

Universidad de las Américas

Dyllan Armas

Alianza Escuela de gastronomía y BCC

Informe sobre las Prácticas en el BCC

Durante mis pasantías en el BCC tuve la oportunidad de participar en diversas actividades clave que me permitieron desarrollar habilidades prácticas fundamentales en el ámbito culinario. Mis responsabilidades incluyeron la producción de alimentos, preparación (mise en place), elaboración de salsas y procesos innovadores para productos culinarios de vanguardia. Además, brindé asistencia directa a los chefs durante las clases, contribuyendo significativamente al ambiente educativo y operativo del lugar.

- Durante mi estadía en el BCC, me involucré activamente en la producción diaria de alimentos, asegurando la calidad y eficiencia en la preparación de ingredientes y platos terminados.
- Colaboré estrechamente con el equipo culinario para experimentar con ingredientes frescos y técnicas avanzadas, asegurando la excelencia en la presentación y sabor de los productos finales.
- Como parte integral del equipo, proporcioné apoyo directo a los chefs durante las clases prácticas, demostrando habilidades de organización, atención al detalle y capacidad para seguir instrucciones precisas.

En resumen, mi experiencia en el BCC no solo fortaleció mis habilidades técnicas en producción culinaria, mise en place, elaboración de salsas y procesos innovadores, sino que también me permitieron desempeñar un papel activo y valioso en el entorno educativo y operativo del lugar. Estas prácticas fueron fundamentales para mi desarrollo profesional en la industria gastronómica, preparándome para futuras oportunidades con una base sólida de conocimientos y habilidades prácticas.

Información Básica de la Empresa / Compañía

Razón Social: **Universidad de Las Americas**

Nombre Comercial / Nombre de Fantasía: **Universidad de Las Americas**

Registro Único de Contribuyentes (RUC): **1791362845001**

Estado del Contribuyente: **Activo**

Clase de Contribuyente: **Especial**

Fecha de inicio de actividades: **29/11/1995**

Fecha de Actualización: **13/09/2019**

Fecha de Suspensión Definitiva:

Fecha de Reinicio de Actividades:

Obligado a llevar contabilidad: **El contribuyente si está obligado**

Tipo de Contribuyente: **Sociedad con personería jurídica**

CERTIFICADO

Por medio del presente documento, certifico que el señor DYLLAN ALEJANDRO ARMAS COELLO, con ID Banner A00089393, alumno 5° semestre de la Escuela de Gastronomía UDLA, realizó practicas preprofesionales como asistente de los chefs en los talleres del Basque Culinary Center (BCC), bajo la dirección del chef Nicolás Rodríguez y bajo mi supervisión, como Coordinadora de Prácticas de la Escuela de Gastronomía.

Áreas de desarrollo de las prácticas: Asistencia chefs BCC

Fecha de desarrollo de prácticas: 25/08/23 al 16/09/23

TOTÁL DE HORAS PRÁCTICAS: 144

Quito, 2 de octubre de 2023

EVALUACIÓN DE PRÁCTICAS PREPROFESIONALES

udla

Estimado/a:

Agradecemos la oportunidad brindada a nuestro estudiante. Apreciaremos unos minutos de su tiempo para realizar la evaluación final de la práctica.

Evalúe las siguientes habilidades con base en la práctica realizada por el estudiante.

Si una de ellas no ha sido observada, utilice la columna No aplica.

Marque con una X el desempeño alcanzado por el estudiante en cada criterio evaluado.

Nombre del estudiante: Dylan Alejandro Flores Guallo
 Número de cédula: H2355346-5 Horas de práctica realizadas: 144
 Sigla de la asignatura: 6578-4520 Fecha de la evaluación: 25/08/23

HABILIDAD	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	INSUFICIENTE	NO APLICA
Pensamiento crítico y resolución de problemas Resuelve problemas y plantea ideas fundamentadas con precisión.		X				
Innovación y creatividad Plantea ideas o soluciones efectivas, con apego a la ética.		X				
Trabajo colaborativo Participa de manera proactiva en equipos de trabajo en pro de objetivos comunes.		X				
Visión global Muestra visión global y respeto a la diversidad en sus acciones.		X				
Comunicación en español Comunica sus ideas con claridad, de manera oral y/o escrita.		X				
Comunicación en inglés Se comunica en inglés de acuerdo con las necesidades y el contexto.						X
Alfabetización digital y uso de tecnología Maneja la tecnología y la información de manera eficiente y ética.		X				
Razonamiento cuantitativo Maneja, interpreta y analiza información cuantitativa.		X				

Observaciones y recomendaciones

Revisar el material con tiempo para tener más claros los procesos

[Firma]
 ESCUELA DE GASTRONOMIA *udla*

Datos del evaluador

Nombre completo: Daniel Alejandro Rodríguez Henríquez
 Cargo: Coordinador de Prácticas de Gastronomía - Centro
 Nombre de la empresa: Universidad de Los Andes
 Correo electrónico: daniel.rodriguez@ula.ve
 Teléfono de contacto: 0414 525 648 RUC: 0161460518

Firma del evaluador: *[Firma]*



FORMULARIO DE PRE REGISTRO DE PRÁCTICAS SERVICIO

DATOS DEL ESTUDIANTE

NOMBRE	Dylan Alejandro
APELLIDOS	Annas Coello
ID BANNER	A00089393
CÉDULA	1723555965
CORREO UDLA	dylan.annas@udla.edu.ec
CARRERA	Gastronomía
FECHA DE INICIO Y FINAL DE PRÁCTICA	25/08/23 / 16/09/23

DATOS DE LA EMPRESA

NOMBRE	Universidad de las Américas
RUC	1791362845001
PAIS	Ecuador
PROVINCIA	Pichincha
CIUDAD	Quito
TELÉFONO	(02) 398 1085
DIRECCIÓN COMPLETA	De Colimes y Granados
ÁREA DE PRÁCTICAS	Asistencia Chef SCC

DATOS JEFE O TUTOR DE LA PRÁCTICA

NOMBRES	Nicolas Rodriguez
CARGO	Chef y coordinador académico de internacionalización
TELÉFONO DE CONTACTO	098 732 5648
CORREO ELECTRÓNICO	Nicolas.rodriguez@udla.edu.ec

Aprobado

ESCUELA DE GASTRONOMIA 