

RUC:

Consulta de RUC

RUC 1709023913001	Razón social BORJA CALISTO VERONICA	
Estado contribuyente en el RUC ACTIVO	Actividad económica principal ELABORACIÓN DE PASTELES Y PASTELES DE FRUTAS.	
Contribuyente fantasma NO	Contribuyente con transacciones inexistentes NO	
<hr/>		
Tipo contribuyente PERSONA NATURAL	Régimen RIMPE	Categoría EMPRENDEDOR
Obligado a llevar contabilidad SI	Agente de retención SI	Contribuyente especial NO
Fecha inicio actividades 2000-02-29	Fecha actualización 2018-06-15	Fecha cese actividades
		Fecha reinicio actividades 2008-10-09

Reseña:

Verónica Borja, es parte de una familia que por tradición han tenido una vocación especial e innata por la cocina. En el año 2006 inicia un pequeño emprendimiento de pastelería artesanal desde su casa, exclusivamente bajo pedido, y en poco tiempo creció llegando incluso a convertirse en proveedora de importantes hoteles y cadenas de restaurantes. En el año 2014 toma la decisión de aventurarse, en poner una Pastelería artesanal en Cumbayá, llamada LABAKERY en la que además de deliciosos postres se preparan ricos desayunos y Brunch, en un ambiente acogedor, con un excelente servicio y atención personalizada. Hoy en día **LABAKERY** tiene su propia planta de Postres artesanales y es una marca reconocida por la calidad de sus productos, y por la calidez de su servicio.

Tareas Asignadas:

En las prácticas el estudiante debe desarrollar las actividades asignadas por su jefe inmediato dentro de la empresa, además de cumplir un horario, trabajar con personal a cargo o de otras áreas, asumirá el compromiso de solucionar cada situación que se presente de la mejor manera destacando su estadía en la empresa.

Gracias a la disposición del personal de la empresa, se pueden realizar actividades como reuniones, capacitaciones, talleres de mejoramiento en relación con temas de pastelería, se cuenta con el apoyo de la Administradora de la empresa, quien acepto ciertas recomendaciones generadas y también ciertos implementos e insumos. Se maneja recetas estándar, recepción de producto, elaboración de masas, revisión de técnicas para elaborar cheesecake y postres varios, se genera un alto nivel de responsabilidad para mejorar habilidades personales, las cuales permiten tener un mejor desempeño y cumplir con las tareas y responsabilidades asignadas.