

Reseña del establecimiento:

La Escuela de Gastronomía UdlA es el encargado de realizar varios eventos, tanto dentro como fuera de la institución. En estos se les da la oportunidad a los estudiantes de participar, ayudar, ampliar sus conocimientos y conocer más sobre el campo en el que se están desarrollando.

Algunos de estos eventos dentro de la universidad durante este periodo han sido Colada Morada, Preparación de degustación para la feria de alimentación saludable, latitud cero, producción de galletas de navidad, asistencia en tesis y prácticas realizadas en el taller gastronómico sensibus. Otros de los eventos realizados por la universidad, pero en el exterior de sus instalaciones han sido Glucatón, evento colada morada. Todos estos eventos han sido realizados entre las fechas de septiembre 2018 y febrero 2019 y han sido supervisadas por varios profesores de la universidad.

RUC:

The screenshot shows a Google Chrome browser window with the title "SRI en Línea - Consulta de RUC". The URL in the address bar is "srienlinea.sri.gob.ec/sri-en-linea/SriRucWeb/ConsultasRuc/consultaRuc". The page itself is titled "Consulta de RUC" and displays the following information:

RUC	Razón social
1791362845001	UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS

Below this, it shows the "Estado contribuyente en el RUC" as "ACTIVO". To the right, under "Representante legal", it lists:

Nombre/Razón Social: MENDIETA DUEÑAS GONZALO RAMIRO
Identificación: 1704444619

At the bottom, there are three checkboxes: "Contribuyente fantasma" (unchecked), "Contribuyente con transacciones inexistentes" (unchecked), and "NO" (checked). A note next to the checkboxes states: "EDUCACIÓN DE TERCER NIVEL, DESTINADO A LA FORMACIÓN BÁSICA EN UNA DISCIPLINA O A LA CAPACITACIÓN PARA EL EJERCICIO DE UNA PROFESIÓN. CORRESPONDEN A ESTE NIVEL EL GRADO DE LICENCIADO Y LOS TÍTULOS PROFESIONALES UNIVERSITARIOS O POLITÉCNICOS, QUE SON EQUIVALENTES, INCLUIDO LAS ACTIVIDADES DE ESCUELAS DE ARTES INTERPRETATIVAS QUE IMPARTEN ENSEÑANZA SUPERIOR."

Área de Trabajo:

El estudiante realizó sus prácticas en el área de producción, apoyo, servicio donde pudo aplicar todos sus conocimientos y técnicas que fueron aprendidas anteriormente en sus clases, al mismo tiempo conociendo cómo funciona la vida laboral en el día a día.