

# Pre-registro:

## Prácticas Pre-Profesionales: Pasante en clases de BCC en colaboración con Universidad de las Américas.

Nombre: Felipe Vallejo Borja

ID BANNER: A00093999

Cedula: 1719144865

Correo: [felipe.vallejo@udla.edu.ec](mailto:felipe.vallejo@udla.edu.ec)

Ruc de la empresa:

 > [RUC](#) > [Consulta](#)

### Consulta de RUC

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 POLÍTÉCNICOS, QUE SON EQUIVALENTES, INCLUIDO LAS ACTIVIDADES DE ESCUELAS DE ARTES INTERPRETATIVAS QUE IMPARTEN ENSEÑANZA SUPERIOR.

Tipo contribuyente	Régimen	Categoría	
SOCIEDAD	GENERAL		
Obligado a llevar contabilidad	Agente de retención	Contribuyente especial	
SI	SI	SI	
Fecha inicio actividades	Fecha actualización	Fecha cese actividades	Fecha reinicio actividades
1995-11-29	2023-05-29		

Resumen:

Basque Culinary Center (BCC), es una escuela de gastronomía tiene como fin la formación superior, la investigación, innovación y promoción de la gastronomía y la alimentación.

En donde se enseñaban los chefs cocina española correspondiente al C1, pastas y panes correspondiente al C2, cocina molecular correspondiente al C3 y Fermentos-salazones correspondiente al C4.

En la cual dentro de las cocinas de la Universidad de las Américas ayudamos a la preparación del mise en place de las elaboraciones que prepararon los chefs del BCC y también para que los estudiantes puedan repasar las recetas enseñadas por los profesores.

Me encargaba de pesar los ingredientes y porcionarlos para dividirlos para que los estudiantes pudiesen realizar las recetas enseñadas en la clase magistral elaborada por los chefs. También nos encargábamos de que a los estudiantes no les falten los ingredientes o implementos de cocina que necesitaban durante el periodo de las clases, ya que se dividían en C1, C2, C3 y C4.

