

Resolución Nro. MDT-SCP-2021-0062

Quito, 22 de marzo de 2021

MINISTERIO DEL TRABAJO

Abg. Daniela Quiroz Carrión  
SUBSECRETARIA DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES (S)  
MINISTERIO DEL TRABAJO

CONSIDERANDO:

**Que,** el artículo 226 de la Constitución de la República del Ecuador, prescribe: *"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 del Ecuador, determina: *"(...) 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 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 de 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 artículo 51 de la Ley Orgánica de Servicio Público establece que el Ministerio del Trabajo, tendrá, entre otras, las siguientes competencias: *"a) Ejercer la rectoría en materia de remuneraciones del sector público, y expedir las normas técnicas correspondientes en materia de recursos humanos, conforme lo determinado en esta ley; b) Proponer las políticas de Estado y de Gobierno, relacionadas con la administración de recursos humanos del sector público; (...) g) Establecer políticas nacionales y normas-técnicas de capacitación, así como coordinar la ejecución de programas de formación y capacitación (...)"*;

**Que,** el Decreto Ejecutivo No. 860, de 28 de diciembre de 2015, y sus correspondientes reformas, en su artículo 3 establece que el Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales, estará constituido por: *"a) El Comité Interinstitucional del*

**Resolución Nro. MDT-SCP-2021-0062****Quito, 22 de marzo de 2021**

*Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales; b) Ministerio del Trabajo; 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 7 del Decreto Ejecutivo *ibídem* señala, entre las atribuciones del Ministerio del Trabajo, la siguiente: “ *f) Reconocer organismos evaluadores de la conformidad en materia de certificación de cualificaciones*”;

**Que,** el Reglamento General al Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, en su disposición reformativa primera determina: “*En el Decreto Ejecutivo No. 860 de 28 de diciembre de 2015 (...), incorpórense las siguientes reformas: 1. En todo el Decreto, sustitúyase la frase ‘Sistema Nacional de Cualificaciones y Capacitación Profesional’ por: ‘Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales’(...)*”;

**Que,** con Decreto Ejecutivo Nro. 1043, de 09 de mayo de 2020, el Presidente de la República del Ecuador, dispuso en el artículo 1: “*Fusiónese por absorción la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales al Ministerio del Trabajo*”;

**Que,** en el artículo 2 de referido Decreto Ejecutivo se determina: “*Una vez concluido el proceso de fusión por absorción, todas las competencias, atribuciones, funciones, representaciones y delegaciones constantes en leyes, decretos, reglamentos y demás normativa vigente que le correspondían a la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales serán asumidas por el Ministerio del Trabajo.*”;

**Que,** en la Disposición General Primera del Decreto *ibídem* se indica: “*Una vez concluido el proceso de fusión por absorción, en leyes y demás normativa vigente en donde se haga referencia a la ‘Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales’ léase como ‘Ministerio del Trabajo’*”;

**Que,** con Resolución No. SO-01-008-2018, de 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.*”, en cuyo artículo 3 establece: “*Reconocimiento es el acto administrativo mediante el cual la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales (SETEC), una vez cumplidos los procedimientos establecidos en la presente Norma Técnica, autoriza a una persona jurídica para que actúe como OEC a fin de que otorgue la certificación de personas en una o varias unidades de competencia.*”

**Resolución Nro. MDT-SCP-2021-0062****Quito, 22 de marzo de 2021**

**Que,** el artículo 8 de la citada Resolución señala: *“Para efectos del reconocimiento de una entidad solicitante como Organismo Evaluador de la Conformidad, se llevará a cabo el siguiente proceso: a. Recepción de la solicitud; b. Evaluación documental y evaluación in situ; c. Calificación técnica; y, d. Emisión de la Resolución (...)* Una vez analizado el cumplimiento de los requisitos determinados en la norma respectiva, la SETEC, dentro del término de hasta treinta días contados desde la fecha de ingresado del trámite, emitirá el correspondiente acto administrativo, pudiendo ser: a. Resolución de Reconocimiento: Si el solicitante cumple con los requisitos establecidos en la presente Norma. (...);”

