

Apellidos y nombres	Número RUC	
YANEZ FLORES GALO ROBERTO	1002954285001	
Estado	Régimen	Artesano
ACTIVO	RIMPE - EMPRENDEDOR	No registra
Fecha de registro	Fecha de actualización	
20/10/2011	19/02/2021	
Inicio de actividades	Reinicio de actividades	Cese de actividades
20/10/2011	No registra	No registra
Jurisdicción	Obligado a llevar contabilidad	
ZONA 9 / PICHINCHA / CAYAMBE	NO	
Tipo	Agente de retención	Contribuyente especial
PERSONAS NATURALES	NO	NO

Domicilio tributario**Ubicación geográfica**

Provincia: PICHINCHA Cantón: CAYAMBE Parroquia: CANGAHUA

Dirección

Barrio: SECTOR SAN LUIS DE GUACHALA Calle: PANAMERICANA Número de oficina: PB Referencia: A TRES CUADRAS DE LA IGLESIA EL BUEN SAMARITANO

Medios de contacto

Celular: 0990026153 Email: garo_yanez@hotmail.com Teléfono domicilio: 022110377

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

1 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
YANEZ FLORES GALO ROBERTO

Número RUC
1002954285001



Código de verificación:
RCR1710945926172359
Fecha y hora de emisión:
20 de marzo de 2024 09:45
Dirección IP:
10.1.2.143

Valides del certificado: El presente certificado es válido de conformidad a lo establecido en la Resolución No. NAC-DGERCC15-00000217, 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.

Reseña Guarango Zero Restaurant.

De la mano de Galo Roberto Yáñez Flores nace el restaurante Guarango Zero, el cual esta ubicado cerca de la ciudad de Cayambe, en la parroquia de la Bola De Guachalá, que inicio sus actividades hace mas de 13 años. El chef Galo siempre tuvo claro su gusto y pasión por la cocina, quien desde niño empezó a cocinar junto a su padre de forma muy hogareña, a leña, con cocinas y hornos de barro, ya que así se lo hacia en la zona donde creció, con ingredientes frescos del huerto ya que para su fortuna los tenia en abundancia muy cerca y hasta en el patio de su casa, contaba que gracias a su abuela empezó su sueño de algún día tener su restaurante propio ya que tenían tierras que producían gran cantidad de papas y cebolla, su abuela era comerciante pero siempre decía que quisiera tener un lugar en el cual ella pueda cocinar sus propios ingredientes y vender a sus vecino y turistas, fue ahí cuando empezó todo y Chef Galo tenía ya la idea, llevar acabo un proyecto el cual tenga una historia que contar y sobre todo no perder sus costumbres y tradiciones. Cuando pregunte del porque del nombre me conto que en dichas tierras no existían cerramientos de concreto, las tierras se limitaban por arboles de eucalipto y pencos, al tener gran cantidad de pencos su abuela solía preparar de ahí la famosa bebida denominada mishque.

Después de varios años de esfuerzo y trabajo, ha logrado posicionarse como un restaurante reconocido en Cayambe, expandiéndose con una sede para eventos sociales en el centro de la ciudad, siendo este un servicio que se implemento hace 4 años y que no ha parado y sigue creciendo, por otra parte, el restaurante ubicado en La Bola De Guachalá, conserva su estilo familiar y tradicional que no decepciona a sus visitantes.

Actividades realizadas durante el periodo de prácticas.

Cocina.

Al inicio de las prácticas fueron dadas ciertas indicaciones como horarios, uniformes, rotaciones, manejo de equipos, días de entrenamiento, distribución de la cocina y manejo de reservas y producciones para eventos y reservaciones.

Al ser un restaurante con almuerzos y a la carta, las actividades fueron muy variadas y siempre se rotaban al transcurrir el día. Si se empezaba el turno abriendo, se tenía que tener en cuenta lo siguiente:

Revisar el menú de almuerzos diario y comprobar que el mise en place este listo, dar continuidad a la producción que requiera de cocciones hasta la hora del servicio y preparaciones que requieren estar al momento.

Prender equipos como hornos, parrilla, plancha, freidora, en días bajos también se tenía control de la hielera del bar, asegurándose que esté funcionando y lista para el servicio

Una vez iniciado con las actividades de apertura se procede a leer las reservas del día, procurar tener los ingredientes para poder procesarlos, si no estaban todos se notificaba al chef o se listaba en un pizarrón de información general.

Los primeros dos meses se trabajó abriendo el restaurante, manejando inventarios, terminando cocciones de proteínas y haciendo mise en place de guarniciones y ensaladas. La tarea principal era emplatar sopas o entradas de los almuerzos y eventos de medio día. Una vez terminado el horario de almuerzo se procede a dejar marchando la preparación del día siguiente que requerían de mucho tiempo, se enlistaba las cosas que se necesitaba para el día siguiente si era el caso y al final del turno se entregaba la estación de entradas sanitizada y limpia.

Después de los dos meses la siguiente estación fue el área caliente, estando a cargo de grill y plancha a la hora del servicio. Al igual que en los dos primeros meses, se me fue encargado de revisar la producción, asegurar que se tengan las porciones necesarias para la hora del almuerzo y para las reservas si era el caso, en esta rotación el horario se llegaba a extender más de lo habitual ya que también se trabajan proteínas cuando se tenían fiestas o eventos para la cena.

Dentro del restaurante también cursé por el área de servicio, sobre todo en eventos de banquetes ya que el Chef propietario me dio la confianza de sugerir montajes de mesa y tipos de servicio, llegando a capacitar en servicio y protocolo a mis compañeros de trabajo, fue una experiencia que enriqueció a las dos partes, tanto al propietario ya que pudo ofrecer un servicio profesional siendo reconocido en la zona, y para mí ya que nunca me imagine capacitar personal tan pronto y me sentí confiado y seguro ya que tuve las herramientas y conocimiento necesario para hacerlo.

Aproximadamente 6 semanas, fueron las últimas, trabajé con el Señor Roberto Yáñez quien es el Chef propietario, en su carta, confió en mí para dar mi punto de vista para poder mejorar la identidad de su empresa de restaurante y de eventos sociales, y sobre todo se trabajó mucho en la carta en la cual encontramos errores puntuales de costos y se supieron resolver, también me mostró la realidad de los proveedores y como se maneja en la zona local, asistí varias veces en la adquisición de compras y recepción de productos.

Fue una experiencia gratificante que duró 9 meses 2 semanas, las cuales me sentí muy libre de expresar mi conocimiento, aprendí la vida real de la cocina, vi lo increíble y caótico que es estar atrás de los fogones, pero siempre acompañado de su propietario, guiando a todo el equipo de trabajo