

## DOCUMENTACION RESTAURANTE FUSION CULINARIA

### COPIA RUC DEL ESTABLECIMIENTO

<b>SRI</b>			<b>Certificado</b>
Registro Único de Contribuyentes			
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Número RUC</b>		
BOLAÑOS MORALES TANYA CLAIRED	1711062172001		
<b>Estado</b>	<b>Régimen</b>	<b>Artesano</b>	
ACTIVO	RIMPE - NEGOCIO POPULAR	No registra	
<b>Fecha de registro</b>	<b>Fecha de actualización</b>		
11/01/2017	05/11/2020		
<b>Inicio de actividades</b>	<b>Reinicio de actividades</b>	<b>Cese de actividades</b>	
11/01/2017	No registra	No registra	
<b>Jurisdicción</b>	<b>Obligado a llevar contabilidad</b>		
ZONA 9 / PICHINCHA / QUITO	NO		
<b>Tipo</b>	<b>Agente de retención</b>	<b>Contribuyente especial</b>	
PERSONAS NATURALES	NO	NO	
<b>Domicilio tributario</b>			
<b>Ubicación geográfica</b>			
Provincia: PICHINCHA Cantón: QUITO Parroquia: IÑAQUITO			
<b>Dirección</b>			
Calle: N32 PONCE CARRASCO Número: E8-61 Intersección: AV 6 DE DICIEMBRE			
Número de piso: 0 Referencia: ENTRE AV 6 DE DICIEMBRE Y AV DIEGO DE ALMAGRO			
<b>Medios de contacto</b>			
Email: comex70@hotmail.com Celular: 0992631564			
<b>Actividades económicas</b>			
• G47220301 - VENTA AL POR MENOR DE OTRAS BEBIDAS EN ALMACENES ESPECIALIZADOS.			
• I56100101 - VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES, INCLUSO PARA LLEVAR.			
<b>Establecimientos</b>			
<b>Abiertos</b>	<b>Cerrados</b>		
1	1		
<b>Obligaciones tributarias</b>			
• 1011 - DECLARACIÓN DE IMPUESTO A LA RENTA PERSONAS NATURALES			
<b>Nota:</b> Las obligaciones tributarias reflejadas en este documento están sujetas a cambios. Revise periódicamente sus obligaciones tributarias en <a href="http://www.sri.gob.ec">www.sri.gob.ec</a> .			
<b>Números del RUC anteriores</b>			
No registra			

<b>Apellidos y nombres</b> BOLAÑOS MORALES TANYA CLAIRE	<b>Número RUC</b> 1711062172001
<hr/>	
	<p>Código de verificación: RCR1697600801169188 Fecha y hora de emisión: 17 de octubre de 2023 22:46 Dirección IP: 10.1.2.25</p>
<p>Valididad 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.</p> <hr/>	

## RESEÑA DEL ESTABLECIMIENTO

El restaurante Fusión Culinaria ofrece una experiencia gastronómica única en un entorno moderno. Desde el momento en que cruzas la puerta, te sumerges en un ambiente cálido y acogedor.

El servicio al cliente en Fusión Culinaria es excepcional. El personal es amable, atento y conocedor de la carta. Desde el recibimiento hasta la despedida, te hacen sentir como un invitado especial. El tiempo de espera es mínimo, y el personal está dispuesto a ofrecer recomendaciones y explicaciones detalladas sobre los platos y las opciones de maridaje.

La cocina de Fusión Culinaria es creativa de sabores tradicionales y en algunas ocasiones internacionales. Los ingredientes son frescos y de alta calidad, y se nota el esmero en la presentación de cada plato. Además, el menú se actualiza diariamente para ofrecer nuevas experiencias a los clientes.

## TAREAS ASIGNADAS COMO PRACTICANTE

- Montaje de mesas antes del servicio
- Deshuese de mas de 50 pollos para la preparación del menú.
- Preparar las diferentes estaciones para cada uno de los tipos de cocción de la proteína (horneado, seco, fritura profunda)
- Asistir al jefe de cocina en las diferentes preparaciones.
- Mice in place de todas las verduras acorde al menú del día.
- Preparación de jugos naturales para el servicio acorde al menú del día.
- Montaje del plato listo para la degustación del cliente
- Limpieza del salón
- Servicio al cliente
- Rotación en la caja
- Limpieza de baños