**Que,** mediante Resolución No. SETEC-2018-008, de 10 de abril de 2018, se expidió el Instructivo para la Aplicación de la Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la Conformidad, el mismo en cuyo artículo 3.1.7., indica: *“La Dirección de Calificación y Reconocimiento mediante memorando recomienda la Calificación o la notificación de No Calificación como Organismo Evaluador de la Conformidad a la máxima autoridad de la Setec. El Secretario Técnico mediante sumilla inserta, remite el expediente a la Dirección de Asesoría Jurídica para la emisión de la resolución (...);”*

**Que,** en el artículo 3.1.8. de la Resolución en mención, se establece: *“Mediante Oficio se notificará al Organismo Evaluador de la Conformidad la resolución de Reconocimiento o la notificación de No Reconocimiento. Si se emite la resolución de Reconocimiento, se pone en conocimiento a la Dirección de Comunicación Social y al área de Gestión tecnológica para su publicación en la página web de Setec y habilitación en el “Sistema para el Desarrollo de cualificaciones”.“;*

**Que,** el artículo 4 de la Resolución No. SETEC-2018-016, de 19 de junio de 2018, mediante la cual se expidió el “Reglamento de Auditorías Técnicas a los Organismos Evaluadores de la Conformidad reconocidos por la Setec”, prescribe: *“Es responsabilidad de la Setec a través del área técnica correspondiente, dar seguimiento, monitorear y evaluar los procesos de capacitación ejecutados por los Organismos Evaluadores de la Conformidad Reconocidos, con el fin de verificar el cumplimiento de las normas que rigen al Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales del Ecuador. (...);”*

**Que,** el artículo 1 de la Resolución No. SETEC-2020-046 de 3 de julio de 2020, debido a la emergencia sanitaria declarada en el Ecuador y la declaratoria de estado de excepción a nivel nacional, la máxima autoridad de la, entonces, Secretaría Técnica, resolvió: *“Establecer el siguiente procedimiento de Teletrabajo para la ejecución correspondiente a los procesos de reconocimiento, ampliación y/o renovación de Organismos Evaluadores de la Conformidad.”;*

**Que,** en el artículo 1.5 de la señalada Resolución, cita lo siguiente: *“Una vez receptada la documentación por el/a técnico/a asignado por SETEC, dará cumplimiento a la revisión final del Sistema de Gestión, a fin de dar continuidad a la visita in situ y/o evaluación en*



**Resolución Nro. MDT-SCP-2021-0062****Quito, 22 de marzo de 2021**

línea correspondiente, caso contrario se procederá conforme a la Resolución No. SO-01-008-2018 (...).”;

**Que,** mediante Resolución Ministerial No. MDT-2020-029, de 01 de octubre de 2020, el Ministro del Trabajo Abg. Andrés Isch Pérez, resolvió: “*Extender la Vigencia de la Resolución No. SETEC-2020-035 de 4 de mayo de 2020, y Resolución No. SETEC-2020-046 de 3 de julio de 2020, desde el 14 de septiembre de 2020 hasta el 14 de marzo de 2021*”;

**Que,** mediante la Resolución Ministerial citada, el Ministro del Trabajo Abg. Andrés Isch Pérez en su Disposición General Tercera dice lo siguiente: “*Se faculta a el/la Subsecretario/a de Cualificaciones Profesionales, para que mediante la/s resolución/es respectiva/s, instrumente los procedimientos y plazos que tengan relación con los trámites de dicha Subsecretaría, según el Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por Procesos del Ministerio del Trabajo.*”;

**Que,** mediante Acción de Personal Nro. 2021-MDT-DATH-0350 de 01 de marzo de 2021, se designó a la Abogada Daniela Alejandra Quiroz Carrión Subsecretaria de Cualificaciones Profesionales (S), del Ministerio del Trabajo;

**Que,** mediante solicitud No. Of. N° GTH-121-20, digital de 06 de noviembre de 2020, Benalcazar Lucano Hugo César con nombre comercial “Instituto de Formación y Capacitación en Turismo y Hotelería GTH” con RUC Nro. 1003250303001, solicitó el reconocimiento como Organismo Evaluador de la Conformidad para certificación de personas, en los siguientes esquemas:

