



## RESOLUCIÓN No. SETEC-REC-2016-004

Mgs. Ana Isabel Ruiz Cedeño  
**SECRETARÍA TÉCNICA DEL SISTEMA NACIONAL DE  
CUALIFICACIONES Y CAPACITACIÓN PROFESIONAL**

### CONSIDERANDO:

- Que** el segundo inciso del artículo 1 de la Constitución de la República del Ecuador, determina que: *"La soberanía radica en el pueblo, cuya voluntad es el fundamento de la autoridad, y se ejerce a través de los órganos del poder público y de las formas de participación directa previstas 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 233 de la Constitución de la República del Ecuador establece que: *"Ninguna servidora ni servidor público estará exento de responsabilidades por los actos realizados en el ejercicio de sus funciones, o por sus omisiones, y serán responsables administrativa, civil y penalmente por el manejo y administración de fondos, bienes o recursos públicos [...]"*;
- Que** el artículo 77 literal e) de la Ley Orgánica de la Contraloría General del Estado, otorga a las máximas autoridades de las instituciones del Estado, la atribución de: *"Dictar los correspondientes reglamentos y demás normas secundarias necesarias para el eficiente, efectivo y económico funcionamiento de sus instituciones [...]"*;
- Que** mediante Decreto Ejecutivo No. 860 publicado en el Registro Oficial Suplemento No. 666 del 11 de enero de 2016, se creó el Sistema Nacional de Cualificaciones y Capacitación Profesional, como un conjunto de principios, normas, procedimientos, mecanismos y relaciones para promover y desarrollar la política pública de capacitación, reconocimiento y certificación de cualificaciones de los trabajadores con o sin relación de dependencia, microempresarios, actores de la economía popular y solidaria, grupos de atención prioritaria, servidores públicos y ciudadanía en general;
- Que** el citado cuerpo normativo en su artículo 4 crea al Comité Interinstitucional del Sistema Nacional de Cualificaciones y Capacitación Profesional, como ente rector del sistema;
- Que** el Decreto ibídem, en su artículo 6 transforma a la Secretaría Técnica de Capacitación y Formación Profesional (SETEC) en la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones y Capacitación Profesional, adscrita al Ministerio



Coordinador de Conocimiento y Talento Humano, con autonomía administrativa y financiera, para el ejercicio y ejecución de la política inherente al Sistema;

**Que** entre las atribuciones de la SETEC, determinadas en el artículo 7 del Decreto citado, consta la siguiente: *"f) Reconocer organismos evaluadores de la conformidad en materia de certificación de cualificaciones";*

**Que** el Comité Interinstitucional del Sistema Nacional de Cualificaciones y Capacitación Profesional, mediante Resolución No. CI-SNCCP-001 de 15 de enero de 2016, en uso de la atribución establecida en el artículo 5 literal i) del Decreto No. 860, resolvió nombrar a la Mgs. Ana Isabel Ruiz Cedeño, como Secretaria Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones y Capacitación Profesional;

**Que** con Resolución No. SE-01-003-2016 de 01 de febrero de 2016 emitida por el Comité Interinstitucional del Sistema Nacional de Cualificaciones y Capacitación Profesional y publicada en el Registro Oficial No. 711 de 14 de marzo de 2016, se expide la *"Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad para la Certificación de Personas";*

**Que** la referida Norma en su artículo 2 dispone que: *"El reconocimiento es el acto administrativo mediante el cual la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones y Capacitación Profesional (SETEC), una vez cumplidos los procedimientos establecidos en la presente Norma Técnica, autoriza a un OEC para que otorgue la certificación de personas en una o varias unidades de competencia.*

*La Resolución de Reconocimiento tendrá vigencia de hasta dos años no prorrogables, luego de lo cual, el organismo evaluador de la conformidad, deberá acreditarse ante el Servicio de Acreditación Ecuatoriano (SAE). Durante este período; la SETEC evaluará y vigilará que el OEC mantenga, al menos, los mismos niveles de calidad bajo los cuales fue reconocido";*

