

Consulta de RUC

RUC
1391915179001

Razón social
ALIDULCAF S.A.S.

Estado contribuyente en el RUC
ACTIVO

Representante legal

Nombre/Razón Social: FLORES RIVADENEIRA BYRON GUSTAVO
Identificación: 1308185113

Contribuyente fantasma NO Contribuyente con transacciones inexistentes NO

Actividad económica principal

ELABORACIÓN DE PASTELES Y PASTELES DE FRUTAS.

Tipo contribuyente

SOCIEDAD

Régimen

GENERAL

Categoría

Obligado a llevar contabilidad

SI

Agente de retención

SI

Contribuyente especial

NO

Fecha inicio actividades

2020-07-23

Fecha actualización

2022-11-24

Fecha cese actividades

Fecha reinicio actividades

Ocultar establecimientos

Establecimiento matriz:

Lista de establecimientos - 1 registro

No. establecimiento	Nombre comercial	Ubicación de establecimiento	Estado del establecimiento
001	DULCE & CREMOSO	MANABI / MANTA / ELOY ALFARO / 316 S/N Y AV. 203	ABIERTO

Establecimientos adicionales:

Lista de establecimientos - 7 registros

No. establecimiento	Nombre comercial	Ubicación de establecimiento	Estado del establecimiento
004	DULCE & CREMOSO	MANABI / MANTA / LOS ESTEROS / PRINCIPAL S/N Y AV. AEROPUERTO	ABIERTO
002	DULCE & CREMOSO	MANABI / MANTA / MANTA / AV. FLAVIO REYES S/N Y CALLE 16	ABIERTO
008	DULCE & CREMOSO	MANABI / MANTA / MANTA / AVENIDA MALECON Y ENTRE CALLE 23 Y 24	ABIERTO
003	DULCE & CREMOSO	MANABI / MANTA / MANTA / PRINCIPAL S/N Y AV. BARBASQUILLO	ABIERTO
006	DULCE & CREMOSO	MANABI / PORTOVIEJO / 18 DE OCTUBRE / AVENIDA MANABI S/N Y CALLE 5 DE JUNIO	ABIERTO
005	DULCE & CREMOSO	MANABI / PORTOVIEJO / 18 DE OCTUBRE / TENNIS CLUB S/N Y AV. MANABI	ABIERTO
007	DULCE & CREMOSO	MANABI / SUCRE / BAHIA DE CARAQUEZ / MALECON S/N Y AV. ALBERTO SAN ANDRES	CERRADO

10

Nueva consulta

Reseña de la empresa

Dulce y cremoso es una cadena de cafeterías-pastelerías ubicadas entre Manta y Portoviejo. Actualmente cuentan con seis locales, cuatro en Manta y dos en Portoviejo. Ellos se especializan en la elaboración principalmente de postres, pero también tienen comida de sal, donde destacan más los sabores manabitas. Cuentan con una planta de producción localizada en Manta, donde se elaboran todos los pasteles, postres, bizcochos, panes y parte de la comida de sal que posteriormente es distribuida a todos los puntos de venta de las ciudades, además de elaborar también pasteles personalizados en la misma planta de producción.

Actividades asignadas

En la fabrica yo estaba como ayudante, por lo que realizaba diferentes actividades según la necesidad de los trabajadores. Dentro de estas actividades estaban:

- Rellenar los pasteles (torta humeda de chocolate y tortas de tres capas)**

Cuando se rellenaban tortas se hacían en tandas de 50 en 50 según cuantos se pedían para el día

- Formar bolones y empaquetarlos**

La producción de bolones era muy alta ya que se elaboraban entre 500-600 en el día, y se empaquetaban de 2 en 2 para luego congelarlos y posteriormente sellarlos al vacío.

- Cortar grasa y carne de cerdo para chicharrón**
- Pelar choclos y desgranarlos**

Al momento de realizar esa actividad, se hacía entre 4 personas y se limpiaban alrededor de 15 sacos de choclo para luego desgranarlo.

- **Colocar decoraciones en las bombas de chocolate**

Se hacían flores y hojas de fondant y solo yo las pegaba en cada bomba de chocolate, luego las empaquetaba y apilaba. Cuando me tocaba elaborar esto solían ser 100 por pedido para las cafeterías ya que era el día de la mujer.

- **Humedecer y decorar la torta mojada de naranja**

Esto se hacia entre 6-8 personas ya que la torta salía caliente del horno y en el momento se mojaban, se cubría de crema, se decoraba y se empaquetaba. Usualmente yo humedecía la torta y decoraba.

- **Humedecer las tortas de 3 tres leches y 3 leches de oreo**

- **Cubrir de crema las tortas de 3 leches**

Esta actividad la desarrollaba con 2 compañeras más del trabajo y se colocaban de 40 en 40 para ir cubriendo y luego sellando.

También había otras actividades que hacía como el empaquetado de pavo para sanduches, picar el cilantro para el tigrillo y los bolones, cubrir y decorar la torta de capas, pintar y empaquetar cremas de colores para escribir en las tortas (se hacían entre 200-300 funditas de colores), también ayudaba a pelar el plátano cuando salían de las ollas.