

Apellidos y nombres	Número RUC	
BONILLA ICAZA CHRISTIAN MARCELO	1715416580001	
Estado	Régimen	Artesano
ACTIVO	RIMPE - EMPRENDEDOR	No registra
Fecha de registro	Fecha de actualización	
21/06/2012	23/11/2022	
Inicio de actividades	Reinicio de actividades	Cese de actividades
21/06/2012	16/12/2020	No registra
Jurisdicción	Obligado a llevar contabilidad	
ZONA 4 / SANTO DOMINGO DE LOS TSACHILAS / NO SANTO DOMINGO	NO	
Tipo	Agente de retención	Contribuyente especial
PERSONAS NATURALES	NO	NO

Domicilio tributario**Ubicación geográfica**

Provincia: SANTO DOMINGO DE LOS TSACHILAS **Cantón:** SANTO DOMINGO
Parroquia: BOMBOLI

Dirección

Calle: VICTOR LOPEZ **Número:** 11 **Intersección:** AV. LOS COLONOS **Manzana:** 3
Referencia: FRENTE AL RESTAURANTE CHILAO

Medios de contacto

Email personal: majitop_41@hotmail.com **Celular:** 0983126758

Actividades económicas

- I56100101 - VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES, INCLUSO PARA LLEVAR.

Establecimientos

Abiertos	Cerrados
1	1

Obligaciones tributarias

- 1011 - DECLARACIÓN DE IMPUESTO A LA RENTA PERSONAS NATURALES
- 2021 - DECLARACIÓN SEMESTRAL IVA



Las obligaciones tributarias reflejadas en este documento están sujetas a cambios. Revise periódicamente sus obligaciones tributarias en www.sri.gob.ec.

Números del RUC anteriores

No registra

Apellidos y nombres

BONILLA ICAZA CHRISTIAN MARCELO

Número RUC

1715416580001



Código de verificación:

CATRCR2022002773180

Fecha y hora de emisión:

28 de noviembre de 2022 16:47

Dirección IP:

186.178.51.160

Validez del certificado: El presente certificado es válido de conformidad a lo establecido en la Resolución No. NAC-DGERCGC15-00000217, publicada en el Tercer Suplemento del Registro Oficial 462 del 19 de marzo de 2015, por lo que no requiere sello ni firma por parte de la Administración Tributaria, mismo que lo puede verificar en la página transaccional SRI en línea y/o en la aplicación SRI Móvil.



UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS

Nicole Valarezo

Practicas Pre Profesionales IIII

Restaurante: ALMA By Sabores "Cocina de Autor"

Reseña: Este es el restaurante mas prestigioso de la ciudad, es un restaurante catalogado de 5 estrellas, esta ubicado en un mirador a 5 minutos del centro. Es un mirador llamado Bombini que da una hermosa vista a toda la ciudad. Es un restaurante de cocina de autor y cocina de molecular, contiene cocteles, parrilla, platos a la carta de mariscos y carnes, postres en nitrógeno líquido, bebidas únicas, cortes de carnes, langostas, etc. La capacidad de este restaurante es de 60 personas y es solo bajo reserva previa.

Mi función en este establecimiento de mis practicas pre profesionales es ayuda en la parte de producción que es 5 horas todos los días antes de la apertura, al momento de la apertura con servicio y mise en place y al momento de la atención en parrilla, montaje de platos, servicio de ensaladas, servicio de coctelería.

En producción hacemos los cortes de carnes, mise en place de ensaladas y guarniciones, preparamos los postres, alistamos parrilla y freidora, chimichurris y salsas.

En a apertura nos preparamos para montar mesas, arreglar barra y cocina, y finalmente al momento del servicio, recibimos comandas y preparamos los platos solicitados en 10 minutos aproximadamente que es el tiempo que se da para sacar platos.



