

Quito, D.M., 11 de enero de 2023

#### MINISTERIO DEL TRABAJO

# Dr. John Xavier De Mora Moncayo SUBSECRETARÍA DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES

#### **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 del 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 Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales; b) Ministerio del Trabajo; c) El





Quito, D.M., 11 de enero de 2023

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: " i) Registrar y calificar a los operadores de capacitación profesional (...)";

**Que,** el Reglamento General al Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, en su disposición reformatoria 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,** mediante Decreto Ejecutivo Nro. 14, de 24 de mayo de 2021, se designó al Arq. Patricio Donoso Chiriboga como Ministro de Trabajo;

**Que,** mediante Resolución Nro. MDT-SCP-2021-0442 de fecha 13 de diciembre del 2021, la Subsecretaría de Cualificaciones Profesionales, resolvió: "Expedir la extensión de los plazos y/o términos previstos para la Aplicación de los instrumentos a cargo de la subsecretaría de Cualificaciones Profesionales.";

**Que,** en la citada resolución el artículo 1 establece: "Extender el plazo de suspensión contemplada en el artículo 1 de la Resolución Ministerial MDT-2021-021, al 30 de septiembre de 2022, con la finalidad de precautelar el ejercicio de los derechos de los administrados, conforme lo determina el numeral 5 del artículo 162 del Código Orgánico Administrativo.";

**Que,** el artículo 4 de la Resolución ibídem establece: "El ingreso de todos los trámites





Quito, D.M., 11 de enero de 2023

administrativos relacionados con los procesos de calificación de operadores de capacitación, reconocimiento de organismos evaluadores de la conformidad y demás procesos complementarios a los descritos como ampliación, modificación, renovación, habilitación de instructores, entre otros, el administrado deberá ingresar los respectivos expedientes físicos, dependiendo el tipo de proceso, en planta central o cualquier dependencia regional o provincial del Ministerio del Trabajo.";

**Que,** con Resolución No. Resolución Nro. SO-002-2021, de 16 de diciembre de 2021 y suscrito el 30 de diciembre de 2021, el Comité Interinstitucional del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales expidió la "Norma Técnica de Calificación de Operadores de Capacitación";

**Que,** el artículo 3 de la Resolución ibídem establece: "La calificación es el proceso mediante el cual la Subsecretaría de Cualificaciones Profesionales del Ministerio del Trabajo, verifica que los potenciales Operadores de Capacitación y Operadores de Calificación Calificados cumplan con los requisitos establecidos en la presente Norma Técnica e instrumentos respectivos. La vigencia de la calificación será de tres (3) años calendario y podrá ser renovada a petición del interesado";

**Que,** el artículo 18 de la citada Resolución señala: "El OCC podrá renovar su calificación, sometiéndose al procedimiento definido en los instrumentos desarrollados por la Subsecretaría de Cualificaciones Profesionales del Ministerio del Trabajo.";

**Que,** mediante Resolución Nro. MDT-SCP-2022-0187 de 11 de abril de 2022 se expide el "Reglamento de auditorías técnicas a los Operadores de Capacitación y Capacitadores Independientes calificados; y, Organismos Evaluadores de la Conformidad Reconocidos";

**Que,** mediante acción de personal Nro. 2022-MDT-DATH-SE-0835, de 15 de junio de 2022, se designó al Dr. John Xavier De Mora Moncayo como Subsecretario de Cualificaciones Profesionales, del Ministerio del Trabajo;

Que, mediante Resolución No. MDT-SCP-2022-0468, de 01 de noviembre de 2022, se expidió el Instructivo para la aplicación de la Norma Técnica de Calificación de Operadores de Capacitación, cuyo objeto contemplado en el artículo 1, indica: "Establecer el procedimiento que deberán cumplir las personas naturales y/o jurídicas para la calificación como Operadores de Capacitación; y, Capacitadores Independientes ante la Subsecretaría de Cualificaciones Profesionales del Ministerio del Trabajo, con el fin de brindar servicios de calidad en los procesos de capacitación en todas sus modalidades acorde a lo determinado en la Norma Técnica de Calificación de Operadores de Capacitación...";

Que, el artículo 34 del Instructivo citado, indica que: "El OCC podrá renovar su





Quito, D.M., 11 de enero de 2023

calificación siempre y cuando su RUC se mantenga activo, sometiéndose al procedimiento definido en los instrumentos desarrollados por la Subsecretaría de Cualificaciones Profesionales del Ministerio del Trabajo. (...)";

el artículo 56 del Instructivo citado, indica que: "(...) Los OCC y CI deberán Oue, mantener, los expedientes de cada persona capacitada y registrada ante el Sistema *Nacional de Cualificaciones Profesionales* (...)";

