

## 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 Actualizacion: **13/09/2019**

Fecha de Suspension 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 5º semestre de la Escuela de Gastronomía UDLA, realizó prácticas 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 *u/6*

Estimado/a:

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

Evalue 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 Fernández Gómez*  
Número de cédula: *192353346-3* Horas de práctica realizadas: *154*  
Sígla de la asignatura: *ESTR-HS80* Fecha de la evaluación: *25/07/23*

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

### Observaciones y recomendaciones

*Revisar el material en tiempo para tener  
más clara los procesos*



ESCOLA DE  
GASTRONOMIA *u/6*

### Datos del evaluador

Nombre completo: *Nicolas Alejandro Fernández Hernández*  
Cargo: *Coordinador Docente Internacionales - Gestor*  
Nombre de la empresa: *Universidad de los Andes*  
Correo electrónico: *nicolas.fernandez@estd.una.edu.co*  
Teléfono de contacto: *(02) 87325646* RUC: *01014601518*

Firma del evaluador:

Actualización: septiembre 2023

 <b>FORMULARIO DE PRE REGISTRO DE PRÁCTICAS SERVICIO</b>	
<b>DATOS DEL ESTUDIANTE</b>	
NOMBRE	Dylan Alejandro
APELLIDOS	Armas Coello
ID BANNER	A00089393
CÉDULA	1723556965
CORREO UDLA	dylan.armas@udla.edu.ec
CARRERA	Gastronomía
FECHA DE INICIO Y FINAL DE PRÁCTICA	25/08/23 / 16/09/23
<b>DATOS DE LA EMPRESA</b>	
NOMBRE	Universidad de las Américas
RUC	1791362845001
PAÍS	Ecuador
PROVINCIA	Pichincha
CIUDAD	Quito
TELÉFONO	(02) 398 1065
DIRECCIÓN COMPLETA	De Collines y Granados
ÁREA DE PRÁCTICAS	Asistencia Chef BCC
<b>DATOS JEFE O TUTOR DE LA PRÁCTICA</b>	
NOMBRES	Nicolas Rodriguez
CARGO	Chef y coordinador académico de internacionalización
TELÉFONO DE CONTACTO	099 732 5648
CORREO ELECTRÓNICO	Nicolas.rodriguez@udla.edu.ec

  
 Nicolas Rodriguez  
 ESCUELA DE  
 GASTRONOMÍA UDLA