



Universidad de las Américas UDLA

Nombre: María Inés Badillo

Id: A01147246

Cédula: 1720526910

El Hotel Sheraton Quito es una empresa hotelera con marca internacional, cuyo principal objetivo es dar la bienvenida a nuestros huéspedes y clientes con un servicio de excelencia brindando todas las facilidades y comodidades que busca al llegar a la ciudad de Quito. Cuenta con un total de 138 habitaciones y una torre de suites y sus salones de eventos brindan todas las facilidades para la realización de eventos corporativos y sociales. La mejor comida fusión encontramos en el restaurante Cooks o un abundante desayuno buffet en el restaurante Fragatas

La experiencia obtenida al realizar mis prácticas en el hotel Sheraton fueron muy buenas, ya que aprendí a trabajar a tiempo al momento de realizar platos sea para restaurante, evento o room service, mejore mis técnicas de cortes al realizar mi mise en place, sea para el desayuno, almuerzo o meriendas, aprendí a coger tiempos al realizar términos de las carnes en cocina fría, aprendí técnicas para elaborar sea una ensalada o una ensalada de frutas también me enseñaron a como realizar los jugos frescos sea para el desayuno o almuerzo preparaba ensaladas para los almuerzos y meriendas para Apple se preparaba de 20 a 25 ensaladas de diferente forma de igual manera se preparaba o se dejaba preparando ceviches para los desayunos de buffet del Fragatas de igual manera se dejaba preparando los yogurts natural a las cinco de la tarde se empezaba a emplatar las meriendas para Apple, el plato siempre constaba de una proteína, carbohidrato, salsa y una ensalada, aparte de eso también iba su postre y jugo cuando estaba en pastelería, las técnicas eran muy difíciles ya que todo iba pesado y si nos pasábamos un mínimo la receta que estábamos realizando, salía mal, un par de veces tuve ese inconveniente; pero después fui entendiendo la verdad no me quede mucho en pastelería ya que yo me quiero especializar en cocina caliente y cárnicos, no tuve la dicha de estar en cárnicos pero en cocina caliente si y me gusto mucho, aunque es la cocina principal donde entran todos los pedidos; varias veces los chef principales estaban quemados (Así se dice cuando tiene muchos pedidos) y yo ayudaba en lo que ya sabia y ponía en practica lo que me enseñaron en la universidad, no tuve muchos problemas en la cocina caliente ya que me gustaba, aunque los chefs siempre me decía que tenga cuidado en quemarme pero yo les contestaba que así se aprende la verdad, me gustaba lo que hacia y como iba aprendiendo también, me enseñaron a como hacer una salsa de champiñones con vino tinto y también me enseñaron hacer una pizza, al inicio se me hizo difícil ya que no sabia como estirar la masa, pero los chefs me enseñaron; cuando entraba pedidos de pizza yo lo realizaba así también cuando llegan

pedidos de ensaladas, lo que se me hizo un poco difícil fueron los ceviches porque yo aprendí hacer de una manera y ellos tienen su forma de hacerlo, cada que llegaban pedidos de ceviches ellos lo hacían, pero me llamaban para que observe su forma de realizarlo, los sándwich eran los más fáciles pero si cambiaba en los panes, la variedad con la que cuentan hace que sean apetecidos por los huéspedes del hotel y visitantes, todos los sándwich venían acompañados de papas, la verdad se veían muy ricos, los muesli (vasitos de yogurt con variedad de frutos secos, frutas y avena), se dejaba empacado, todo tenía su peso adecuado; se lo servía para un break o se dejaba sirviendo para los desayunos.

Por lo tanto, las prácticas en Sheraton me sirvieron mucho, ya que obtuve mas conocimientos aparte de los que me enseñaron en la universidad, puedo poner en práctica al momento de realizar mis preparaciones y también tener un orden adecuado, como observaciones para el Sheraton, sería que al momento de guardar los productos en los cuartos fríos deberían estar etiquetados y bien filmados, también una limpieza adecuada de las mesas de trabajo, ya que nosotros trabajamos con el uniforme blanco y se manchaba mucho de grasa, al momento de realizar la limpieza de cocinas, deberían efectuarlas cuando los chefs no estén haciendo producción ya que se puede dar la contaminación en los productos, al subir productos para las preparaciones debería existir un orden, cada producto de forma independiente para evitar la contaminación cruzada.

Para concluir, la experiencia de haber trabajado en Sheraton un hotel reconocido de la ciudad de Quito, me llena de satisfacción y orgullo, ya que aprehendí y aplique conocimientos que espero mejorarlo con la práctica y mis ganas de seguir adelante y convertirme una Chef de prestigio, dejando en alto mi nombre y el de mi Universidad.

Razón Social FIDEICOMISO HIT **Número RUC** 1791305450001

Representante legal

- HEIMDALTRUST ADMINISTRADORA DE FONDOS Y FIDEICOMISOS S. A.