1. Actividades de apoyo en el control en la transformación de alimentos
2. Actividades de docencia en metodología de aprendizaje basado en proyectos ABP
3. Actividades de limpieza y arreglo de áreas de alojamiento
4. Actividades de recepción
5. Administración de empresas
6. Asistencia de contabilidad
7. Asistencia de preparación gastronómica en cocina
8. Asistencia de preparaciones gastronómicas en panadería y pastelería
9. Conservación y manejo de recursos naturales
10. Formación de formadores
11. Formación de formadores modalidad dual
12. Gestión forestal
13. Gestión especializada en ventas
14. Gestión protocolar para el desarrollo de eventos
15. Gestión de turismo rural y comunitario

**Resolución Nro. MDT-SCP-2021-0062**

**Quito, 22 de marzo de 2021**

16. Guianza turística
17. Instructor de seguridad alimentaria - NTE INEN 2 460: 2008
18. Operaciones en turismo emisivo
19. Operaciones en turismo receptivo
20. Operaciones en servicio de alimentos y bebidas
21. Preparación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas
22. Preparación gastronómica de cocina
23. Preparación gastronómica de panadería
24. Preparación gastronómica de pastelería
25. Servicio de vinos y licores
26. Supervisión de limpieza y arreglo de habitación (ama de llaves)
27. Supervisión de producciones gastronómicas
28. Supervisión en preparación de bebidas y servicio de alimentos y bebidas
29. Supervisión en procesamiento de productos derivados de cacao
30. Supervisión de limpieza de habitaciones y áreas de circulación

**Que,** una vez concluida la revisión del expediente digital remitido por el peticionario; mediante Informe de Evaluación Documental y Evaluación in situ de Benalcazar Lucano Hugo César con nombre comercial “Instituto de Formación y Capacitación en Turismo y Hotelería GTH”, de 2 de marzo de 2021, la Dirección de Calificación, Reconocimiento y Certificación de Operadores, en su parte pertinente, indica: *“se ha identificado que no existen NO Conformidades, y tampoco se han emitido Comentarios en los documentos adjuntos por “Benalcazar Lucano Hugo César con Nombre Comercial “Instituto de Formación y Capacitación en Turismo y Hotelería GTH”, por lo cual, se devenga que el peticionario cuenta con un Sistema de Gestión para Certificación de Personas adecuado y adaptado a los requisitos que establece la Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de Conformidad para la Certificación de Personas, así como en su respectivo Instrumento de Aplicación.”;*

**Que,** durante el período del proceso entre la solicitud, la evaluación documental e in situ, elaboración, y revisión de informes, se dieron cambios en varios esquemas, afectando a uno de los esquemas solicitados ya que a través de RESOLUCIÓN No. MDT-2021-010 de 28 de enero de 2021, se resuelve en el artículo 2: *“Aprobar la inhabilitación de veinte y nueve (29) perfiles de cualificaciones”;* por lo cual, no se considera dentro de los 30 esquemas que figuran en solicitud, al esquema Gestión especializada en ventas, quedando así 29 esquemas por reconocer;

**Que,** mediante Informe de Calificación Técnica de la solicitud de reconocimiento de Benalcazar Lucano Hugo César con nombre comercial “Instituto de Formación y Capacitación en Turismo y Hotelería GTH”, como organismo evaluador de la conformidad, con Nro. **MDT-DCRCO-2021-0122**, de 12 de marzo de 2020, la Dirección



**Resolución Nro. MDT-SCP-2021-0062**

**Quito, 22 de marzo de 2021**

de Calificación, Reconocimiento y Certificación de Operadores, recomienda lo siguiente: “que la Subsecretaría de Cualificaciones Profesionales del Ministerio del Trabajo, “Benalcazar Lucano Hugo César con nombre comercial “Instituto de Formación y Capacitación en Turismo y Hotelería GTH”, como Organismo Evaluador de la Conformidad, en los siguientes esquemas:

