



REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES SOCIEDADES

SRI
...la hace bien al país

NÚMERO RUC:
RAZÓN SOCIAL:

1791240251001

AMAZONSHOT 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

FECH. NACIMIENTO:

FECH. INSCRIPCIÓN:

FECH. SUSPENSIÓN DEFINITIVA:

11/12/1992

FECH. INICIO ACTIVIDADES:

FECH. ACTUALIZACIÓN:

FECH. RÉCIBO ACTIVIDADES:

02/12/1992

11/07/2016

ACTIVIDAD ECONOMICA PRINCIPAL

SERVICIOS DE HOSPEDAJE EN HOTELES.

DOMICILIO TRIBUTARIO

Provincia: PICHINCHA Capital: QUITO Particular: BENALCAZAR Barrio: LA MARISCAL Calle: AV. ORELLANA Numero: 1172 Intersección: AV. AMAZONAS Oficina: PB
Referencia ubicación: FRENTE AL COLEGIO MILITAR ELOY ALFARO Telefono Trabajo: 022972102 Telefono Trabajo: 022972106 Fax: 022972116 Celular: 0984995926
Email: amazon@ulo.salnet.net Telefono Trabajo: 022872103

DOMICILIO ESPECIAL

S/N

OBLIGACIONES TRIBUTARIAS

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

DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS

DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS

JURISDICCIÓN

1

ZONA 9 PICHINGHA

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 par 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.