

Formulario Registro Practicas Preprofesionales.

Nombre: Joshua Ismael Landázuri Nasevilla

ID: A00106243

Ruc:

SRI en linea

Inicio sesión | Salir

RUC > 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 POLITÉCNICOS, QUE SON EQUIVALENTES, INCLUIDO LAS ACTIVIDADES DE ESCUELAS DE ARTES INTERPRETATIVAS QUE IMPARTEN ENSEÑANZA SUPERIOR.			
Tipo contribuyente SOCIEDAD	Régimen GENERAL	Categoría	
Obligado a llevar contabilidad Sí	Agente de retención Sí	Contribuyente especial Sí	
Fecha inicio actividades 1995-11-29	Fecha actualización 2022-11-25	Fecha cese actividades	Fecha reinicio actividades

Mostrar establecimientos

Acerca de Corteza:

Corteza es un proyecto gastronómico que inició en el año 2016 y sigue en funcionamiento hasta el día de hoy, contando ya con 3 establecimientos en las respectivas facultades de la Universidad que son Granados, Udlap park y Colón, siendo Granados donde además de tener un punto de venta se realiza la producción de pastelería y panadería, siendo que con el pasar del tiempo Corteza se ha vuelto una parte importante tanto de los funcionarios, catedráticos y alumnos al consumir sus productos dándose un gusto o para saciar su hambre, teniendo una importancia mayor para los estudiantes de gastronomía al ser donde pueden realizar sus prácticas preprofesionales teniendo así la oportunidad de aprender sobre el mundo profesional que espera una vez fuera de la universidad.

Las actividades a realizar en corteza inician desde las 7 de la mañana, siendo que el área de pastelería siendo lo primero una revisión diaria de productos contando que se debía descongelar y cuales elaborar en ese momento siendo productos tales como profiteroles, crema pastelera, chantilly, chantilly de frutos rojos, alfajores, galletas de mora, manjar de leche, galletas (frutos rojos,

choco chips, chocolate y avena), tres leches, etc además se debe tener un conocimiento en la lectura de la receta estándar para contar con un uso correcto de la materia prima, En cuanto a maquinaria se pudo aprender el uso correcto de máquinas para la producción como es el correcto uso del ultra congelador, hornos, balanzas, kitchenairs, laminadora, siendo esto muy importante para la vida profesional posterior del estudiante y sepa para que funciona y cómo funciona para no estropearla.

Además a finales de mes se realizaba una revisión de inventarios pesando ingredientes, productos tanto por elaborar como elaborados para la producción viendo así si había algún faltante que pedir o no.