1. *Actividades de apoyo y control en la transformación de alimentos*
2. *Actividades de docencia en metodología de aprendizaje basado en proyectos ABP*
3. *Actividades de limpieza y arreglo de áreas de alojamiento*
4. *Actividades de recepción*
5. *Administración de empresas*
6. *Asistencia de contabilidad*
7. *Asistencia de preparación gastronómica en cocina*
8. *Asistencia de preparaciones gastronómicas en panadería y pastelería*
9. *Conservación y manejo de recursos naturales*
10. *Formación de formadores*
11. *Formación de formadores modalidad dual*
12. *Gestión forestal*
13. *Gestión protocolar para el desarrollo de eventos*
14. *Gestión de turismo rural y comunitario*
15. *Guianza turística*
16. *Instructor de seguridad alimentaria - NTE INEN 2 460: 2008*
17. *Operaciones en turismo emisivo*
18. *Operaciones en turismo receptivo*
19. *Operaciones en servicio de alimentos y bebidas*
20. *Preparación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas*
21. *Preparación gastronómica de cocina*
22. *Preparación gastronómica de panadería*
23. *Preparación gastronómica de pastelería*
24. *Servicio de vinos y licores*
25. *Supervisión de limpieza y arreglo de habitación (ama de llaves)*
26. *Supervisión de producciones gastronómicas*
27. *Supervisión en preparación de bebidas y servicio de alimentos y bebidas*
28. *Supervisión en procesamiento de productos derivados de cacao*
29. *Supervisión de limpieza de habitaciones y áreas de circulación*

*Cabe señalar que los esquemas descritos, se encuentran publicados en el Catálogo Nacional de Cualificaciones de Organismos Evaluadores de la Conformidad. “;*

**Que,** los informes citados fueron aprobados por la Dirección de Calificación, Reconocimiento y Certificación de Operadores y remitido a la Subsecretaría de





**Resolución Nro. MDT-SCP-2021-0062**

**Quito, 22 de marzo de 2021**

Cualificaciones Profesionales, mediante Memorando Nro. MDT-DCRCO-2021-0168-M, de 19 de marzo de 2021;

En ejercicio de las atribuciones conferidas en el número 1.2.1.6., letra e) del Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por Procesos del Ministerio del Trabajo,

**RESUELVO:**

**Artículo 1.- RECONOCER** a Benalcazar Lucano Hugo César, con nombre comercial “Instituto de Formación y Capacitación en Turismo y Hotelería GTH”, con RUC 1003250303001 como Organismo Evaluador de la Conformidad para la Certificación de Personas en Cualificaciones Profesionales (OEC), en los siguientes esquemas:



1.	<p><b>Esquema:</b> Actividades de apoyo en el control en la transformación de alimentos</p> <p><b>Unidad de Competencia 1</b> Prevenir las causas de contaminación en el proceso de transformación De alimentos de acuerdo a la normativa vigente.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2</b> Apoyar el desarrollo de los procesos de producción, realizando la Trazabilidad para el control de calidad en los productos industrializados.</p>
2.	<p><b>Esquema:</b> Actividades de docencia en metodología de aprendizaje basado en proyectos ABP</p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> 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 docente)</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> 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><b>Unidad de Competencia 3.</b> Realizar la evaluación de proyectos en base a la metodología de Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) considerando los objetivos establecidos.</p>



**Resolución Nro. MDT-SCP-2021-0062**

**Quito, 22 de marzo de 2021**

3.	<p><b>Esquema:</b> Actividades de limpieza y arreglo de áreas de alojamiento</p> <p><b>Unidad de Competencia 1</b> Preparar equipos, insumos e imagen personal en función de las necesidades del servicio de limpieza y orden de habitaciones y áreas adyacentes.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2</b> Realizar el acondicionamiento de las habitaciones y pisos de acuerdo a la necesidad del servicio.</p>
4.	<p><b>Esquema:</b> Actividades de recepción</p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Planificar el ingreso de los huéspedes de acuerdo a los procedimientos, políticas del establecimiento y a la normativa legal vigente.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Planificar la salida de los huéspedes de acuerdo a los procedimientos, políticas del establecimiento y a la normativa legal vigente.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3.</b> Realizar actividades de control y asesoría turística al huésped, de acuerdo a políticas y normativa legal vigente.</p>
5.	<p><b>Esquema:</b> Administración de Empresas</p> <p><b>Unidad de Competencia 1</b> Administrar procesos de planificación y comercialización de la empresa, de acuerdo a los procedimientos establecidos.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2</b> Gestionar procesos administrativos, financieros, operacionales, recursos humanos y logísticos de la empresa de acuerdo a los procedimientos establecidos.</p>





