



Quito, 7 de febrero del 2024

Señor
Sergio Nalvarte
DI SERGIO RESTAURANTE
Ciudad .-

La Escuela de Gastronomía de la Universidad de las Américas solicita de la manera más comedida que se permita al señor GUILLERMO FELIPE CARPIO BASANTES, con CI 1754759890 y ID Banner UDLA A00101925 realizar prácticas preprofesionales en el área de cocina del Restaurante Di Serggio ubicado en la Av. República del Salvador

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

RUC > Consulta

Consulta de RUC

RUC 1792053277001	Razón social SERGOREY S.A.		
Estado contribuyente en el RUC ACTIVO			
Representante legal Nombre/Razón Social: NALVARTE PODESTA SERGIO ERNESTO Identificación: 1721693370			
Contribuyente fantasma	NO	Contribuyente con transacciones inexistentes	NO
Actividad económica principal		ADMINISTRACIÓN Y REGULACIÓN PÚBLICAS, INCLUIDA LA CONCESIÓN DE SUBVENCIONES, DE LOS DISTINTOS SECTORES ECONÓMICOS DE HOTELES, TURISMO Y RESTAURANTES.	
Tipo contribuyente SOCIEDAD		Régimen GENERAL	Categoría
Obligado a llevar contabilidad SI	Agente de retención SI	Contribuyente especial NO	
Fecha inicio actividades 2006-08-24	Fecha actualización 2021-04-26	Fecha cese actividades	Fecha reinicio actividades

Reseña del local:

A mi llegada me recibieron con amabilidad, pude interactuar con el equipo de trabajo, quienes demostraron un alto nivel de profesionalismo y un gran trabajo en equipo. A través de conversaciones y observaciones, adquirí una comprensión más profunda de la gestión de este tipo de negocio, también me enseñaron a como se sirven los distintos tipos de postres y cafés (carta o menú) y la importancia de la atención al cliente en la experiencia del consumidor.

Es una experiencia invaluable que va a fortalecer mi pasión por la gastronomía y me ha proporcionado habilidades y conocimientos prácticos que serán fundamentales para mi desarrollo profesional más adelante en mi carrera.

Tareas asignadas (Barra):

- Elaboración de postres de vitrina (pastel de zanahoria, tiramisú, turrón de chocolate, pie de manzana, etc.)
- Elaboración de distintos tipos de cafés
- Elaboración de distintos tipos de cocteles
- Atención al cliente
- Rellenar y paletear helados de temporada
- Lavar y pulir vasos, platos y tazas
- Limpieza profunda del área de trabajo al final del día