**Que** el artículo 4 literal e) de la citada Norma, establece entre los principios por los cuales se deben fundamentar para el reconocimiento de los Organismos Evaluadores de la Conformidad el siguiente: *"Confidencialidad: Principio que demuestra la capacidad de asegurar y garantizar que la información es accesible específicamente para el personal autorizado en cada etapa del proceso de certificación";*

**Que** el artículo 5 de la Norma ibídem, dispone que: *"Para ser reconocido como OEC, el solicitante deberá cumplir con los requerimientos exigidos en la presente Norma Técnica y los demás instrumentos definidos por la SETEC [...]";*

**Que** la Norma ibídem determina en su artículo 7 que: *"La SETEC diseñará los formularios que se requieran para las distintas etapas del proceso de reconocimiento, con el fin de estandarizar la información recibida y facilitar su evaluación. La SETEC publicará y difundirá esos formularios, y realizará procesos de capacitación para su uso";*

**Que** el artículo 11 de la Norma Técnica referida, dispone que para obtener su reconocimiento, el solicitante deberá presentar una solicitud en los formatos proporcionados por la SETEC, adjuntando los documentos que se definan en dichos formatos, debiéndose garantizar el cumplimiento de los requisitos referente



a: personal, examinadores, proceso de evaluación, infraestructura y registros e información;

- Que** la Disposición General Primera de la Norma *ibídem*, establece que: *"La SETEC emitirá por medio de resoluciones, todos los procedimientos, disposiciones, formularios y otros instrumentos requeridos para la aplicación de la presente Norma Técnica"*;
- Que** la Universidad Particular San Gregorio de Portoviejo, a través de su representante legal, Dr. Marcelo Farfán Intriago, en su calidad de Rector, con RUC No. 1391709811001, ingresó su solicitud para reconocerse como un Organismo Evaluador de la Conformidad en materia de certificación de personas, en la SETEC, el 28 de junio de 2016, signada con el No. SETEC-SLTUD-OEC-005;
- Que** el 05 y 06 de julio de 2016, el personal técnico de la Dirección de Acreditación y Fortalecimiento de la Oferta de la SETEC, realizó la evaluación documental e in situ del solicitante, en la que se identificaron una (1) No Conformidad y un (1) Comentario, los cuales fueron notificadas mediante "INFORME DE EVALUACIÓN DOCUMENTAL Y EVALUACIÓN IN SITU No. SETEC-OEC-2016-005", de 13 de julio de 2016, entregado a la Universidad Particular San Gregorio de Portoviejo;
- Que** la Universidad Particular San Gregorio de Portoviejo, envió las acciones correctivas para el tratamiento de los hallazgos identificados en la evaluación, el 18 de julio de 2016;
- Que** el personal técnico de la Dirección de Acreditación y Fortalecimiento de la Oferta de la SETEC, realizó el análisis de las acciones correctivas y determinó que los hallazgos fueron gestionados satisfactoriamente; por lo que, emite el Informe No. SETEC-DAFO-OEC-005, de 26 de julio de 2016, el cual contiene la calificación técnica;
- Que** mediante Informe Técnico No. SETEC-DAFO-OEC-005, de 26 de julio de 2016, el Director de Acreditación y Fortalecimiento de la Oferta, concluye 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: Preparaciones culinarias de partida, Administración de restaurante, Servicios domésticos, Dirección de Operadoras, Preparación de alimentos y bebidas, Preparación y servicio de bebidas, Servicio de alimentos y bebidas, Servicio de vinos y licores, Agencia de ventas, Coordinación de eventos, y Limpieza de utensilios y equipos de cocina; y, recomienda a la máxima autoridad de la SETEC su reconocimiento; y,*
- Que** a través de Memorando No. SETEC-DAFO-2016-0071-M de 26 de julio de 2016, el Director de Acreditación y Fortalecimiento de la Oferta de la SETEC, remite a la máxima autoridad, el Informe Técnico No. SETEC-DAFO-OEC-005 de 26 de julio de 2016, y solicita emitir la resolución de reconocimiento a favor de la Universidad Particular San Gregorio de Portoviejo.

