



REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES
SOCIEDADES

SRI
...la hace bien al país!

NÚMERO RUC:
RAZÓN SOCIAL:

1701240261001
AMAZONASHOT HOTELERIA ORGANIZACIONES Y TURISMO S.A.

NOMBRE COMERCIAL:
REPRESENTANTE LEGAL:
CONTADOR:
CLASE CONTRIBUYENTE:
CALIFICACIÓN ARTESANAL:

HOTEL J.W. MARRIOTT
CINA UGARTE DOUGLAS JOSEPH
FLORES PALAQUIBAY CARINA FERNANDA
ESPECIAL
S/N

OBLIGADO LLEVAR CONTABILIDAD: SI
NÚMERO: S/N

FEC. NACIMIENTO:
FEC. INSCRIPCIÓN: 11/12/1992
FEC. SUSPENSIÓN DEFINITIVA:

FEC. INICIO ACTIVIDADES: 02/12/1992
FEC. ACTUALIZACIÓN: 11/07/2018
FEC. REINICIO ACTIVIDADES:

ACTIVIDAD ECONÓMICA PRINCIPAL
SERVICIOS DE HOSPEDAJE EN HOTELES.

DOMICILIO TRIBUTARIO
Provincia: PICHINCHA Capital: QUITO Parroquia: BENALCAZAR Barrio: LA MARISCAL Calle: AV. ORELLANA Número: 1172 Intersección: AV. AMAZONAS Oficina: PB
Referencia ubicación: FRENTE AL COLEGIO MILITAR ELOY ALFARO Teléfono Trabajo: 022872102 Teléfono Trabajo: 022872105 Fax: 022872118 Celular: 0984995926
Email: amazon@uto.ssn.evtel Teléfono Trabajo: 022872103

DOMICILIO ESPECIAL
SN

DEclaraciones Tributarias

- ANEXO ACCIONISTAS, PARTICIPES, SOCIOS, MIEMBROS DEL DIRECTORIO Y ADMINISTRADORES
- ANEXO DE DIVIDENDOS, UTILIDADES O BENEFICIOS - ADI
- ANEXO RELACION DEPENDENCIA
- ANEXO TRANSCACCIONAL SIMPLIFICADO
- DECLARACIÓN DE IMPUESTO A LA RENTA SOCIEDADES
- DECLARACIÓN DE RETENCIÓN EN LA FUENTE
- DECLARACIÓN MENSUAL DE IVA

% DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS

% DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS
JURISDICCIÓN

1
ZONA 9 PICHINCHA

ABIERTOS
CERRADOS

1
0



Código: RIMRUC2016000732584

Fecha: 12/07/2016 10:20:46 AM

Prácticas preprofesionales en el **Hotel JW Marriott** es una franquicia exclusiva de Marriott internacional por la cual fue una buena opción para realizar mis prácticas y con el fin de adquirir nuevos conocimientos y sobre todo poner en práctica los conocimientos en cocina. Se tuvo la oportunidad de apoyar y presenciar cenas importantes como fue las cenas de Navidad y 14 de febrero en la cual los chefs encargados aportaron confianza y una oportunidad de demostrar nuestras capacidades me permitieron sacar la entrada del menú de 14 de febrero. Al empezar el servicio es una experiencia totalmente única la presión que existe en la Cocina al momento de sacar cada una de las comandas Y así poco a poco se logró aprender de las capacidades, experiencias y conocimientos de los chefs con los que compartí alrededor de 3 meses realizando diversas actividades como la producción antes del servicio lo cual se basaba en revisar los ingredientes tener el mise a place listo pelar vegetales, preparar un risotto contabilizar los cortes de carnes que teníamos para el servicio, en el área fría tener los ingredientes de ensaladas listas y lavadas, hacer la vinagretas y verificar cadenas de frío de cada producto.