

Apellidos y nombres

SORIA DE LA CRUZ ALEX DANIEL

Número RUC

1725024341001

Jurisdicción

ZONA 9 / PICHINCHA / QUITO

Número de establecimiento

2

Estado

ABIERTO

Nombre comercial

SANTO MAR

Servicios digitales

NO

Inicio de actividades

20/04/2022

Reinicio de actividades

No registra

Cierre de establecimiento

No registra

Ubicación geográfica

Provincia: PICHINCHA Cantón: QUITO Parroquia: IÑAQUITO

Dirección

Calle: E12 CATALINA ALDAZ Número: N34168 Intersección: N34 AVENIDA PORTUGAL Referencia: FRENTE A LA SUIZA DELICATESSEN

Medios de contacto

No registra

Actividades económicas

- I56100106 - VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN BARES- RESTAURANTES, INCLUSO PARA LLEVAR.



Código de verificación:

CATRET2022000182637

Fecha y hora de emisión:

20 de abril de 2022 15:25

Dirección IP:

157.100.173.66

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.



Quito, 30 de septiembre de 2022

A quien corresponda.-

CERTIFICADO

Yo **Alex Daniel Soria de la Cruz** con número de cédula de identidad 172502434-1, propietario del Restaurante “**Santo Mar ec**” certifico que el señor **Bryan Alexander Soria Pacha** con cédula de identidad 172509894-9, ha laborado en mi empresa como **JEFE DE COCINA Y BARTENDER**, durante 5 meses y medio comprendidos entre el 18 abril de 2022 hasta el día 30 de septiembre de 2022 fecha en la que se emite el certificado, obteniendo un total de 573 horas prácticas, demostrando durante su permanencia responsabilidad, honestidad, cumplimiento y dedicación en las labores que le fueron encomendadas, virtudes que le han merecido respeto, consideración, confianza y admiración de quienes conformamos esta empresa.

Se expide el presente certificado al señor Soria, para los fines que crea conveniente.

Atentamente,

Alex Daniel Soria de la Cruz
Propietario “Santo Mar ec”
0987204029



Quito-Ecuador
0987204029

CÉDULA DE
IDENTIDAD



REPÚBLICA DEL ECUADOR

DIRECCIÓN GENERAL DE REGISTRO CIVIL, IDENTIFICACIÓN Y CEDULACIÓN
APELLIDOS
CONDICIÓN CIUDADANÍA



SORIA
DE LA CRUZ

NOMBRES

ALEX DANIEL

NACIONALIDAD

ECUATORIANA

FECHA DE NACIMIENTO

11 AGO 1992

LUGAR DE NACIMIENTO

PICHINCHA QUITO

SANTA PRISCA

FIRMA DEL TITULAR

NUI.1725024341

SEXO

HOMBRE

No. DOCUMENTO

022905144

FECHA DE VENCIMIENTO

15 FEB 2032

NAT/CAN

963479



APELLIDOS Y NOMBRES DEL PADRE

SORIA SORIA LUIS GONZALO

APELLIDOS Y NOMBRES DE LA MADRE

DE LA CRUZ JUIÑA ROSA DEL CARMEN

ESTADO CIVIL

SOLTERO

LUGAR Y FECHA DE EMISIÓN

QUITO 15 FEB 2022

CÓDIGO DACTILAR

E1333I3222

TIPO SANGRE O+

DONANTE

No donante



F. Alvarado
DIRECTOR GENERAL

I<ECU0229051449<<<<<1725024341
9208119M3202159ECU<NO<DONANTEO
SORIA<DE<LA<CRUZ<<ALEX<DANIEL<

UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS
INFORME DE PASANTIAS PREPROFESIONALES

Nombre: Bryan Soria

Fecha: 30 de septiembre de 2022

Id Banner: A00052489

INTRODUCCION

La Universidad de las Américas, con el propósito de formar profesionales de excelencia, exigen como requisito cumplir con cierto número de horas prácticas realizadas fuera de las instalaciones de la universidad, las cuales se deben realizar para conocer más de cerca sobre este medio en el cual nos estamos involucrando y el cual es necesario cumplir para poder regirse con las políticas establecida con la escuela de Gastronomía.

DESARROLLO

Para dar comienzo con esta reseña debo comentar que en el negocio en el cual me encuentro prestando mis servicios es un negocio relativamente nuevo y en el cual me desempeño de manera polifuncional como jefe de cocina y bartender cuando tenemos eventos en las noches, está a sido una experiencia nueva para mi ya que es el primer lugar donde presto mis servicios y tengo un equipo de trabajo el cual está guiado por mi persona, es una experiencia enriquecedora ya que yo no quiero ser un simple jefe, yo quiero que mi equipo de trabajo me observe como un líder.



En este lugar voy prestando mis servicios desde el 18 de abril de 2022, en estos meses e ganado aparte de la experiencia una lección que se ha llevado con fallas que se fueron corrigiendo con el paso de las cosas y de las situaciones que se manejan en el restaurante, desde el mismo hecho de diseñar una carta, controlar que se lleven de manera correcta los procesos que comienzan con la compra de los insumos, preparaciones correcta de los platos y el servicio del plato terminado al cliente, lo mas interesante es haber aprendido y seguir aprendiendo que el ámbito de la restauración es mucho mas que solo enfocarnos en cocinar y por supuesto que en teoría podía tener el conocimiento pero cuando vamos al campo de trabajo real la situación y el enfoque cambian, es una de las experiencias mas enriquecedoras que e tenido en la vida laboral que e llevado hasta el día de hoy y quiero seguir aprendiendo cada día mas sobre esta hermosa profesión, se que aun me falta aprender mucho sobre la restauración y estoy dispuesto hacerlo porque alguna vez algún chef me dijo “Un Cocinero jamás deja de aprender”.

CONCLUSIONES

Llevar a cabo las actividades de prácticas preprofesionales nos ayuda a mejorar nuestras destrezas, ya que ponemos en práctica nuestros conocimientos a la vez que también corregimos las cosas que en la universidad no podemos palpar de manera real para superar algunos errores y algunas felicitaciones cuando nuestro desempeño es el correcto, nada viene de manera fácil y esta es una de las carreras que sin práctica no podemos superarnos y mejorar, considero oportuno citar que es una profesión que demanda mucho tiempo de nuestra vida cotidiana, mucho tiempo que a veces no le podeos dedicar a cosas cotidianas como la familia, fechas especiales, reuniones sociales y en ocasiones eventos especiales en nuestras vidas, pero todo este esfuerzo tiene una gran recompensa que yo considero que aparte de ganar conocimiento y experiencia es el hecho de ver un plato terminado de calidad, con sentido, delicioso y obtener la satisfacción de una excelente retroalimentación del cliente.