



[Home](#) > [RUC](#) > [Consulta](#)

Consulta de RUC

RUC

1703674950001

Razón social

LOPEZ HERRERA MARCO VINICIO

Estado contribuyente en el RUC

ACTIVO

VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES, INCLUSO PARA LLEVAR.

Contribuyente fantasma

NO

Contribuyente con transacciones inexistentes

NO

PERSONA NATURAL	GENERAL	
NO	NO	NO
2007-02-02	2024-07-02	2016-06-30
		2024-07-02

Ocultar establecimientos

Establecimiento matriz:

Lista de establecimientos - 1 registro

No. establecimiento	Nombre comercial	Ubicación de establecimiento	Estado del establecimiento
001	RESTAURANTE MARIETA	PICHINCHA / QUITO / IÑAQUITO / DE LOS MOTILONES N40398 Y N40F C Y GALLEGOS	ABIERTO

Establecimientos adicionales:

Lista de establecimientos - 1 registro

No. establecimiento	Nombre comercial	Ubicación de establecimiento	Estado del establecimiento
002	D KASA GRILL COFFEE BAR	PICHINCHA / QUITO / IÑAQUITO / AV. DE LOS SHYRIS N39-109 Y EL TELEGRAFO	CERRADO

<<

<

1

>

>>

10

Nueva consulta

Marieta barra cevichería.

Ubicado en Quito, Marieta es un destino imprescindible para los amantes de los mariscos. Este restaurante ofrece una experiencia gastronómica centrada en la frescura y autenticidad de los sabores del mar, combinados con un ambiente acogedor y una atención al detalle que lo distingue. Presenta un ambiente moderno y relajado, con una decoración que evoca la costa ecuatoriana, es el único restaurante en tener arena de mar en sus instalaciones lo que lo hace diferente y novedoso. Las tonalidades azules y blancas predominan, creando una sensación de frescura y tranquilidad. Entre las especialidades, destacan los ceviches frescos preparados con una variedad de mariscos, desde camarones hasta pescado y pulpo. Cada ceviche es preparado al momento, asegurando sabores frescos y auténticos.

Tareas asignadas como practicante:

Preparación de Ingredientes: limpieza y preparación de mariscos frescos, Corte y porcionado de vegetales y otros ingredientes.

Elaboración de platos cocción y presentación de diversos platillos de mariscos, seguimiento de recetas y técnicas.

Control de calidad verificación de la frescura y calidad de los ingredientes. Aseguramiento de la higiene y manipulación adecuada de los alimentos.

Mantenimiento del área de trabajo limpieza y organización de la cocina y sus utensilios, colaboración en la gestión de inventarios y almacenamiento de productos.