Resolución Nro. MDT-SCP-2021-0062

Quito, 22 de marzo de 2021

6.	<p><b>Esquema</b> Asistencia de contabilidad</p> <p><b>Unidad de Competencia 1</b> Asistir en la ejecución del proceso contable con la finalidad de establecer la situación económica financiera, en empresas e instituciones tanto públicas como privadas.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2</b> Calcular los impuestos generados en la compra, venta, de bienes y servicios, de personas naturales y sociedades.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3</b> 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><b>Unidad de Competencia 4</b> Registrar los movimientos contables de los productos y servicios prestados, así comotransacciones operativas internas aplicando principios y normas contables.</p> <p><b>Unidad de Competencia 5</b> Calcular costos y márgenes de utilidad de los procesos de producción y venta de bienes en empresas industriales.</p>
7.	<p><b>Esquemas:</b> Asistencia de preparación gastronómica en cocina</p> <p><b>Unidad de Competencia 1</b> Preparar la estación de trabajo en función de la supervisión del jefe inmediato aplicando las normas de seguridad y salud ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y protocolos establecidos.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2</b> Reconocer los procedimientos de elaboración y montaje de alimentos considerando las normas de seguridad y salud ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura), protocolos establecidos y gastronomía tradicional en función de la supervisión del jefe inmediato.</p>
8.	<p><b>Esquema:</b> Asistencia de preparaciones gastronómicas en panadería y pastelería</p> <p><b>Unidad de Competencia 1</b> Preparar la estación de trabajo bajo la supervisión del jefe inmediato aplicando las normas de seguridad y salud ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y protocolos establecidos.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2</b> Identificar los procedimientos de elaboración de los productos de panadería y pastelería considerando las normas de seguridad y salud ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) considerando el protocolo establecido y supervisión del jefe inmediato.</p>





**Resolución Nro. MDT-SCP-2021-0062**

**Quito, 22 de marzo de 2021**



9.	<p><b>Esquema</b> Conservación y manejo de recursos naturales</p> <p><b>Unidad de Competencia 1</b> Ejecutar acciones de conservación y manejo de la biodiversidad en ecosistemas terrestres y acuáticos; urbanos y rurales</p> <p><b>Unidad de Competencia 2</b> Implementar acciones que favorezcan el uso racional, sustentable y sostenible de los recursos naturales.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3</b> Realizar actividades de prevención, control y mitigación que mejoren la calidad ambiental de los recursos naturales bióticos y abióticos.</p> <p><b>Unidad de Competencia 4</b> Implementar planes y proyectos de educación e interpretación ambiental en articulación con la comunidad.</p>
10.	<p><b>Esquema:</b> Formación de formadores</p> <p><b>Unidad de Competencia 1</b> Elaborar planes de formación en función del grupo objetivo.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2</b> Facilitar el proceso de enseñanza aprendizaje de acuerdo al plan elaborado.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3</b> Dar acompañamiento pedagógico en función del desarrollo esperado.</p>
11.	<p><b>Esquema:</b> Formación de Formadores (Dual)</p> <p><b>Unidad de Competencia 1.</b> Elaborar planes de formación en función del grupo objetivo</p> <p><b>Unidad de Competencia 2.</b> Facilitar el proceso de enseñanza aprendizaje de acuerdo al plan elaborado.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3</b> Dar acompañamiento pedagógico en función del desarrollo esperado.</p>
12.	<p><b>Esquema:</b> Gestión forestal</p> <p><b>Unidad de Competencia 1</b> Realizar la organización y supervisión de las operaciones de inventario y seguimiento del hábitat natural.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2</b> Evaluar los riesgos ambientales para la prevención de accidentes, de acuerdo a la normativa vigente.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3</b> Gestionar los aprovechamientos forestales no madereros.</p> <p><b>Unidad de Competencia 4</b> Gestionar los aprovechamientos forestales madereros.</p>