En ejercicio de las atribuciones que le confieren el artículo 77 literal e) de la Ley Orgánica de la Contraloría General del Estado y el literal f) del artículo 7 del Decreto No. 860;

*[Handwritten signature]*



## RESUELVE:

**Artículo 1.-** Reconocer a la Universidad Particular San Gregorio de Portoviejo, con RUC No. 1391709811001, como Organismo Evaluador de la Conformidad para la Certificación de Personas (OEC), en los perfiles contenidos en el Anexo I de la presente Resolución.

**Artículo 2.-** Reconocer como responsable técnico de la certificación de cualificaciones, al Coordinador/a del Comité de Certificación de la Universidad Particular San Gregorio de Portoviejo.

**Artículo 3.-** 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, para lo cual, se adjunta a la presente Resolución el Anexo II, correspondiente al programa de seguimiento y monitoreo del reconocimiento.

**Artículo 4.-** La presente Resolución entrará en vigencia a partir de su suscripción, por un plazo de dos años no prorrogables, de acuerdo al artículo 2 de la Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad para la Certificación de Personas.

**Artículo 5.-** El OEC deberá iniciar el trámite de acreditación ante el Servicio de Acreditación Ecuatoriano, previo a la culminación del plazo de la presente Resolución.

## DISPOSICIÓN FINAL

**ÚNICA.-** Encárguese a la Dirección de Acreditación y Fortalecimiento de la Oferta, la inclusión de la Universidad Particular San Gregorio de Portoviejo, en el Registro Nacional de Organismos Evaluadores de la Conformidad.

Dado en la ciudad de San Francisco de Quito, D.M., a los veinte y siete (27) días del mes de julio de 2016.

Comuníquese y Publíquese.-

Mgs. Ana Isabel Ruiz Cedeño

**SECRETARIA TÉCNICA DEL SISTEMA NACIONAL DE  
CUALIFICACIONES Y CAPACITACIÓN PROFESIONAL**

kl/ms



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

**SECRETARÍA TÉCNICA DEL SISTEMA NACIONAL DE CUALIFICACIONES Y**  
**CAPACITACIÓN PROFESIONAL (SETEC) - UNIVERSIDAD PARTICULAR SAN GREGORIO**  
**DE PORTOVIEJO**

<b>ORGANISMO EVALUADOR DE LA CONFORMIDAD</b>	Universidad Particular San Gregorio de Portoviejo
<b>INFORME No.</b>	SETEC-DAFO-OEC-005
<b>DIRECCIÓN PRINCIPAL</b>	Av. Metropolitana Eloy Alfaro No. 2005 y Av. Olímpica
<b>CIUDAD, PAÍS</b>	Portoviejo, Ecuador

Se recomienda el reconocimiento por parte de la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones y Capacitación Profesional 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 bajo competencia laborales, con el siguiente alcance:

**ALCANCE DEL RECONOCIMIENTO**

No.	PERFILES Y UNIDADES DE COMPETENCIA	DOCUMENTOS NORMATIVOS
1	<b>Perfil: Preparación culinaria de partida</b>  <b>Unidad de Competencia 1.</b> Gestionar la producción culinaria de acuerdo a procedimientos establecidos.  <b>Unidad de Competencia 2.</b> Verificar los procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias de acuerdo a procedimientos y técnicas establecidas.  <b>Unidad de Competencia 3.</b> Finalizar los productos elaborados calientes y fríos más comunes y/o la especialidad de la casa tomando en consideración los requerimientos establecidos	<ul style="list-style-type: none"><li>- Perfil SETEC: Preparación culinarias de partida</li><li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</li><li>- Esquema de Certificación Preparación culinarias de partida para el Sector de Turismo, de fecha 09 de junio de 2016, Versión V-001, Código TUR-PCP-201606-09-028</li></ul>
2	<b>Perfil: Administración de restaurante</b>  <b>Unidad de Competencia 1.</b> Organizar la recepción, almacenamiento y expedición de materia prima, insumos y/o productos terminados de la industria alimentaria.  <b>Unidad de Competencia 2.</b> Realizar especificaciones técnicas para la administración de recursos (materiales y humanos) de acuerdo a los requerimientos solicitados por el cliente.  <b>Unidad de Competencia 3.</b> Evaluar la satisfacción del cliente, recopilando y analizando información técnica tales como hojas de procesamiento de datos.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Perfil SETEC: Administración de restaurante.</li><li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</li><li>- Esquema de Certificación Administración de restaurante para el Sector de Turismo, de fecha 12 de Abril de 2016, Versión V-001, Código ITHI-ST-AR-201604-005-002</li></ul>



