

RUC:

Consulta de RUC			
RUC		Razón social	
1709023913001		BORJA CALISTO VERONICA	
Estado contribuyente en el RUC		Actividad económica principal	
ACTIVO		ELABORACIÓN DE PASTELES Y PASTELES DE FRUTAS.	
Contribuyente fantasma		Contribuyente con transacciones inexistentes	
NO		NO	
Tipo contribuyente		Régimen	
PERSONA NATURAL		RIMPE	
Obligado a llevar contabilidad		Agente de retención	
SI		SI	
Categoría		Contribuyente especial	
EMPREENDEDOR		NO	
Fecha inicio actividades		Fecha actualización	
2000-02-29		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 preparen 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.