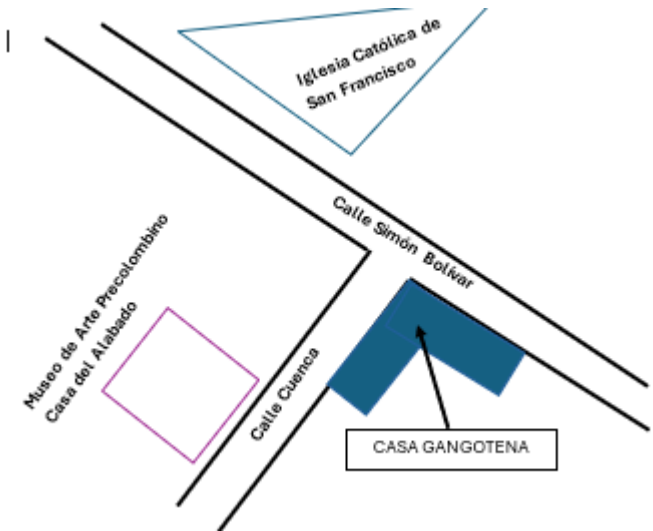


## Pasantías

**Anthony Yela**

### Información del establecimiento:

<b>Nombre de la empresa</b>	HOTEL CASA GANGOTENA S.A.
<b>Ruc:</b>	1792163994001
<b>Tipo institución:</b>	Privada
<b>Actividad:</b>	Hotelera-Turística
<b>Sector económico:</b>	Turismo
<b>Provincia:</b>	Pichincha
<b>Teléfono:</b>	(593 2) 400 8000
<b>Dirección:</b>	Bolívar Oe6-41 y Cuenca
<b>Croquis:</b>	
<b>Reseña:</b>	<p>El Hotel Casa Gangotena, ubicado centro del casco antiguo de Quito, Ecuador, representa una fusión impresionante entre el encanto colonial y el lujo contemporáneo. Con su imponente arquitectura, un servicio excepcional y una ubicación estratégica cerca de los puntos de interés más destacados de la ciudad, ofrece a sus visitantes una experiencia incomparable. Desde la atención personalizada hasta las habitaciones elegantemente decoradas, este hotel boutique garantiza una estancia única y lujosa para aquellos que buscan disfrutar de la hospitalidad ecuatoriana en su máxima expresión.</p>

### Información del pasante:

<b>Nombres completos:</b>	Anthony Javier Yela García
<b>C.I de identidad:</b>	0401946843
<b>ID Banner:</b>	A00080772
<b>Semestre actual:</b>	3er semestre
<b>Prácticas para la materia de:</b>	Banquetes y cocina de volumen
<b>Chef encargado de la materia:</b>	Cynthia Peñañiel
<b>Lugar para las prácticas:</b>	Gasa Gangotena
<b>Área dentro del establecimiento:</b>	Producción de cocina
<b>Actividades para realizar en el establecimiento:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavado y conteo de materia prima como: verduras, frutas.</li> <li>• Pesar ingredientes como: granos secos, granos tientos, queso para empanadas, etc.</li> <li>• Cortar y porcionar carne para las preparaciones en el restaurante.</li> <li>• Ayudar a los chefs en lo que pidan.</li> <li>• Realizar un conteo de lo que se tiene almacenado e informar a los chefs.</li> <li>• Realizar chips de yuca, plátano verde y camote.</li> <li>• Entre otras actividades que se me sean designadas ese día por el chef.</li> </ul>
<b>Horas de prácticas:</b>	150 horas de practicas en cocina de volumen.

**Documento de realizado por la “Coordinadora de Pasantías y Prácticas Preprofesionales” por parte de la Chef María José Arroyo.**



Quito, 28 de marzo de 2024

Sr.  
Jeremy Romero  
Recursos Humanos  
Casa Gangotena  
Ciudad .-

Por medio de la presente, la Escuela de Gastronomía de la UDLA, solicita se permita al señor ANTHONY JAVIER YELA GARCÍA, identificada con CI # 0401946843 y ID Banner A00080772, alumno de 3° semestre, realizar 150 horas de prácticas preprofesionales, con fines académicos, en el área de cocina de volumen y banquetes del Hotel Casa Gangotena.

Agradecemos de antemano la atención prestada a la presente.

Saludos cordiales,

María José Arroyo  
Coordinadora de Pasantías y Prácticas Preprofesionales  
Hospitalidad – Turismo - Gastronomía  
Universidad de Las Américas Ecuador  
Campus Granados  
Teléf.: +593 (2) 3981000 Ext.: 992

#1 EN INNOVACIÓN

SCMAGO  
INSTITUTIONS  
2020 PARTNERS

**Evidencia de aceptación de prácticas en Casa Gangotena por parte de Jeremy Romero del área de Talento Humano.**

JR

Jeremy Romero <jromero@casagangotena.com>  
Para: (Estudiante) Anthony Javier Yela Garcia

**PRECAUCIÓN:** este correo electrónico proviene de una fuente externa. Tenga cuidado con los enlaces y archivos adjuntos

Hola Anthony,

Te envío los datos solicitados.

- Nombre de la empresa: HOTEL CASA GANGOTENA S.A.
- Ruc: 1792163994001
- Tipo institución: Privada
- Actividad: Hotelera-Turística
- Sector económico: Turismo
- Provincia: Pichincha
- Dirección: Bolívar Oe6-41 y Cuenca
- Teléfono: (593 2) 400 8000

Quedo atento a tus comentarios.

Saludos Cordiales,

**Jeremy Romero**  
**Talento Humano | Casa Gangotena**  
Bolívar Oe6-41 y Cuenca  
PBX (593 2) 400 8000  
Quito-Ecuador

