

Consulta de RUC

RUC
1790580113001

Razón social
H.O.V. HOTELERA QUITO SA

Estado contribuyente en el RUC

ACTIVO

Representante legal

Nombre/Razón Social: GARCIA ZAPATERO FRANK LUIS ALEXANDER
Identificación: 1761285624

Contribuyente fantasma

NO

Contribuyente con transacciones inexistentes

NO

Actividad económica principal

SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PRESTADOS POR HOTELES.

Tipo contribuyente

SOCIEDAD

Régimen

GENERAL

Categoría

Obligado a llevar contabilidad

SI

Agente de retención

SI

Contribuyente especial

SI

Fecha inicio actividades

1983-02-22

Fecha actualización

2024-01-04

Fecha cese actividades

Fecha reinicio actividades



UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS

INFORME FINAL PRACTICAS

Nombre: Katty Marcela Jacome Quinaluisa

Id Banner: A00064696

El Hotel Swissotel ubicado en la ciudad de Quito, pone a su disposición los servicios de Hospedaje y Restaurante, garantizando el mayor bienestar y placer en la realización de los diferentes áreas de creatividad del establecimiento en nuestro país, siempre enfocados en satisfacer las expectativas y necesidades de los turistas mediante paquetes para viaje de negocios, grupos de incentivo, reuniones empresariales o eventos especiales, sociales con todas las medidas de seguridad siempre pensando en el bienestar del huésped. Como objetivo se ha planteado el aplicar la experiencia adquirida durante los primeros semestres en la carrera de gastronomía de la universidad para llevarlos a cabo en la vida real y entender mejor cómo funcionan en la vida profesional. Durante las pasantías realizadas dentro el mes de septiembre de 2022 en el hotel se lograron adquirir varias habilidades en el área de pastelería principalmente. Durante las primeras semanas se consiguió aprender y dominar temas respecto a la manipulación de alimentos, control de temperaturas, limpieza y desinfección de maquinaria, diferentes técnicas de cocción y montaje de distintos postres , aspectos que son muy fundamentales tanto dentro como fuera de la universidad y que pudieron ser reforzados en las diferentes materias de cocina, dentro de estas habilidades adquiridas unas de las más importantes a considerar fue la de aprender a formar un buen carácter y paciencia en la cocina ya que así se pudo conocer varias situaciones en las cuales llegaban eventos grandes y también el servicio de restaurante del hotel y todo el personal tenía que ser muy rápido, eficiente y con creatividad. El haber logrado aprender diferentes técnicas de cocción y adquirir experiencia, fue muy importante ya que, al relacionarse con las diferentes materias de cocina y servicio, destaca lo fundamental de manejar correctamente una cocina organizada, ya que esto impulsa a no solo limitarse a ciertas actividades sino a ser multifuncional y cubrir las necesidades que se tenga en el hotel. De la misma forma se logró fomentar la agilidad y el trabajo bajo presión al sacar comandas

especialmente en eventos grandes. En ellos se organizaba la decoración y distribución del lugar según el tipo de evento solicitado. Fue en los eventos grandes de un gran número de clientes donde se logró conocer la importancia de la organización y trabajo en equipo, ya que se cuenta con menos tiempo y debe haber la cantidad mínima de errores, o en lo posible, realizar un servicio sin ningún error. Así entonces como aspectos positivos se pueden destacar todos los conocimientos y experiencias fuera de la universidad que influyeron en un mejor desempeño en la carrera, así como el crecimiento tanto personal como profesional después de la retroalimentación por parte de los jefes de cocina y servicio. Como aspectos negativos, se puede reconocer un problema no solo en el establecimiento sino en la industria gastronómica en general.

Por tanto, se puede concluir que las pasantías realizadas en el hotel dejaron consigo beneficios para el aprendizaje tanto en la universidad como para la vida profesional, tanto en los aspectos positivos como negativos, siendo así que todos los conocimientos y habilidades adquiridas mencionadas anteriormente debe seguirse aplicando para una mejora constante como profesional del área de gastronomía.