**Resolución Nro. MDT-SCP-2021-0062**

**Quito, 22 de marzo de 2021**



13.	<p><b>Esquema:</b> Gestión protocolar para el desarrollo de eventos</p> <p><b>Unidad de Competencia 1</b> Organizar el evento de acuerdo a los objetivos planificados.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2</b> Dirigir el evento conforme a lo organizado.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3</b> Evaluar el evento de acuerdo al objetivo esperado.</p>
14.	<p><b>Esquema:</b> Gestión de turismo rural y comunitario</p> <p><b>Unidad de Competencia 1</b> Habilitar los espacios turísticos rurales y comunitarios, considerando medidas de protección ambiental, cultural, sociocultural y de territorio.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2</b> Supervisar las actividades de recepción y servicios turísticos en espacios rurales y comunitarios.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3</b> Realizar el recorrido grupal de la actividad productiva local, de acuerdo a las características del territorio.</p> <p><b>Unidad de Competencia 4</b> Desarrolla estrategias de promoción y comercialización de acuerdo a los productos y servicios que ofrece el establecimiento turístico rural.</p>
15.	<p><b>Esquema:</b> Guianza turística</p> <p><b>Unidad de Competencia 1</b> Planificar las actividades de guianza, considerando el itinerario de la agencia de servicios turísticos y/o instituciones públicas o privadas., normativas, aspectos técnicos de locación, ambientales y socioculturales.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2</b> Ejecutar las actividades de guianza y sus procedimientos establecidos, de acuerdo a la agencia de servicios turísticos y/o instituciones públicas o privadas y a la normativa vigente.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3</b> Evaluar la ejecución de la operación de guianza turística de acuerdo a procedimientos establecidos.</p>
16.	<p><b>17. Esquema:</b> Instructor de seguridad alimentaria - nte inen 2 460: 2008</p> <p><b>Unidad de Competencia 1</b> Realizar la impartición de programas de capacitación en seguridad alimentaria, con técnicas de comunicación efectiva, para mejorar la calidad en los productos alimenticios desarrollados.</p>

Resolución Nro. MDT-SCP-2021-0062

Quito, 22 de marzo de 2021

17.	<p><b>Esquema:</b> Operaciones en turismo emisor</p> <p><b>Unidad de Competencia 1</b> Reservar los servicios del paquete turístico internacional de acuerdo a los procedimientos establecidos.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2</b> Intermediar el servicio contratado de acuerdo a los procedimientos establecidos</p>
18.	<p><b>Esquema:</b> Operaciones en turismo receptivo</p> <p><b>Unidad de Competencia 1</b> Programar paquetes turísticos de acuerdo a los requerimientos establecidos.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2</b> Realizar tarifario en función de los proveedores y condiciones establecidas de acuerdo al paquete turístico seleccionado.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3.</b> Supervisar la ejecución del servicio de acuerdo al contrato establecido.</p>
19.	<p><b>Esquema:</b> Operaciones en servicio de alimentos y bebidas</p> <p><b>Unidad de Competencia 1</b> Realizar la puesta a punto del espacio de trabajo de acuerdo al protocolo establecido y aplicando las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura).</p> <p><b>Unidad de Competencia 2</b> Atender al cliente acuerdo al protocolo establecido y aplicando las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura).</p>
20.	<p><b>Esquema:</b> Preparación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas</p> <p><b>Unidad de Competencia 1</b> Preparar la estación de producción y servicio, de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas, aplicando las normas BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), normas HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) y normas de salud y seguridad ocupacional.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2</b> Realizar la preparación, montaje y despacho de bebidas alcohólicas y no alcohólicas de acuerdo a la orden de trabajo o requerimiento, considerando las normas de salud y seguridad ocupacional, normas BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y normas HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).</p>