Oue. la Disposición General Primera de Instructivo citado, establece: "La Dirección de Calificación, Reconocimiento y Certificación de Operadores podrá solicitar información al usuario, cuando se encuentre en proceso de renovación, como Operador de Capacitación Calificado y/o Organismos Evaluadores de la Conformidad, en calidad de "Alcance" con el objeto de completar, complementar o corregir la documentación solicitada para dicho trámite, haciendo referencia al número de documento inicial ingresado por el Sistema de Gestión Documental Quipux. Este particular será utilizado en un máximo de dos (2) ocasiones; y, cuya respuesta debe ser ingresada en cualquier ventanilla de Secretaría General del Ministerio del Trabajo a nivel nacional, en el término de cinco (5) días una vez emitida la notificación de alcance.";

mediante Resolución No. MDT-CAL-2020-003 de fecha 12 de octubre de 2020, Oue, la máxima autoridad de la Subsecretaría de Cualificaciones Profesionales, resolvió calificar al Centro de Capacitación y Formación Profesional en Turismo y Afines "Cendfop Gth", con nombre comercial Instituto Gth, con RUC Nro. 1091755501001, como Operador de Capacitación;

mediante Oficio Nro. MDT-DCOCE-2022-0728-O de fecha 15 de noviembre de Que, 2022, el Director de Competencias y Certificación, notifica al Operador Calificado, los resultados de la auditoría técnica correspondiente, en la cual el Operador de Capacitación Centro de Capacitación y Formación Profesional en Turismo y Afines "Cendfop Gth", con nombre comercial Instituto Gth, ha obtenido una calificación de 98.00%, y; por tanto de acuerdo al artículo 23 del "Reglamento de Auditorías e Inspecciones Técnicas a los Operadores de Capacitación y Capacitadores Independientes Calificados; y, Organismos Evaluadores de la Conformidad Reconocidos.", recomienda iniciar el proceso de renovación de la calificación como Operador de Capacitación de acuerdo a lo establecido en la Normativa Vigente;

mediante documento Nro. MDT-SCP-2022-0270-E de fecha 15 de noviembre de Que, 2022, suscrito por el Mgs. Hugo César Benalcázar Lucano, en calidad de Representante Legal del Centro de Capacitación y Formación Profesional en Turismo y Afines "Cendfop Gth", con nombre comercial Instituto Gth, con RUC Nro. 1091755501001 y correo electrónico cendfop.gth@gmail.com, presentó de forma voluntaria a la Subsecretaría de Cualificaciones Profesionales del Ministerio del Trabajo, la solicitud de renovación de la calificación como operador de capacitación por capacitación continua y





Quito, D.M., 11 de enero de 2023

#### competencias laborales;

**Que,** mediante Oficio Nro. MDT-DCRCO-2022-0673-O de fecha 19 de diciembre de 2022, la Directora de Calificación, Reconocimiento y Certificación de Operadores, solicita al Operador de Capacitación Calificado Centro de Capacitación y Formación Profesional en Turismo y Afines "Cendfop Gth", con nombre comercial Instituto Gth, ingresar el primer alcance completando los requisitos establecidos en el artículo 34 del Instructivo para la aplicación de la Normativa de Calificación de Operadores de Capacitación; para la renovación de la calificación como operador de capacitación;

**Que,** mediante Oficio Nro. MDT-DCRCO-2023-0006-O de fecha 05 de enero de 2023, la Directora de Calificación, Reconocimiento y Certificación de Operadores (S), solicita al Operador de Capacitación Calificado Centro de Capacitación y Formación Profesional en Turismo y Afines "Cendfop Gth", con nombre comercial Instituto Gth, ingresar el segundo alcance completando los requisitos establecidos en el artículo 34 del Instructivo para la aplicación de la Normativa de Calificación de Operadores de Capacitación; para la renovación de la calificación como operador de capacitación;

Que, mediante documento Nro. MDT-DRTSPC-2023-0130-E de fecha 06 de enero de 2023, suscrito por el Mgs. Hugo César Benalcázar Lucano, en calidad de Representante Legal del Centro de Capacitación y Formación Profesional en Turismo y Afines "Cendfop Gth", con nombre comercial Instituto Gth, con RUC Nro. 1091755501001 y correo electrónico cendfop.gth@gmail.com, presentó de forma voluntaria a la Subsecretaría de Cualificaciones Profesionales del Ministerio del Trabajo, el segundo alcance completando los requisitos establecidos en el artículo 34 del Instructivo para la aplicación de la Normativa de Calificación de Operadores de Capacitación; para la renovación de la calificación como operador de capacitación por capacitación continua y competencias laborales con el siguiente detalle:

#### Cursos por capacitación continua:

Área	Especialidad	Nombre de Curso			Tipo de Participante
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Guianza local de turismo	Presencial	וואר	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Guianza local de turismo	Semipresencial	1XII	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Guianza local de turismo	Virtual	טארו	Jóvenes y adultos





Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Guianza turística del patrimonio natural del Ecuador	Presencial	160	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Guianza turística del patrimonio natural del Ecuador	Semipresencial	160	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Guianza turística del patrimonio natural del Ecuador	Virtual	160	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Guianza en operaciones turísticas de aventura	Presencial	280	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Guianza en operaciones turísticas de aventura	Semipresencial	280	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Guianza en operaciones turísticas de aventura	Virtual	280	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Museos del Ecuador	Presencial	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Museos del Ecuador	Semipresencial	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Museos del Ecuador	Virtual	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Centros Históricos del Ecuador	Presencial	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Centros Históricos del Ecuador	Semipresencial	120	Jóvenes y adultos







				T	
Alimentación,		Centros			Jóvenes y
gastronomía y	Turismo	Históricos del	Virtual	120	adultos
turismo		Ecuador			danos
Alimentación,		Avistamiento de			Jóvenes y
gastronomía y	Turismo	especies	Presencial	120	adultos
turismo		faunísticas			additos
Alimentación,		Avistamiento de			Jóvenes y
gastronomía y	Turismo	especies	Semipresencial	120	adultos
turismo		faunísticas			adultos
Alimentación,		Avistamiento de			Iówanas v
gastronomía y	Turismo	especies	Virtual	120	Jóvenes y adultos
turismo		faunísticas			adultos
Alimentación,		Avistamiento de			1.6
gastronomía y	Turismo	especies	Presencial	120	Jóvenes y adultos
turismo		florísticas			adultos
Alimentación,		Avistamiento de			TZ
gastronomía y	Turismo	especies	Semipresencial	120	Jóvenes y
turismo		florísticas	1		adultos
Alimentación,		Avistamiento de			
gastronomía y	Turismo	especies	Virtual	120	Jóvenes y
turismo		florísticas			adultos
		Guianza			
Alimentación,		turística del			
gastronomía y	Turismo	patrimonio	Presencial	160	Jóvenes y
turismo		cultural del		100	adultos
		Ecuador			
		Guianza			
Alimentación,		turística del			
gastronomía y	Turismo	patrimonio	Semipresencial	160	Jóvenes y
turismo		cultural del	Sempresencial	100	adultos
		Ecuador			
		Guianza		1	
Alimentación,		turística del			
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Turismo	patrimonio	Virtual	160	Jóvenes y
turismo	i urisino	cultural del	Viituai	100	adultos
turismo		Ecuador			
Alimentación,		Ecuadol			
gastronomía y	Turismo	Ciclismo	Presencial	120	Jóvenes y
gastronomia y turismo	1 ul isiilo	Ciciisiilo	rieschelal	120	adultos
				+	
Alimentación,	Tunione	Cioliana	Cominna a a a a i a i	120	Jóvenes y
•	Turismo	Ciclismo	Semipresencial	120	adultos
turismo					







Alimentación,					
gastronomía y	Turismo	Trekking	Presencial	120	Jóvenes y
turismo				120	adultos
Alimentación,					
gastronomía y	Turismo	Trekking	Semipresencial	120	Jóvenes y
turismo			1		adultos
Alimentación,					T
gastronomía y	Turismo	Espeleología	Presencial	120	Jóvenes y
turismo					adultos
Alimentación,					16
gastronomía y	Turismo	Espeleología	Semipresencial	120	Jóvenes y adultos
turismo					aduitos
Alimentación,		Técnicas de			Iávanas v
gastronomía y	Turismo	animación y	Presencial	40	Jóvenes y adultos
turismo		guianza turística			adultos
Alimentación,		Técnicas de			Jóvenes y adultos
gastronomía y	Turismo	animación y	Semipresencial	40	
turismo		guianza turística			additos
Alimentación,		Técnicas de			Jóvenes y
2	Turismo	,	Virtual	40	adultos
turismo		guianza turística			additos
	Diversificación	Diseño de			
	de Destinos y	productos		40	Jóvenes y adultos
ρ ,	Desarrollo de	turísticos	Presencial		
turismo	Inclusión	sostenibles			
	Comunitaria				
A 1:	Diversificación	Diseño de			
· ·	de Destinos y	productos	X7' , 1	40	Jóvenes y
ρ ,	Desarrollo de	turísticos	Virtual	40	adultos
turismo	Inclusión	sostenibles			
A lim arts si for	Comunitaria				
Alimentación,	Turisms	Flora del	Presencial	40	Jóvenes y
7	Turismo	Ecuador	riesencial	<del>4</del> 0	adultos
turismo Alimentación,					
gastronomía y	Turismo	Flora del	Virtual	40	Jóvenes y
turismo	1 urisiio	Ecuador	virtuai	40	adultos
Alimentación,					
•	Turismo	Fauna del	Presencial	40	Jóvenes y
turismo	I ulisiilo	Ecuador	riesencial	40	adultos
rul 181110					





