



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

Nombre: Emilia Acurio

ID Banner: A00099522

PRÁCTICAS PREPROFESIONALES 4

1. Reseña del establecimiento

Desde el año 2016 la Corteza Deli abrió sus puertas oficialmente a la comunidad Udla. Se trata del proyecto gastronómico que nació de la escuela de gastronomía, el cual está enfocado en elaboración y venta de productos de pastelería, panadería, chocolatería, bebidas frías y productos cultivados directamente de La Granja de la Udla de Nono. Durante el transcurso de los años la corteza se ha vuelto parte de la identidad de la Universidad de las Américas y la opción principal de comida dentro de todos los campus estudiantiles. Es reconocida por darle a los mismos estudiantes de gastronomía, la oportunidad de poder trabajar, interactuar y aprender sobre los procesos y elaboraciones que Corteza tiene por ofrecer a su público, pero de una manera profesional. Con esto, ayudan a impulsar las habilidades y destrezas de los estudiantes en formación, para que puedan familiarizarse con la manera en cómo funcionan los negocios culinarios en la vida real y estar más preparados para el mundo laboral.

2. Descripción de las tareas asignadas en las practicas preprofesionales

Área de Pastelería:

Se trabajó mayoritariamente en el taller de pastelería de la Corteza, elaborando y desarrollando la producción diaria de los postres y productos. Se aplicaron las técnicas aprendidas académicamente en clases como batidos, horneados, cocciones a vapor, decoraciones, para llegar a las distintas preparaciones como bizcochos, cremas, masas, glaseados y más. Se cumplieron con las tareas de limpieza y desinfección de los talleres al lavar vajilla, equipos, maquinaria, utensilios, superficies, así como también barrer y trapear pisos. De igual manera, se llevaron a cabo funciones administrativas al realizar inventario al final de cada mes de los productos y preparaciones de todos los talleres.

Área de Panadería:

Se trabajo ocasionalmente en el taller de panadería de la Corteza, elaborando la producción que se hace diariamente. Se aplicaron así mismo técnicas aprendidas como amasar, bolear, porcionar, fermentar, hornear, decoraciones, cocciones calientes, entre otros. Con esto se elaboraron masas, cremas y muchas mezclas. También se cumplieron con las labores de limpieza, desinfección de vajilla sucia, superficies, barrer y trapear pisos.

Área de Servicio:

Se trabajó en los distintos puntos de venta de Corteza como personal de servicio. Aquí se atendía a los clientes que llegaban a adquirir los productos. Al final de cada día se hacía un inventario de los productos que no se vendieron y se limpiaba todo el puesto de trabajo, vitrinas, superficies y más.

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