

## PRACTICAS PREPROFESIONALES

Klever Mateo Ortiz Caicedo ID Banner: A00857911

SRI		Certificado
		Registro Único de Contribuyentes
<b>Razón Social</b> MARIETA	<b>Número RUC</b> 1793160557001	
<b>Representante legal</b> • CALVACHE BELTRAN DAVID ALEJANDRO		
<b>Estado</b> ACTIVO	<b>Régimen</b> REGIMEN GENERAL	
<b>Inicio de actividades</b> 05/07/2021	<b>Reinicio de actividades</b> No registra	<b>Cese de actividades</b> No registra
<b>Fecha de constitución</b> 25/06/2021		
<b>Jurisdicción</b> ZONA 9 / PICHINCHA / QUITO		<b>Obligado a llevar contabilidad</b> SI
<b>Tipo</b> SOCIEDADES		<b>Agente de retención</b> NO
<b>Domicilio tributario</b> <b>Ubicación geográfica</b>  Provincia: PICHINCHA Cantón: QUITO Parroquia: IÑAQUITO  Dirección Calle: AV CORUÑA Número: N32-102 Intersección: JACINTO BEJARANO Referencia: A DOS CUADRAS DEL BANCO PICHINCHA		
<b>Actividades económicas</b> • I56100101 - VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES, INCLUSO PARA LLEVAR.		
<b>Establecimientos</b>		
<b>Abiertos</b> 1	<b>Cerrados</b> 0	
<b>Obligaciones tributarias</b> • 2011 - DECLARACION DE IVA • 1021 - DECLARACIÓN DE IMPUESTO A LA RENTA SOCIEDADES • ANEXO RELACIÓN DEPENDENCIA • ANEXO TRANSACCIONAL SIMPLIFICADO • ANEXO ACCIONISTAS, PARTICIPES, SOCIOS, MIEMBROS DEL DIRECTORIO Y ADMINISTRADORES – ANUAL • ANEXO DE DIVIDENDOS, UTILIDADES O BENEFICIOS - ADI • 9090 - IMPUESTO DE PATENTE MUNICIPAL		

Reseña:

### Practicas preprofesionales MARIETA CEVICHERIA

El establecimiento MARIETA abarca muchas ramas de la gastronomía ecuatoriana, presenta el tema de unir la cocina del mar y de la tierra obviamente acompañándola con reinterpretaciones de autor

Durante las practicas mis actividades están divididas en apoyar a la cocina y al servicio en el restaurante entre ella en la cocina caliente en la que se preparara mise en place y desarrollo de los platos, producción y preparación de la misma incluyendo la preparación para barra y servicio.

El establecimiento cuenta con una amplia carta y bebidas a escoger ya que cuenta con una numerosa cantidad de cocteles y bebidas de autor, en el establecimiento cuenta con varias características que lo hacen sobresalir como el de incluir sabor de manera excepcional a sus platos haciéndolo delicioso y cautivador.

Algunas de las actividades que se realizo en servicio fue el de realizar cortes y preparación de ajies, limpiar y embazar mariscos, ayudar al chef en las preparaciones, realizar numerosas frituras de carbohidratos y emplatados

En el tema de barra se realizo: Preparaciones y realización de bebidas, limpieza y organización en barra además de realizar la decoración y añadidos a las bebidas

Durante el servicio las tareas que se me asignaron fue el de organizacion de mesas además de limpieza de salón, limpieza y pulida de platos y cubiertos. En el servicio se inicio como runner para poder familiarizarme con las mesas y la manera en la que se realiza el servicio y posteriormente al crear experiencias al comensal ya encargándome de mesas

De esta manera puedo interpretar que mi experiencia fue muy satisfactoria ya que aprendí todo lo que buscaba y conocer la manera de realizar estas actividades creo en mi una gama alta de creatividad y posibilidades