	ı	I	I		
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Fauna del Ecuador	Virtual	40	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y	Turismo	Protocolo y etiqueta	Presencial	40	Jóvenes y adultos
turismo Alimentación,		ciiqueta			additos
1	Turismo	Protocolo y etiqueta	Virtual	40	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Atención y servicio al cliente	Presencial	40	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Atención y servicio al cliente	Virtual	40	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Elaboración, tecnología y Producción de Alimentos	Manipulación de alimentos	Presencial	40	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Elaboración, tecnología y Producción de Alimentos	Manipulación de alimentos	Virtual	40	Jóvenes y adultos
	Catering y Servicio de Bar y Comedores	Servicio de alimentos y bebidas	Presencial	40	Jóvenes y adultos
	Catering y	Servicio de alimentos y bebidas	Virtual	40	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Organizador de eventos	Presencial	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Organizador de eventos	Semipresencial	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	eventos	Virtual	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Cocina nacional e internacional	Fundamentos de gastronomía	Presencial	120	Jóvenes y adultos





Alimentación, gastronomía y turismo		Fundamentos de gastronomía	Virtual	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo		Cocina nacional e internacional	Presencial	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Cocina nacional e internacional	Cocina nacional e internacional	Virtual	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Cocina nacional e internacional	Nuevas tendencias culinarias y alta cocina	Presencial	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Cocina nacional e internacional	Nuevas tendencias culinarias y alta cocina	Virtual	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Cocina nacional e internacional	Administración y gestión de servicios de alimentos y bebidas	Presencial	60	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	e internacional	Administración y gestión de servicios de alimentos y bebidas	Virtual	60	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Panadería y pastelería	Fundamentos de panadería y pastelería	Presencial	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Panadería y pastelería	Fundamentos de panadería y pastelería	Virtual	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo		Elaboración de bebidas con y sin alcohol	Presencial	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Catering y Servicio de Bar y Comedores	Elaboración de bebidas con y sin alcohol	Semipresencial	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Catering y Servicio de Bar y Comedores	Elaboración de bebidas con y sin alcohol	Virtual	40	Jóvenes y adultos







## Quito, D.M., 11 de enero de 2023

Educación y capacitación	Formación de instructores	Formador de Formadores	Presencial	40	Jóvenes y adultos
Educación y capacitación	Formación de instructores	Formador de Formadores	Virtual	40	Jóvenes y adultos
Educación y capacitación	Formación de instructores	Docencia en entornos virtuales de aprendizaje (EVA)	Virtual	40	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Servicio de recepción, limpieza, pisos y afines	Hotelería y hospitalidad	Presencial	260	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Servicio de recepción, limpieza, pisos y afines	Hotelería y hospitalidad	Semipresencial	260	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Servicio de recepción, limpieza, pisos y afines	Hotelería y hospitalidad	Virtual	260	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Elaboración, tecnología y Producción de Alimentos	Nutrición y salud	Presencial	40	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Elaboración, tecnología y Producción de Alimentos	Nutrición y salud	Virtual	40	Jóvenes y adultos

## **Cursos por competencias laborales:**





# Quito, D.M., 11 de enero de 2023

Nombre de Perfil	Unidades de	M-J-1-1-J	Carga
Profesional	Competencia	Modalidad	Horaria
Preparación gastronómica de cocina	UC1; UC2; UC3	Presencial	540
Preparación gastronómica de cocina	UC1; UC2; UC3	Semipresencial	540
Preparación gastronómica de	UC1; UC2; UC3	Presencial	220
panadería	001, 002, 003	1 Tesemenar	220
Preparación gastronómica de panadería	UC1; UC2; UC3	Semipresencial	220
Preparación gastronómicas de pastelería	UC1; UC2; UC3: UC4	Presencial	220
Preparación gastronómicas de pastelería	UC1; UC2; UC3: UC4	Semipresencial	220

# Instructores por capacitación continua:

Área	Egnacialidad	Cédula Ciudadanía	Nombres y
Area	Especialidad	Cedula Ciddadailla	Apellidos
Alimentación,	Elaboración, Tecnología		Hugo Cesar
gastronomía y turismo	y Producción de	1003250303	Benalcázar
gastronomia y turismo	Alimentos		Lucano
Alimentación,	Cocina nacional e		Hugo Cesar
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	internacional	1003250303	Benalcázar
gastronomía y turismo	memacionai		Lucano
Alimantagián			Hugo Cesar
Alimentación,	Panadería y pastelería	1003250303	Benalcázar
gastronomía y turismo			Lucano
Alimentación,	Catamina vi samiisis da han		Hugo Cesar
1	Catering y servicio de bar y comedores	1003250303	Benalcázar
gastronomía y turismo	y confedores		Lucano
Alimantagián			Hugo Cesar
Alimentación,	Turismo	1003250303	Benalcázar
gastronomía y turismo			Lucano
Educación v	Formación do		Hugo Cesar
Educación y	Formación de	1003250303	Benalcázar
capacitación	instructores		Lucano





