

Reseña del establecimiento:

La Corteza Deli UDLA es un espacio en donde se realiza la producción tanto en panadería, pastelería, chocolatería. Fue fundada el 5 de octubre de 2016 en el campus UDLA Granados, y con el único fin de expandirse a toda la comunidad UDL, con el fin de hacer probar todas las delicias que son preparadas por estudiantes y los encargados de este. Durante el pasar del tiempo de a expandirse a la UDLA Park en 2019 y a UDLA Colon en 2022.

Este espacio se tiene como principal característica realizar sus productos con delicadeza y amor, los cuales son realizados con productos de calidad, entre los cuales podemos encontrar: masa sablee (alfajores), masa de dulce, masa de sal, masa para galletas chips (red velvet, chocochips, doblechip), pasta choux (profiteroles), bizcocho tres leches, cremas pasteleras, cupcakes, glaseados, trufas, cheese cakes.

este lugar brinda a los estudiantes la oportunidad de realizar sus practicas pre-profesionales, tanto en áreas de producción, área de servicio. Dando la oportunidad de interactuar y trabajar y al mismo ampliar conocimientos.

RUC:

The screenshot displays the 'Consulta de RUC' (RUC Consult) page on the SRI en línea website. The page shows the following information:

- RUC:** 1791362845001
- Razón social:** UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS
- Estado contribuyente en el RUC:** ACTIVO
- Representante legal:**
 - Nombre/Razón Social: MENDIETA DUEÑAS GONZALO RAMIRO
 - Identificación: 1704444619
- Contribuyente fantasma:** NO
- Contribuyente con transacciones inexistentes:** NO
- Actividad económica principal:** 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 donde pudo aplicar todos sus conocimientos y técnicas que fueron aprendidas anteriormente en sus clases, al mismo tiempo conociendo como funciona la vida laboral en el día a día ya que en este establecimiento se producen grandes cantidades para su distribución. Además, con esto aprendió nuevas preparaciones, técnicas y tips para poder realizar todo de mejor manera.