



Quito, 15 de Febrero del 2024

Srta
Lorena Jima
Gerente de Proyectos Hospitalarios
LA COLINA DEL CHEF
Ciudad ..-

La Escuela de Gastronomía de la Universidad de las Américas solicita de la manera más comedida que se permita al señor CESAR FERNANDO GARCÍA CORTÉZ CI:0503203044 y ID Banner UDLA A00094132 realizar 230 horas de prácticas preprofesionales, con fines académicos, en el área de cocina de volumen en el Hospital Baca Ortíz.

Por la atención que pueda dar a la presente y esperando su ayuda en el desarrollo de estas prácticas.



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

La Colina del Chef

La Colina del Chef, una empresa ecuatoriana con más de cuatro décadas de experiencia, se ha consolidado como un referente en el mundo del catering y la organización de eventos. Fundada en 1984 por Andrés Miño, esta empresa se distingue por su capacidad de adaptarse a las tendencias gastronómicas globales y por utilizar ingredientes frescos y de alta calidad en cada uno de sus platos.

La oferta de La Colina del Chef es diversa, abarcando desde catering para colegios y eventos corporativos hasta matrimonios y eventos sociales. Su enfoque en la personalización de los menús asegura que cada evento sea una experiencia única y memorable para los asistentes. Los chefs de la empresa, liderados por Andrés Miño, combinan creatividad e innovación para crear platos que destacan por sus sabores auténticos y su presentación impecable.

Además de su excelencia en eventos sociales, La Colina del Chef ha sido reconocida por su contribución en el sector hospitalario. Desde 2015, han brindado servicios de alimentación a diversas instituciones de salud públicas y privadas en Ecuador, garantizando siempre un servicio seguro y de calidad, especialmente durante la emergencia sanitaria reciente.

La empresa ha recibido múltiples premios y reconocimientos internacionales, lo que subraya su compromiso con la calidad y la satisfacción del cliente.



Quito, 12 de marzo 2024

CERTIFICADO

Por medio de la presente se certifica que el Sr. CESAR FERNANDO GARCIA CORTEZ con CI: 0503203044 realizo practicas en la empresa La Colina del Chef desde el 14 de Febrero hasta el 15 de Marzo para contratos hospitalarios. Realizo prácticas administrativas, manejo de bodegas, producción y servicio para el "Servicio de Alimentación para Pacientes, Acompañantes y Profesionales de la Salud del Hospital Pediátrico Baca Ortiz".

El Sr. CESAR FERNANDO GARCIA CORTEZ ha cumplido las funciones delegadas y los horarios rotativos cumpliendo 230 horas con profesionalismo en el transcurso se ha ganado nuestra plena confianza desempeñando a satisfacción y responsabilidad su perfil de trabajo.

El Sr. CESAR FERNANDO GARCIA CORTEZ puede hacer uso del certificado a bien convenga.

Atentamente,

La Colina del Chef
Lorena Jima
171628628

Lorena Jima González

Gerente de proyectos Hospitalarios
La Colina del Chef
0969217064