# Quito, D.M., 11 de enero de 2023

Alimentación,	Catering y servicio de bar		María Olga
gastronomía y turismo	y comedores	1002861183	Sandoval Quel
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	1002861183	María Olga Sandoval Quel
Alimentación, gastronomía y turismo	Diversificación de Destinos y Desarrollo de Inclusión Comunitaria	1002861183	María Olga Sandoval Quel
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	1715622534	María Isabel Guacho Tipan
Alimentación, gastronomía y turismo	Diversificación de Destinos y Desarrollo de Inclusión Comunitaria	1715622534	María Isabel Guacho Tipan
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	1002692869	Alonso Javier Chandi Yépez
Alimentación, gastronomía y turismo	Diversificación de Destinos y Desarrollo de Inclusión Comunitaria	1002692869	Alonso Javier Chandi Yépez
Alimentación, gastronomía y turismo	Elaboración, Tecnología y Producción de Alimentos	1002081212	Juan Carlos Echeverria Almeida
Alimentación, gastronomía y turismo	Cocina nacional e internacional	1002081212	Juan Carlos Echeverria Almeida
Alimentación, gastronomía y turismo	Servicio de recepción, limpieza, pisos y afines	1002081212	Juan Carlos Echeverria Almeida
Alimentación, gastronomía y turismo	Panadería y Pastelería	1002081212	Juan Carlos Echeverria Almeida
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	1713802955	Byron Patricio Quishpe Simbaña
Alimentación, gastronomía y turismo	Diversificación de Destinos y Desarrollo de Inclusión Comunitaria	1713802955	Byron Patricio Quishpe Simbaña
Educación y capacitación	Formación de instructores	1003017314	Stefany Cristina Flores Armas

**Instructores por competencias laborales:** 





Quito, D.M., 11 de enero de 2023

Nombre de Perfil Profesional	Cedula de Ciudadanía	Nombres y Apellidos
Preparación gastronómica de	1003250303	Hugo Cesar Benalcázar
cocina	1003230303	Lucano
Preparación gastronómica de	1002081212	Juan Carlos Echeverria
cocina	1002081212	Almeida
Preparación gastronómica de	1003250303	Hugo Cesar Benalcázar
panadería	1003230303	Lucano
Preparación gastronómica de	1002081212	Juan Carlos Echeverria
panadería	1002081212	Almeida
Preparación gastronómicas de	1003250303	Hugo Cesar Benalcázar
pastelería	1003230303	Lucano
Preparación gastronómicas de	1002081212	Juan Carlos Echeverria
pastelería	1002081212	Almeida

#### Coordinador Pedagógico:

Cédula Ciudadaní	aNombres y Apellidos
1003250303	Hugo Cesar Benalcázar Lucano

**Que,** una vez concluida la revisión del expediente físico remitido por el solicitante, entre otras cosas, se **RECOMIENDA** renovar la calificación como Operador de Capacitación al Centro de Capacitación y Formación Profesional en Turismo y Afines "Cendfop Gth", con nombre comercial Instituto Gth;

**Que,** mediante Memorando Nro. MDT-DCRCO-2023-0015-M, de 10 enero de 2023, la Dirección de Calificación, Reconocimiento y Certificación de Operadores, **RECOMIENDA** a la Subsecretaría de Cualificaciones Profesionales la Renovación de la Calificación como Operador de Capacitación al Centro de Capacitación y Formación Profesional en Turismo y Afines "Cendfop Gth", con nombre comercial Instituto Gth.

En ejercicio de las atribuciones conferidas en el número 1.2.1.6., letra h) del Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por Procesos del Ministerio del Trabajo, y otra normativa aplicable,

#### **RESUELVO:**

**Artículo 1.- RENOVAR** la calificación como Operador de Capacitación al Centro de Capacitación y Formación Profesional en Turismo y Afines "Cendfop Gth", con nombre comercial Instituto Gth, con RUC Nro. 1091755501001, por capacitación continua y competencias laborales.





Quito, D.M., 11 de enero de 2023

**Artículo 2.- REGISTRAR** los cursos como oferta de capacitación del Operador Calificado Centro de Capacitación y Formación Profesional en Turismo y Afines "Cendfop Gth", con nombre comercial Instituto Gth, conforme las especificaciones detalladas a continuación:

#### Registro de cursos por capacitación continua:

Área	Especialidad	Nombre de Curso	Modalidad	Carga Horaria	Tipo de Participante
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Guianza local de turismo	Presencial	580	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Guianza local de turismo	Semipresencial	580	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Guianza local de turismo	Virtual	580	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Guianza turística del patrimonio natural del Ecuador	Presencial	160	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Guianza turística del patrimonio natural del Ecuador	Semipresencial	160	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Guianza turística del patrimonio natural del Ecuador	Virtual	160	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Guianza en operaciones turísticas de aventura	Presencial	280	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Guianza en operaciones turísticas de aventura	Semipresencial	280	Jóvenes y adultos





Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Guianza en operaciones turísticas de aventura	Virtual	280	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Museos del Ecuador	Presencial	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Museos del Ecuador	Semipresencial	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Museos del Ecuador	Virtual	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Centros Históricos del Ecuador	Presencial	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Centros Históricos del Ecuador	Semipresencial	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Centros Históricos del Ecuador	Virtual	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Avistamiento de especies faunísticas	Presencial	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Avistamiento de especies faunísticas	Semipresencial	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Avistamiento de especies faunísticas	Virtual	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Avistamiento de especies florísticas	Presencial	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Avistamiento de especies florísticas	Semipresencial	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Avistamiento de especies florísticas	Virtual	120	Jóvenes y adultos





			1	ı	
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Guianza turística del patrimonio cultural del Ecuador	Presencial	160	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Guianza turística del patrimonio cultural del Ecuador	Semipresencial	160	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Guianza turística del patrimonio cultural del Ecuador	Virtual	160	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Ciclismo	Presencial	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Ciclismo	Semipresencial	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Trekking	Presencial	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Trekking	Semipresencial	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Espeleología	Presencial	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Espeleología	Semipresencial	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Técnicas de animación y guianza turística	Presencial	40	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Técnicas de animación y guianza turística	Semipresencial	40	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Técnicas de animación y guianza turística	Virtual	40	Jóvenes y adultos







Alimentación, gastronomía y turismo	Diversificación de Destinos y Desarrollo de Inclusión Comunitaria	Diseño de productos turísticos sostenibles	Presencial	40	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Diversificación de Destinos y Desarrollo de Inclusión Comunitaria	Diseño de productos turísticos sostenibles	Virtual	40	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Flora del Ecuador	Presencial	40	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Flora del Ecuador	Virtual	40	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Fauna del Ecuador	Presencial	40	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Fauna del Ecuador	Virtual	40	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Protocolo y etiqueta	Presencial	40	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Protocolo y etiqueta	Virtual	40	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Atención y servicio al cliente	Presencial	40	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Turismo	Atención y servicio al cliente	Virtual	40	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Elaboración, tecnología y Producción de Alimentos	Manipulación de alimentos	Presencial	40	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Elaboración, tecnología y Producción de Alimentos	Manipulación de alimentos	Virtual	40	Jóvenes y adultos







	T	I		I	I
Alimentación,		Servicio de			Jóvenes y
•		alimentos y	Presencial	40	adultos
turismo	y Comedores	bebidas			uduitos
Alimentación,		Servicio de			Jóvenes y
gastronomía y	Servicio de Bar	alimentos y	Virtual	40	adultos
turismo	y Comedores	bebidas			adultos
Alimentación,		Organizador da			Iówanas v
gastronomía y	Turismo	Organizador de eventos	Presencial	120	Jóvenes y adultos
turismo		eventos			adultos
Alimentación,		Omaonizadan da			Iárramas v
gastronomía y	Turismo	Organizador de	Semipresencial	120	Jóvenes y adultos
turismo		eventos			aduitos
Alimentación,		0			16
gastronomía y	Turismo	Organizador de	Virtual	120	Jóvenes y
turismo		eventos			adultos
Alimentación,	G : 1				TZ
gastronomía y		Fundamentos de	Presencial	120	Jóvenes y
turismo	e internacional	gastronomía			adultos
Alimentación,	G : 1				TZ
gastronomía y		Fundamentos de	Virtual	120	Jóvenes y
turismo	e internacional	gastronomía			adultos
Alimentación,	G : 1	G : 1			T
gastronomía y		Cocina nacional	Presencial	120	Jóvenes y
turismo	e internacional	e internacional			adultos
Alimentación,	C i i 1	C i 1			16
gastronomía y		Cocina nacional	Virtual	120	Jóvenes y
turismo	e internacional	e internacional			adultos
A lime and a sid		Nuevas			
Alimentación,	Cocina nacional	tendencias	Duagan ai -1	120	Jóvenes y
gastronomía y	e internacional	culinarias y alta	Presencial	120	adultos
turismo		cocina			
A 15		Nuevas			
gastronomia y	Cocina nacional	tendencias	X 7:	120	Jóvenes y
		culinarias y alta	Virtual	120	adultos
turismo		cocina			
		Administración			
Alimentación,	Casima	y gestión de			Iámana
gastronomía y	Cocina nacional		Presencial	60	Jóvenes y
turismo	e internacional	alimentos y			adultos
		bebidas			
	1	1	1		