3	<p><b>Perfil: Servicios domésticos</b></p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> 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><b>Unidad de Competencia 2.</b> 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"><li>- Perfil SETEC: Servicios domésticos</li><li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</li><li>- Esquema de Certificación Servicios Domésticos para el Sector de Turismo, de fecha 31 de Mayo de 2016, Versión V-001, Código TUR-SD-201605-001-001</li></ul>
4	<p><b>Perfil: Dirección de operadoras</b></p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Representar a la organización definiendo estrategias y administrando la dirección de operadoras de acuerdo a la normativa legal vigente y aplicable.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Realizar actividades de talento humano, servicio y atención al cliente, de acuerdo al protocolo establecido y a la normativa técnica aplicable</p> <p><b>Unidad de Competencia 3.</b> Implementar procesos de operación, comercialización y posicionamiento de los productos y servicios turísticos.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Perfil SETEC: Dirección de operadoras</li><li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</li><li>- Esquema de Certificación Dirección de operadoras para el Sector de Turismo, de fecha 23 de Abril de 2016, Versión V-001, Código TUR- DIR -20160405 -02</li></ul>
5	<p><b>Perfil: Preparación de alimentos y bebidas</b></p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Planificar las actividades previas a la preparación de alimentos y bebidas de acuerdo a procedimientos establecidos (mise in place).</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Elaborar y preparar alimentos y/o bebidas de acuerdo a la comanda o requerimiento, tomando en consideración normas de higiene y seguridad alimentaria.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3.</b> Realizar el montaje y despacho del plato de acuerdo a procedimientos establecidos.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Perfil SETEC: Preparación de alimentos y bebidas</li><li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</li><li>- Esquema de Certificación Preparación de alimentos y bebidas para el Sector de Turismo, de fecha 03 de Junio de 2016, Versión V-001, Código ST-PAB-201606-012-026</li></ul>
6	<p><b>Perfil: Preparación y servicio de bebidas</b></p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Realizar las actividades previas a la preparación y servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas (mise en place) en función del requerimiento, carta o menú tomando en consideración las normas de salud, seguridad e higiene en el trabajo.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Presentar el servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas del establecimiento de acuerdo al protocolo de atención al cliente.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3.</b> Preparar y servir 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</li><li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</li><li>- Esquema de Certificación Preparación y servicio de bebidas para el Sector de Turismo, de fecha 12 de Abril de 2016, Versión V-001, Código TUR-PSB-201605-012-027</li></ul>