**Resolución Nro. MDT-SCP-2021-0062**

**Quito, 22 de marzo de 2021**



21.	<p><b>Esquemas:</b> Preparación gastronómica de cocina</p> <p><b>Unidad de Competencia 1</b> Realizar la pre-elaboración de alimentos, aplicando las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y protocolos establecidos.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2</b> Elaborar alimentos de acuerdo a la orden de trabajo o requerimiento, tomando en consideración la normativa vigente, protocolos establecidos y gastronomía tradicional.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3.</b> Realizar el montaje y despacho de los alimentos de acuerdo a las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y protocolos establecidos.</p>
22.	<p><b>Esquemas:</b> Preparación gastronómica de panadería</p> <p><b>Unidad de Competencia 1</b> Preparar la estación de trabajo de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura y normativa vigente.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2</b> Realizar la producción de masas, de acuerdo a recetas, órdenes de producción y normativa establecida.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3.</b> Realizar la manufactura de los tipos de productos de panadería según el plan de requerimiento.</p>
23.	<p><b>Esquemas:</b> Preparación gastronómica de pastelería</p> <p><b>Unidad de Competencia 1</b> Preparar la estación de trabajo de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura y normativa vigente.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2</b> Elaborar masas de pastelería de acuerdo a requerimientos y procesos establecidos.</p> <p><b>Unidad de Competencia 3.</b> Preparar rellenos y coberturas utilizando criterios de calidad según el plan de producción</p>



**Resolución Nro. MDT-SCP-2021-0062**

**Quito, 22 de marzo de 2021**

<p>24.</p>	<p><b>Esquema:</b> Servicio de vinos y licores  <b>Unidad de Competencia 1</b>                  Realizar la logística para la adquisición de vinos, sus derivados (espumantes, brandi, grapas, coñac, oporto), licores, alcoholes nobles y bebidas gourmet de acuerdo a protocolos, procedimientos y técnicas establecidas.  <b>Unidad de Competencia 2</b>                  Asesorar a la cadena de servicio (hoteles, restaurantes, cafeterías, distribuidores, productores) y al cliente en establecimientos de alimentos y bebidas (restaurantes, hoteles), en la adquisición de vinos, sus derivados (espumantes, brandi, grapas, coñac, oporto), licores, alcoholes nobles y bebidas gourmet, de acuerdo a protocolos, procedimientos y técnicas establecidas.  <b>Unidad de Competencia 3.</b>                  Realizar el protocolo de servicio de vinos, sus derivados (espumantes, brandi, grapas, coñac, oporto), licores, alcoholes nobles y bebidas gourmet, de acuerdo a protocolos, procedimientos y técnicas establecidas.</p>
<p>25.</p>	<p><b>Esquema:</b> Supervisión de limpieza y arreglo de habitación (ama de llaves)  <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  <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>





**Resolución Nro. MDT-SCP-2021-0062**

**Quito, 22 de marzo de 2021**



<p>26.</p>	<p><b>Esquema:</b> Supervisión de producciones gastronómicas  <b>Unidad de Competencia 1</b>                  Desarrollar el plan de trabajo del área de gastronomía a cargo de acuerdo a los requerimientos establecidos cumpliendo las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y normativa vigente.  <b>Unidad de Competencia 2</b>                  Coordinar la preparación, montaje y despacho de la producción gastronómica en función del plan de trabajo aprobado, al requerimiento establecido cumpliendo las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y normativa vigente.</p>
<p>27.</p>	<p><b>Esquema:</b> Supervisión en preparación de bebidas y servicio de alimentos y bebidas  <b>Unidad de Competencia 1</b>                  Desarrollar el plan de trabajo del área a cargo (servicio de alimentos y bebidas o preparación de bebidas) de acuerdo a los requerimientos establecidos cumpliendo las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y normas HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT).  <b>Unidad de Competencia 2</b>                  Coordinar la preparación, montaje de bebidas y servicio de alimentos y bebidas en función del plan de trabajo aprobado, al requerimiento establecido cumpliendo las normas de salud y seguridad ocupacional, BPM (buenas prácticas de manufactura) y normas HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT).</p>



**Resolución Nro. MDT-SCP-2021-0062**

**Quito, 22 de marzo de 2021**



28.	<p><b>Esquema:</b> Supervisión en procesamiento de productos derivados de cacao</p> <p><b>Unidad de Competencia 1</b> 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><b>Unidad de Competencia 2</b> 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><b>Unidad de Competencia 3</b> 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>
29.	<p><b>Esquema:</b> Supervisión de limpieza de habitaciones y áreas de circulación</p> <p><b>Unidad de Competencia 1</b> Coordinar las actividades de limpieza y arreglo de habitaciones y áreas de circulación en función de los procedimientos establecidos.</p> <p><b>Unidad de Competencia 2</b> Entrenar al personal de limpieza, arreglo de habitaciones y áreas de circulación de acuerdo a los procedimientos establecidos.</p>

**Artículo 2.- RECONOCER** como responsable de toma de decisiones de la Certificación de Personas en Cualificaciones Profesionales, al Coordinador del Comité de Certificación del Organismo Evaluador de la Conformidad. Cualquier cambio deberá ser notificado con oportunidad al Ministerio de Trabajo.