Alimentación, gastronomía y turismo	Cocina nacional e internacional	Administración y gestión de servicios de alimentos y bebidas	Virtual	60	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Panadería y pastelería	Fundamentos de panadería y pastelería	Presencial	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Panadería y pastelería	Fundamentos de panadería y pastelería	Virtual	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Catering y Servicio de Bar y Comedores	Elaboración de bebidas con y sin alcohol	Presencial	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Catering y Servicio de Bar y Comedores	Elaboración de bebidas con y sin alcohol	Semipresencial	120	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Catering y Servicio de Bar y Comedores	Elaboración de bebidas con y sin alcohol	Virtual	40	Jóvenes y adultos
Educación y capacitación	Formación de instructores	Formador de Formadores	Presencial	40	Jóvenes y adultos
Educación y capacitación	Formación de instructores	Formador de Formadores	Virtual	40	Jóvenes y adultos
Educación y capacitación	Formación de instructores	Docencia en entornos virtuales de aprendizaje (EVA)	Virtual	40	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Servicio de recepción, limpieza, pisos y afines	Hotelería y hospitalidad	Presencial	260	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Servicio de recepción, limpieza, pisos y afines	Hotelería y hospitalidad	Semipresencial	260	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Servicio de recepción, limpieza, pisos y afines	Hotelería y hospitalidad	Virtual	260	Jóvenes y adultos





# Quito, D.M., 11 de enero de 2023

Alimentación, gastronomía y turismo	Nutrición y salud	Presencial	шп	Jóvenes y adultos
Alimentación, gastronomía y turismo	Nutrición y salud	Virtual	Д()	Jóvenes y adultos

# Registro de cursos por competencias laborales:

Nombre de Perfil	Unidades de	Madalidad	Carga
Profesional	Competencia	Modalidad	Horaria
Preparación gastronómica de cocina	UC1; UC2; UC3	Presencial	540
Preparación gastronómica de cocina	UC1; UC2; UC3	Semipresencial	540
Preparación gastronómica de panadería	UC1; UC2; UC3	Presencial	220
Preparación gastronómica de panadería	UC1; UC2; UC3	Semipresencial	220
Preparación gastronómicas de pastelería	UC1; UC2; UC3: UC4	Presencial	220
Preparación gastronómicas de pastelería	UC1; UC2; UC3: UC4	Semipresencial	220

## Registro de instructores por capacitación continua:

Área	Especialidad	Cédula Ciudadanía	Nombres y Apellidos
Alimentación, gastronomía y turismo	Elaboración, Tecnología y Producción de Alimentos	1111113/5113113	Hugo Cesar Benalcázar Lucano
Alimentación, gastronomía y turismo	Cocina nacional e internacional	1111113/5113113	Hugo Cesar Benalcázar Lucano
Alimentación, gastronomía y turismo	Panadería y pastelería	1111113/5113113	Hugo Cesar Benalcázar Lucano





Alimentación,	Catering y servicio de bar		Hugo Cesar
gastronomía y turismo	v comedores	1003250303	Benalcázar Lucano
Alimentación,	y conicuotes		Hugo Cesar
gastronomía y turismo	Turismo	1003250303	Benalcázar Lucano
•	Formación de		
Educación y		1003250303	Hugo Cesar Benalcázar Lucano
capacitación	instructores		
Alimentación,	Catering y servicio de bar	1002861183	María Olga
gastronomía y turismo	y comedores		Sandoval Quel
Alimentación,	Turismo	1002861183	María Olga
gastronomía y turismo			Sandoval Quel
Alimentación,	Diversificación de	1000061100	María Olga
gastronomía y turismo	Destinos y Desarrollo de	1002861183	Sandoval Quel
	Inclusión Comunitaria		
Alimentación,	Turismo	1715622534	María Isabel
gastronomía y turismo			Guacho Tipan
Alimentación,	Diversificación de		María Isabel
gastronomía y turismo	Destinos y Desarrollo de	1715622534	Guacho Tipan
	Inclusión Comunitaria		_
Alimentación,	Turismo	1002692869	Alonso Javier
gastronomía y turismo		1002072007	Chandi Yépez
Alimentación,	Diversificación de		Alonso Javier
gastronomía y turismo	Destinos y Desarrollo de	1002692869	Chandi Yépez
Sastronomia y tarismo	Inclusión Comunitaria		_
Alimentación,	Elaboración, Tecnología		Juan Carlos
gastronomía y turismo	y Producción de	1002081212	Echeverria
gastronomia y tarismo	Alimentos		Almeida
Alimentación,	Cocina nacional e		Juan Carlos
gastronomía y turismo	internacional	1002081212	Echeverria
gastronomia y turismo	internacional		Almeida
Alimentación,	Servicio de recepción,		Juan Carlos
gastronomía y turismo	limpieza, pisos y afines	1002081212	Echeverria
gastronomia y turismo	impieza, pisos y armes		Almeida
Alimantagión			Juan Carlos
Alimentación, gastronomía y turismo	Panadería y Pastelería	1002081212	Echeverria
gastronomia y turismo			Almeida
Alimentación,	Tourismo	1712002055	Byron Patricio
gastronomía y turismo	Turismo	1713802955	Quishpe Simbaña
A limanta ai Ca	Diversificación de		Damen Datistic
Alimentación,	Destinos y Desarrollo de	1713802955	Byron Patricio
gastronomía y turismo	Inclusión Comunitaria		Quishpe Simbaña
Educación y	Formación de	1002017214	Stefany Cristina
capacitación	instructores	1003017314	Flores Armas
-	1	1	1







