



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 Ortiz.

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 con Ruc **1704181187001**, 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.

Funciones realizadas:

Área de sopas y carbohidratos.

Área de cárnicos

Área administrativa.

Área de dietas especiales.

Área de jugos.

Área de postres.

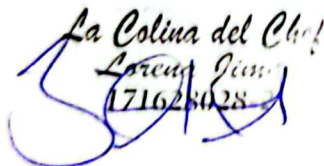
CERTIFICADO

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 Pedlátrico 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,



Lorena Jima González

Gerente de proyectos Hospitalarios
La Colina del Chef
0969217064