Estado	Régimen	
ACTIVO	GENERAL	
Fecha de registro	Fecha de actualización	Inicio de actividades
16/01/1996	21/06/2023	15/12/1995
Fecha de constitución	Reinicio de actividades	Cese de actividades
15/12/1995	No registra	No registra
Jurisdicción	Obligado a llevar contabilidad	
ZONA 9 / PICHINCHA / QUITO	SI	
Tipo	Agente de retención	Contribuyente especial
SOCIEDADES	SI	SI

Domicilio tributario**Ubicación geográfica**

Provincia: PICHINCHA **Cantón:** QUITO **Parroquia:** IÑAQUITO

Dirección

Barrio: EL BATAN **Calle:** AV REPUBLICA DEL SALVADOR **Número:** N35-146
Intersección: SUECIA **Edificio:** PRISMA NORTE **Número de oficina:** 903 **Número de piso:** 9 **Referencia:** A UNA CUADRA DEL MINISTERIO DE SALUD

Medios de contacto

Celular: 0998868021 **Email:** oponce@heimdal.com.ec **Teléfono trabajo:** 023946740

Actividades económicas

- I55100101 - SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PRESTADOS POR HOTELES.
- K66110003 - ACTIVIDADES DE ADMINISTRACIÓN DE MERCADOS FINANCIEROS.
- N79110001 - ACTIVIDADES DE LAS AGENCIAS DE VIAJES DEDICADAS PRINCIPALMENTE A VENDER SERVICIOS DE VIAJES, DE VIAJES ORGANIZADOS, DE TRANSPORTE Y DE ALOJAMIENTO, AL POR MAYOR O AL POR MENOR, AL PÚBLICO EN GENERAL Y A CLIENTES COMERCIALES.
- O84131701 - ADMINISTRACIÓN Y REGULACIÓN PÚBLICAS, INCLUIDA LA CONCESIÓN DE SUBVENCIONES, DE LOS DISTINTOS SECTORES ECONÓMICOS DE HOTELES, TURISMO Y RESTAURANTES.

Establecimientos**Abiertos**

2

Cerrados

1

Obligaciones tributarias

- 2011 DECLARACION DE IVA

Razón Social
FIDEICOMISO HIT

Número RUC
1791305450001

- 1031 - DECLARACIÓN DE RETENCIONES EN LA FUENTE
- 1021 - DECLARACIÓN DE IMPUESTO A LA RENTA SOCIEDADES
- ANEXO RELACIÓN DEPENDENCIA
- ANEXO TRANSACCIONAL SIMPLIFICADO
- ANEXO ACCIONISTAS, PARTÍCIPES, SOCIOS, MIEMBROS DEL DIRECTORIO Y ADMINISTRADORES
 - ANUAL
 - ANEXO AFIC
- ANEXO DE DIVIDENDOS, UTILIDADES O BENEFICIOS - ADI
- 4161 CONTRIBUCIÓN TEMPORAL PARA EL IMPULSO ECONÓMICO POST COVID DE SOCIEDADES



Las obligaciones tributarias reflejadas en este documento están sujetas a cambios. Revise periódicamente sus obligaciones tributarias en www.sri.gob.ec.

Números del RUC anteriores

No registra



Código de verificación:

RCR1700773785407962

Fecha y hora de emisión:

23 de noviembre de 2023 16:09

Dirección IP:

190.11.242.1

Validez del certificado: El presente certificado es válido de conformidad a lo establecido en la Resolución No. NAC-DGERCGC15-00000217, publicada en el Tercer Suplemento del Registro Oficial 462 del 19 de marzo de 2015, por lo que no requiere sello ni firma por parte de la Administración Tributaria, mismo que lo puede verificar en la página transaccional SRI en línea y/o en la aplicación SRI Móvil.



Quito, 6 de febrero del 2024

Señora
Cristina Paredes
Jefe de Talento Humano
Hotel Sheraton
Ciudad .-

Por medio de la presente, la Escuela de Gastronomía de la UDLA, solicita se permita a la señorita MARIA INES BADILLO MEJÍA, identificada con CI:1720526910 y ID Banner UDLA A01147246, alumno de esta Escuela, realizar 120 horas de prácticas preprofesionales, con fines académicos, en las áreas de cocina del hotel Sheraton.
Agradecemos de antemano la atención prestada a la presente.
Saludos cordiales,



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

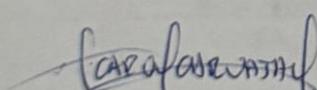


Quito, 12 de marzo del 2024

Sres.
UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS
De mis consideraciones. -

Por medio de la presente certifico que la señorita MARIA INES BADILLO MEJIA, con CI 1720526910, realizó sus prácticas estudiantiles pre-profesionales en nuestra Institución desde el 08 de Febrero hasta el 05 de Marzo del 2024, en el área de Cocina, cumpliendo un total de 160 horas de práctica, demostrando en las tareas encomendadas responsabilidad y compromiso.

Atentamente,


Cristina Paredes Donoso
Directora de Talento Humano
HOTEL SHERATON QUITO


SHERATON
Quito Hotel
TALENTO HUMANO