Quito, D.M., 11 de enero de 2023

#### Registro de instructores por competencias laborales:

Nombre de Perfil Profesional	Cedula de Ciudadanía	Nombres y Apellidos
Preparación gastronómica de	1003250303	Hugo Cesar Benalcázar
cocina	1003230303	Lucano
Preparación gastronómica de	1002081212	Juan Carlos Echeverria
cocina	1002081212	Almeida
Preparación gastronómica de	1003250303	Hugo Cesar Benalcázar
panadería	1003230303	Lucano
Preparación gastronómica de	1002081212	Juan Carlos Echeverria
panadería	1002081212	Almeida
Preparación gastronómicas de	1003250303	Hugo Cesar Benalcázar
pastelería	1003230303	Lucano
Preparación gastronómicas de	1002081212	Juan Carlos Echeverria
pastelería	1002081212	Almeida

**Artículo 3.- RATIFICAR** que el Coordinador Pedagógico habilitado es responsable del correcto desarrollo, evaluación, actualización e innovación de los procesos de capacitación:

## Coordinador Pedagógico habilitado:

Cédula Ciudadanía	Nombres y Apellidos
1003250303	Hugo Cesar Benalcázar Lucano

**Artículo 4.-** El Operador de Capacitación Calificado deberá informar los cambios, modificaciones e inclusiones de los instructores y coordinador/a pedagógico/a; y, solicitará su habilitación de conformidad con la normativa vigente.

**Artículo 5.-** La vigencia de la renovación, de la calificación del operador de capacitación, será de tres (3) años de conformidad al artículo 3 de la Norma Técnica de Calificación de Operadores de Capacitación, pudiendo ser renovada a petición del solicitante.

**Artículo 6.-** El Operador de Capacitación Calificado deberá cumplir con la aplicación del Manual de Imagen dispuesto por el Ministerio del Trabajo.

**Artículo 7.-** El Operador de Capacitación Calificado, deberá ofrecer todas las facilidades que sean necesarias para que la Subsecretaría de Cualificaciones Profesionales del Ministerio del Trabajo, a través de su área técnica, efectúe las auditorias técnicas a las 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 de Calificación de Operadores de Capacitación.





Quito, D.M., 11 de enero de 2023

**Artículo 8.-** El Operador de Capacitación Calificado, deberá cumplir con el Instructivo Automatización de Sellado de Certificados de Capacitación y Certificación y demás normativa aplicable del Ministerio del Trabajo.

Artículo 9.- El Ministerio del Trabajo como Presidente del Comité Interinstitucional del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales dispone a los Operadores de Capacitación, Capacitadores Independientes y Organismos Evaluadores de la Conformidad que, de acuerdo a la normativa legal vigente se encuentran prohibidos de ceder, compartir o transferir los beneficios, certificados, compartir logos en los mismos, y toda documentación adquirida bajo este sistema a otras entidades, ya sean personas naturales, jurídicas públicas o privadas que no hayan sido calificadas y/o reconocidas por la Subsecretaría de Cualificaciones Profesionales. Se tomarán las acciones legales que el caso amerite para evitar estas actividades y mantener la calidad de los procesos en beneficio de los ciudadanos.

#### **DISPOSICIONES FINALES**

**Primera.** - La habilitación de nuevos Instructores y del/la Coordinador/a Pedagógico/a, por cambios o inclusiones, se efectuará a través de la emisión del correspondiente oficio.

**Segunda.** - Encárguese a la Dirección de Calificación, Reconocimiento y Certificación de Operadores, la actualización del Sistema de Información de Operadores de Capacitación Calificados, incluyendo el contenido del artículo 2 de la presente Resolución.

**Tercera.** - Todo acto administrativo será notificado a los POC y/o OCC mediante el Sistema de Gestión Documental - Quipux.

**Cuarta. -** Encárguese a la Dirección de Competencias y Certificación realizar las respectivas auditorías técnicas al Operador, mediante el seguimiento y monitoreo a la calificación del Operador de Capacitación. En caso de encontrarse irregularidades, el Operador de Capacitación Calificado, conforme la normativa vigente, se someterá al procedimiento administrativo y a otras acciones legales respectivas a las que hubiere lugar.

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

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

Comuníquese y publíquese. –





Quito, D.M., 11 de enero de 2023

## Documento firmado electrónicamente

# Dr. John Xavier De Mora Moncayo SUBSECRETARIO DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES

#### Referencias:

- MDT-SCP-2022-0270-E

#### Copia:

Señora Doctora

Laura Gabriela Flores Cevallos

Directora de Calificación, Reconocimiento y Certificación de Operadores

Señora Ingeniera Mirian Janeth Ichau Farinango

Analista de Certificación de Operadores 1

Señor Ingeniero Manuel Cevallos Tipán **Analista de Certificación de Operadores 2** 

mi/lf/ac

