



HOTEL ORO VERDE GUAYAQUIL

---

BOLETÍN DE  
**NOTICIAS**

---

JUNIO 2025

# Capacitaciones



## MANEJO DE CONFLICTOS

Se llevó a cabo la capacitación “**Manejo de Conflictos**”, impartida por **Lorena Alvear**. La formación se desarrolló en **tres módulos**, enfocados en brindar herramientas para una gestión asertiva de conflictos, fortaleciendo la comunicación y la empatía con herramientas útiles para el día a día.



# Capacitaciones



## BPM- INOCUIDAD

Se realizó la capacitación sobre **BPM – Buenas Prácticas de Manufactura e Inocuidad**, dirigida por **Ana Merino**. Esta jornada estuvo enfocada en reforzar los conocimientos del personal sobre higiene, manipulación segura de alimentos y cumplimiento de normas sanitarias, garantizando la calidad y seguridad en los procesos dentro de las áreas operativas.



# Capacitaciones



## ALDEAS SOS

Recibimos a representantes de Aldeas S.O.S., quienes brindaron una capacitación a nuestros colaboradores sobre sus **programas de acogida, educación y fortalecimiento familiar para niñas, niños y adolescentes en situación de vulnerabilidad**. La sesión promovió la reflexión y el compromiso social entre los asistentes.





## ALMUERZO DIA DEL NIÑO

Con motivo de la celebración del **Día del Niño**, se ofreció un almuerzo especial a todos los colaboradores de la empresa. Esta actividad buscó brindar un momento de alegría y reconocimiento, recordando con cariño la infancia y fomentando un ambiente laboral positivo y cercano. Todos recordamos lo que era el saltar una rayuela ☺





## FIESTA DIA DEL NIÑO

Celebramos el **Día del Niño**, con una alegre **tarde de pintura y concursos** dirigida a los hijos de nuestros colaboradores. Los niños disfrutaron de actividades creativas, juegos y premios, en un ambiente lleno de diversión, color y compañerismo.





## ALMUERZO ESPECIAL DÍA DEL PADRE

Celebramos a todos los padres de nuestro equipo, reconociendo su dedicación, esfuerzo y el valioso papel que desempeñan tanto en sus hogares como en nuestra empresa.

Fue un momento de unión, gratitud y celebración compartida.



# Festejos



Con motivo del **Día del Padre**, se hizo entrega de un **obsequio especial** a los colaboradores que son papás, como reconocimiento a su entrega, fortaleza y al valioso rol que desempeñan tanto en sus hogares como en nuestro equipo. Un gesto sencillo para celebrar a quienes nos inspiran todos los días.



# Festejos



Se realizó el taller *"Papá XXI el héroe sin capa, pero con estrés"*, dirigido a los colaboradores padres de familia. Esta actividad tuvo como objetivo brindar un espacio de **reflexión** y **apoyo emocional**, reconociendo los desafíos que enfrentan en su rol diario y promoviendo el bienestar personal y familiar en el entorno laboral.





## Cumpleañeros

Celebramos con entusiasmo los cumpleaños de nuestros compañeros. Fue una ocasión especial para compartir y disfrutar juntos, felicitando a los cumpleaños del mes y compartiendo un grato momento.

FELIZ  
CUMPLEAÑOS





## NUEVOS INGRESOS

Damos la bienvenida a **Juan Licerio**, quien se une como **Chef Ejecutivo Clúster**.

**¡Le deseamos muchos éxitos en esta nueva etapa!**

Bienvenido a  
**Oro Verde Guayaquil**



**JUAN LICERIO**

**Chef Ejecutivo Clúster**

[jlicerio@hotelesoroverde.com](mailto:jlicerio@hotelesoroverde.com)

+593 99 007 5115





## NUEVOS INGRESOS

Damos la bienvenida a **Isidro Ponce**, quien se une como **Carnicero**, y Julián Aguirre, nuevo **Ayudante de Cocina**.

**¡Les deseamos muchos éxitos en esta nueva etapa!**

Bienvenidos a  
**Oro Verde Guayaquil**



**Julián AGUIRRE**  
Ayudante de **Cocina**



**Isidro PONCE**  
**Carnicero**





## NUEVOS INGRESOS

Damos la bienvenida a **Gonzalo Paredes**, quien se une como **Bartender**, y a **Daniel Reyes**, nuevo **Ayudante de Pastelería**.

**¡Les deseamos muchos éxitos en esta nueva etapa!**

Bienvenidos a  
**Oro Verde Guayaquil**



**Gonzalo PAREDES**  
Bartender



**Daniel REYES**  
Ayudante de **Pastelería**





## ESCUELA DE MESEROS

Banquetes realizó su Escuela de Meseros dirigida al público en general.

Esta actividad tiene como objetivo brindar conocimientos prácticos sobre el servicio de mesa, protocolo y atención al cliente, promoviendo el desarrollo de habilidades en personas interesadas en el mundo de la hospitalidad





## CONVERSATORIO CON LA GERENCIA

Porque todos debemos estar informados, revisamos los puntos relevantes a la gestión del Hotel:

- Evolución Financiera
- Calidad
- Promociones para clientes y huéspedes
- RRHH





## PLAN DE ACCIÓN A&B

Se realizó la revisión del Plan de Acción del área de Alimentos y Bebidas con el objetivo de evaluar los avances, ajustar estrategias y fortalecer los procesos operativos. Esta actividad permitió identificar oportunidades de mejora y asegurar el cumplimiento de los objetivos establecidos para el área





## ¡VAMOS EQUIPO ORO VERDE!

Se llevó a cabo la **inauguración del Campeonato AHOTEGU** dando inicio a una jornada deportiva que promueve la integración y el espíritu de equipo entre los colaboradores del sector hotelero.

Como parte del campeonato, se disputan **partidos de fútbol cada semana**, fortaleciendo el compañerismo, la sana competencia y el bienestar entre los participantes.





## FORMANDO FUTURO

Recibimiento de estudiantes del Instituto Vicente Rocafuerte y la Universidad de Guayaquil, quienes iniciaron sus actividades en nuestra empresa.

Este encuentro marcó el inicio de una valiosa experiencia de aprendizaje y colaboración, fortaleciendo nuestro compromiso con el desarrollo profesional y educativo de las nuevas generaciones.



Instituto Superior Tecnológico  
**VICENTE ROCAFUERTE**



