

# Reseña de Practicas Preprofesionales de Banquetes y Cocinas de Volumen Hotel Rio Amazonas UDLA

El Hotel Rio Amazonas fue fundado hace 15 años por Blanca Sierra Revelo, una exmonja que decidió invertir en un hotel y una agencia de viajes. Con el tiempo, el éxito de su negocio le permitió expandirse y adquirir yates de lujo en las Galápagos. Además, creó una panadería y el restaurante "LA CANOA". El hotel cuenta con un salón para 600 personas y ofrece hospedaje y alimentación a viajeros nacionales e internacionales en Quito, con un enfoque en la calidad y la calidez en el servicio.

El objetivo principal del hotel es brindar servicios turísticos de calidad para ciudadanos ecuatorianos y extranjeros, promoviendo el conocimiento del país a nivel mundial. Se esfuerzan por mantener el liderazgo en el mercado corporativo y turístico, garantizando un servicio de excelencia y contribuyendo al crecimiento del país y la preservación del medio ambiente. Además, el hotel se compromete a mantener altos estándares de calidad, representar y proteger los intereses de sus afiliados, impulsar acciones de promoción turística y trabajar en colaboración con otras asociaciones para alcanzar objetivos comunes. Su meta es seguir siendo uno de los destinos turísticos líderes a nivel mundial.



Las tareas que me asignaron en las practicas fueron las siguientes:

- Cortar las carnes, pollo, cerdo, pescado y mariscos para las horas de almuerzo y cena, también guardarlas para otro servicio en las bodegas.
- Pelar papas y plátanos verdes para los aperitivos.
- Cortar pan, jamón y queso para las horas de desayuno.
- Preparar empanas de maizabrosa con queso rallado.
- Pelar, cortar y aplastar los verdes para hacer patacones.
- Pasar piernas y otras piezas de pollo por harina y huevo para la apanadura y freírlas en aceite.
- Freír en la plancha y parrilla las carnes para los almuerzos y eventos especiales.
- Traer de las bodegas los ingredientes necesarios para cada uno de los servicios.
- Al final de cada servicio lavamos todos los platos, ollas, bowls, cubiertos y vajillas para después colocarlos en sus respectivos lugares.