

RUC

0992785136001

The screenshot shows the RUC Consulta page from the SRI en línea website. The top navigation bar includes a search icon, a key icon, a file icon, a document icon, a dollar sign icon, and a three-dot menu icon. The main content area has a sidebar with various icons. The main title is "Consulta de RUC". The RUC number is listed as 0992785136001, and the company name is FIDEICOMISO MERCANTIL HOTEL AEROPUERTO QUITO. The status is "ACTIVO". A box for "Representante legal" contains the information: Nombre/Razón Social: FIDUNEGOCIOS S.A. ADMINISTRADORA DE FONDOS Y FIDEICOMISOS; Social: 0991296115001. Below this, there are two rows of questions with "NO" as the answer: "Contribuyente fantasma" and "Contribuyente con transacciones inexistentes". A section titled "Actividad económica principal" describes activities related to managing funds and pension plans. Below this are tables for "Tipo contribuyente" (Sociedad, Régimen General), "Obligado a llevar contabilidad" (SI, Agente de retención SI, Contribuyente especial NO), and dates (Fecha inicio actividades: 2012-11-15, Fecha actualización: 2021-01-11, Fecha cese actividades: -, Fecha reinicio actividades: -). A button "Ocultar establecimientos" is present. The "Establecimiento matriz" section shows one record with details: No. establecimiento 001, Nombre comercial GUAYAS / GUAYAQUIL / TARQUÍNIA / AV. MIGUEL H. ALCIÁVAR 106 Y NAHIM ISAJAS, Ubicación de establecimiento PICHINCHA / QUITO / TABABELA / TABABELA LOTE 4 Y SN, Estado del establecimiento ABIERTO. The "Establecimientos adicionales" section shows one record with details: No. establecimiento 002, Nombre comercial HOTEL HOLIDAY INN QUITO AIRPORT, Ubicación de establecimiento PICHINCHA / QUITO / TABABELA / TABABELA LOTE 4 Y SN, Estado del establecimiento ABIERTO. Navigation controls (back, forward, page 10) are at the bottom of the table.

La capacidad del hotel depende de las personas que lleguen al mismo, tienen un aforo de entre el 50% de la capacidad del hotel.

Los eventos que realiza, suelen tener varios eventos seguidos, 1 evento por semana de aproximadamente 100 personas.

La lista de tareas que me asignan son las siguientes:



Funciones Generales Practicantes

TURNO AM /PM

A. DE COCINA .C/F, C/C,porcionamiento/pasteleria. (eventual)

- Atender y disponer de forma adecuada el servicio de alimentos del Desayuno Bufet hacia los huespedes. (turno am) self sevice.
- 1.-Revisar el check list produccion.
 - 2.- Realizar la comida del personal bajo standares de calidad.
 - 4.-Apoyo de las demas estaciones de trabajo.
 - 5.-Elaborar la Micen place según check de procesos.
 - 6.-Estoquearse de los productos necesarios para la micen place empacado y etiquetado .
 - 8.-Elaboracion de salsas, fondos, viangretas, según R.E.
 - 9.-Elaboracion y correcta manipulacion de pescados y mariscos
 - 10.-Tener las estaciones listas y ordenadas para el despacho.
 - 11.-Disponer de la vajilla lavada , pulida, en la linea de calor para su posterior despacho de platos.
 - 11.-Limpieza general de cocina.
 - 12.-Reporte de novedades con el jefe de cocina.
 - 13.-Llenar formatos de control de produccion.
 - 15.- Usar los equipos de trabajo , según manual de usuario, recuerde que es su responsabilidad el uso del mismo de forma adecuada.
 - 17.- Trabajar bajo las normas Bpms.
 - 18.- Realizar el montaje de platos según el book o display de fotos.

Estas tareas serán evaluadas cada semana para luego seguir con otras tareas

Las tareas que me asignaran en los eventos, serán dependiendo del evento tendré una tarea especifica.