**Artículo 3.-** La vigencia del reconocimiento como Organismo Evaluador de la Conformidad de Benalcazar Lucano Hugo César con nombre comercial “Instituto de Formación y Capacitación en Turismo y Hotelería GTH”, con RUC 1003250303001, será de dos (2) años, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 3 de la Norma Técnica de Reconocimiento de Organismos Evaluadores de la Conformidad, pudiendo ser renovada a petición del solicitante, una vez efectuada y aprobada a conformidad, la respectiva auditoría técnica.

**Artículo 4.-** El Organismo Evaluador de la Conformidad, deberá cumplir con la aplicación del Manual de Imagen dispuesto por el Ministerio del Trabajo.

**Artículo 5.-** El Organismo Evaluador de la Conformidad, deberá ofrecer todas las facilidades que sean necesarias para que la Subsecretaría de Cualificaciones Profesionales del Ministerio de Trabajo, a través de su área técnica, efectúe las auditorías técnicas a las



**Resolución Nro. MDT-SCP-2021-0062**

**Quito, 22 de marzo de 2021**

que hubiere lugar e informar los cambios o modificaciones que pudiera tener y que sean relevantes para el proceso de seguimiento y evaluación, de conformidad con lo dispuesto en la Norma Técnica aplicable.

**Artículo 6.-** El Organismo Evaluador de la Conformidad, deberá cumplir con el Instructivo Automatización de Sellado de Certificados de Capacitación y Certificación bajo Competencias Laborales, y demás normativa aplicable del Ministerio de Trabajo.

**Artículo 7.-** El Organismo Evaluador de la Conformidad, ejecutará sus actividades respetando los aforos máximos establecidos y cumpliendo el *Protocolo de Bioseguridad para el Retorno a las Actividades Presenciales de los Organismos Evaluadores de la Conformidad Reconocidos por la Secretaría Técnica del Sistema Nacional*, así como las condiciones y lineamientos dispuestos por la Autoridad competente.

**DISPOSICIONES GENERALES**

**Primera.-** Encárguese a la Dirección de Calificación, Reconocimiento y Certificación de Operadores, la incorporación del Organismo Evaluador de la Conformidad al Sistema de Automatización de Procesos (SAPSE), incluyendo el contenido del artículo 1 de la presente Resolución.

**Segunda.-** Encárguese a la Dirección de Calificación, Reconocimiento y Certificación de Operadores, ejecutar la coordinación necesaria para la comunicación y publicación de la presente Resolución en la página institucional del Ministerio de Trabajo.

**Tercera.-** Encárguese a la Dirección de Calificación, Reconocimiento y Certificación de Operadores, la notificación de esta Resolución al Organismo Evaluador de la Conformidad Reconocido.

**Cuarta.-** Encárguese a la Dirección de Competencias y Certificación realizar las respectivas auditorías técnicas al Organismo Evaluador de la Conformidad, mediante el seguimiento y monitoreo al reconocimiento efectuado en la presente Resolución. En caso de encontrarse irregularidades, el Organismo Evaluador de la Conformidad Reconocido, conforme la normativa vigente, se someterá al procedimiento administrativo y a otras acciones legales respectivas a las que hubiere lugar.

**Quinta.-** La presente Resolución, entrará en vigencia a partir de su suscripción.

Comuníquese y publíquese. -





**Resolución Nro. MDT-SCP-2021-0062**

**Quito, 22 de marzo de 2021**

*Documento firmado electrónicamente*

Abg. Daniela Alejandra Quiroz Carrión

**SUBSECRETARIA DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES, SUBROGANTE**