7	<p><b>Perfil: Servicio de alimentos y bebidas</b></p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Preparar el área de trabajo, equipos menaje e imagen personal de acuerdo a normas y procedimientos establecidos.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Presentar el servicio del establecimiento de acuerdo al protocolo de atención al cliente.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3.</b> Servir alimentos y bebidas de acuerdo al contenido de las comandas elaboradas sobre la base de las necesidades de los clientes.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Perfil SETEC: Servicio de alimentos y bebidas</li><li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</li><li>- Esquema de Certificación Servicio de alimentos y bebidas para el Sector de Turismo, de fecha 01 de Junio de 2016, Versión V-001, Código ST-SAB-201606-012-033</li></ul>
8	<p><b>Perfil: Servicio de vinos y licores</b></p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Realizar el asesoramiento y servicio de vinos en establecimientos de alimentos y bebidas, aplicando normas establecidas y preferencias de los clientes.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Realizar el asesoramiento y servicio de licores y cocteles en las mesas o en la barra, aplicando normas establecidas y preferencias de los clientes.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3.</b> Realizar el almacenamiento y conservación de vinos y licores en bodegas y bar, aplicando normas y procedimientos establecidos. 3.1.-Realizar inventarios de vinos y licores en la bodega y en el bar, conforme normas y procedimientos establecidos.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Perfil SETEC: Servicio de vinos y licores</li><li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</li><li>- Esquema de Certificación Servicio de vinos y licores para el Sector de Turismo, de fecha 12 de Abril de 2016, Versión V-001, Código ITHI-ST-VYL-201604-005-017</li></ul>
9	<p><b>Perfil: Agencia de ventas</b></p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Realizar la planificación y preparación del punto de venta de acuerdo al protocolo establecido.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Realizar la atención al turista, comunicando toda la información respectiva, de acuerdo al protocolo establecido.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3.</b> Realizar el cierre y post venta de la operación de acuerdo al protocolo establecido.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Perfil SETEC: Agencia de ventas</li><li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</li><li>- Esquema de Certificación Agencia de venta para el Sector de Turismo, de fecha 11 de Abril de 2016, Versión V-001, Código TUR-AGEN-20160411-03</li></ul>
10	<p><b>Perfil: Coordinación de eventos</b></p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Realizar la recepción y orientación de grupos de participantes, apoyando la presentación de acuerdo al protocolo establecido.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Realizar el seguimiento de la atención al cliente, velando por su seguridad, privacidad y satisfacción de acuerdo al protocolo establecido.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Perfil SETEC: Coordinación de eventos</li><li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</li><li>- Esquema de Certificación Coordinador de eventos para el Sector de Turismo, de fecha 12 de Abril de 2016 Versión V-001, Código TUR-CEV-201604-001-001</li></ul>
11	<p><b>Perfil: Limpieza de utensilios y equipos de cocina</b></p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Realizar la limpieza, organización, almacenamiento y control de utensilios y equipos de cocina de acuerdo al protocolo establecido.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Aplicar técnicas de cuidado personal y del área de acuerdo a protocolos establecidos.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Perfil SETEC: Limpieza de utensilios y equipos de cocina</li><li>- Resolución No. SE-01-003-2016 Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad</li><li>- Esquema de Certificación Limpieza de utensilios y equipos de cocina para el Sector de Turismo, de fecha 04 de Mayo de 2016 Versión V-001, Código ST-LUER-2016-04-05-01</li></ul>





**ANEXO II**  
**PLAN DE SEGUIMIENTO Y MONITOREO**  
**ORGANISMO EVALUADOR DE LA CONFORMIDAD PARA CERTIFICACIÓN DE**  
**PERSONAS EN COMPETENCIAS LABORALES**

**SECRETARÍA TÉCNICA DEL SISTEMA NACIONAL DE CUALIFICACIONES Y**  
**CAPACITACIÓN PROFESIONAL (SETEC) – UNIVERSIDAD PARTICULAR SAN GREGORIO**  
**DE PORTOVIEJO-**

<b>ORGANISMO EVALUADOR DE LA CONFORMIDAD</b>	Universidad Particular San Gregorio de Portoviejo
<b>INFORME No.</b>	SETEC-DAFO-OEC-005
<b>DIRECCIÓN PRINCIPAL</b>	Av. Metropolitana Eloy Alfaro No. 2005 y Av. Olímpica
<b>CIUDAD, PAÍS</b>	Portoviejo, Ecuador

Se recomienda el plan de seguimiento y monitoreo por parte de la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones y Capacitación Profesional de acuerdo con los requerimientos establecidos en la Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad, de acuerdo al siguiente cronograma:

**PLAN DE SEGUIMIENTO Y MONITOREO**

<b>No. DE VISITAS</b>	<b>FECHA</b>
Primera visita	enero de 2017
Segunda visita	febrero de 2018