CE

	satisfacción del cliente y/o huésped, según el protocolo establecido.	
9	<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"> <li>• Perfil SETEC: Mantenimiento Y Limpieza De Áreas De Alojamiento</li> <li>• Resolución No. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la Conformidad</li> <li>• Esquema de Certificación: Mantenimiento Y Limpieza De Áreas De Alojamiento, de fecha 18/04/2017, Versión V-002, Código TYA-MYLLA-201606</li> </ul>
10	<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>	<p>Perfil SETEC: Recepción Y Atención De Clientes En Servicios De Alojamiento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución No. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la Conformidad</li> <li>• Esquema de Certificación: Recepción Y Atención De Clientes En Servicios De Alojamiento, de fecha 19/04/2017, Versión V-002, Código TYA-RACSA-201604</li> </ul>
11	<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,</p>	<p>Perfil SETEC: Seguridad Alimentaria Para Personal Operativo - Nte Inen 2 458: 2008</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución No. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la</li> </ul>





	<p>basándose en las buenas prácticas de manufactura (BPM's).</p> <p>Unidad de competencia 2 Realizar el procedimiento de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de producción, de acuerdo a la información técnica establecida y los procesos operativos estandarizados de saneamiento.</p> <p>Unidad de competencia 3 Desarrollar el proceso de recepción y almacenamiento de géneros para la preparación de elaboraciones culinarias, de acuerdo con las medidas preventivas determinadas, cumpliendo con las normas de higiene y seguridad.</p>	<p>Conformidad</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Esquema de Certificación: Seguridad Alimentaria Para Personal Operativo - Nte Inen 2 458: 2008, de fecha 02/05/2017, Versión V-002, Código TYA-SAPO-201607</li> </ul>
12	<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"> <li>Perfil SETEC: Preparaciones Culinarias De Partida</li> <li>Resolución No. SO-01-008-2018 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la Conformidad</li> <li>Esquema de Certificación: Preparaciones Culinarias De Partida, de fecha 27/04/2017, Versión V-002, Código TYA-PCP-201606</li> </ul>

URE

ESPACIO EN BLANCO

ESPACIO EN BLANCO