

BOLETÍN DE NOTICIAS



Oro Verde Cuenca



Mayo 2026

Capacitaciones

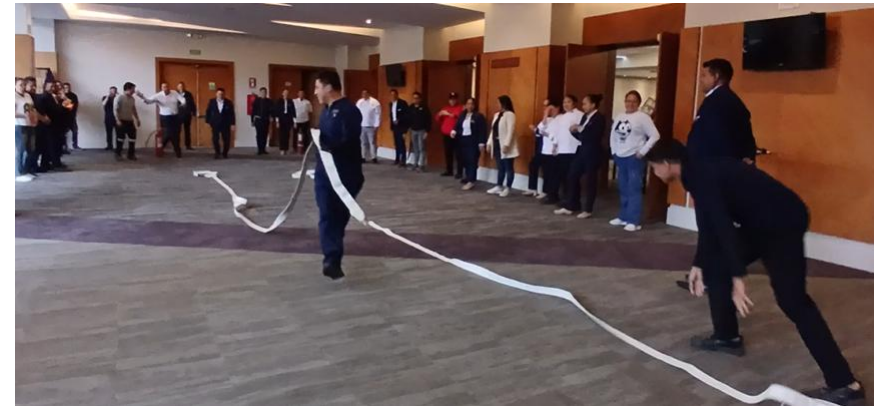
Buenas prácticas de Manufactura

Nuestro Chef Rubén Sánchez impartió una capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) dirigida al personal de Cocina y Restaurante, reforzando conocimientos fundamentales para garantizar la inocuidad alimentaria, la calidad en el servicio y el cumplimiento de los estándares de higiene en nuestras operaciones.



Manejo de extintores y mangueras contra incendios

Junto al Técnico de Seguridad, realizamos una capacitación práctica sobre el uso adecuado de extintores y mangueras contra incendios, con el objetivo de fortalecer los conocimientos y la capacidad de respuesta de nuestros colaboradores ante situaciones de emergencia.



Reuniones Comité Paritario

Realizamos una reunión junto al Comité Paritario, en la que efectuamos un recorrido por las diferentes áreas de trabajo para identificar oportunidades de mejora y verificar las condiciones de seguridad existentes.

Estas acciones nos permiten fortalecer la prevención de riesgos y continuar promoviendo un entorno laboral más seguro para todos nuestros colaboradores.



Capacitaciones

Reuniones con Gerencia

Nuestro Gerente General Bayron Vallejo comparte como todos los meses los resultados más relevantes, los principales logros alcanzados y los temas de interés común para todo el personal.



Reconocimientos

Valoramos el esfuerzo, compromiso y pasión que pone día a día nuestro capitán de Restaurante **LUIS CARREÑO**
¡¡FELIDADES POR ESA MILLA EXTRA !!



Reconocimientos

Con un gran gesto de cariño agradecemos a Mariela Mendoza, Gerente de Oro Verde Machala por reconocer el apoyo y solidaridad demostrada por nuestro personal al apoyar a Oro Verde Machala, lo cual nos fortalece como equipo y refleja uno de nuestros valores más importantes: LA EMPATIA.



Sabrina Pacheco y Wilson Ortíz.

Reconocimientos

Felicidades al ganador de Oro Verde Rewards
Wilson Ortiz



Festejos

Celebrando a los Cumpleañeros

Festejamos a nuestros cumpleaños y, como muestra de cariño junto con el apoyo de nuestro Chef Rubén Sanchez, el personal de cocina les preparó su comida favorita.

¡ FELICIDADES !



Feliz día MAMÁ

En una tarde llena de alegría, música y baile celebramos a nuestras **Mamás de Oro**, reconociendo su amor infinito, su esfuerzo diario y la alegría que comparten con todos quienes las rodean. ¡Gracias por todo lo que hacen dentro y fuera de nuestro hotel!



Prácticas Estudiantiles

Como parte de nuestro convenio con el Instituto Ártico, damos la bienvenida a los estudiantes de la carrera de Gastronomía, quienes inician su período de prácticas pre profesionales en el área de Cocina.



Sello Empresa Inclusiva

Fuimos partícipes de la socialización del programa Sello Empresa Inclusiva, donde se dieron a conocer los lineamientos y buenas prácticas orientadas a promover entornos laborales más equitativos, accesibles y respetuosos de la diversidad, reafirmando nuestro compromiso con la inclusión y la igualdad de oportunidades para todos.



CLIMA LABORAL

Como parte de nuestro plan de clima laboral, desarrollamos con Gerencia y RRHH un nuevo desayuno de integración con algunos colaboradores de varios departamentos.

Este espacio permitió compartir experiencias, intercambiar puntos de vista y escuchar valiosas sugerencias, para mejorar la comunicación, y solucionar problemas entre las distintas áreas.



PAUSAS ACTIVAS

El Departamento de Contabilidad, comprometido con el bienestar y la salud de los colaboradores, realiza jornadas diarias de pausas activas, cumpliendo con nuestras actividades de Seguridad y Salud Ocupacional.



DEJANDO HUELLAS

Despedimos a Carla Yturralde con mucha melancolía por su salida de Oro Verde Cuenca, pero también con gran alegría por esta nueva etapa profesional que inicia.

Agradecemos su entrega, compromiso, pasión y el cariño con el que desempeñó cada una de sus labores, así como la calidez humana que compartió con sus compañeros durante su paso por nuestra organización. Le deseamos muchos éxitos en esta nueva etapa de su vida profesional.



