



## UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS PRÁCTICAS PREPROFESIONALES

ID Banner: A00107186

Nombre: Ronny Carchi

### **Reseña de 786 ROUTE BBQ – FOOD**

786 ROUTE BBQ-FOOD es un establecimiento ubicado en la ciudad de Quito, específicamente en la dirección S40-E 174 y CARLOS LARREA, diagonal a Almacenes Tía. Es un restaurante que se especializa en comida a la parrilla y barbacoa, ofreciendo una amplia variedad de platos como alitas caramelizadas, costillas de cerdo, lomo en salsa de champiñones, pollo al grill, entre otros. El lugar cuenta con un equipo de cocina altamente capacitado, encabezado por el jefe de cocina Guillermo Calahorrano y el chef David Zurita, quienes supervisan las actividades diarias.

Al ingresar al establecimiento, se realiza un recorrido por las instalaciones, donde se explica el manejo y la limpieza adecuada de los equipos utilizados, como hornos, cocinas industriales, freidoras, parrillas y licuadoras. Además, se muestra la materia prima destinada para cada actividad, haciendo énfasis en el correcto almacenamiento de productos y el manejo de residuos. El restaurante inicia sus actividades a partir de la 1 de la tarde, y el chef revisa la producción del día, determinando qué productos deben descongelarse y cuáles deben ser elaborados al momento para ser enviados a cocina caliente y la barra.

### **Descripción de tareas asignadas en las prácticas**

Durante las prácticas pre-profesionales en 786 ROUTE BBQ-FOOD, se me asignaron diversas tareas en el área de cocina caliente, trabajando como ayudante de los chefs Guillermo Calahorrano y David Zurita. Mi labor consistió en aplicar los conocimientos académicos adquiridos en la universidad y desarrollar nuevas destrezas para facilitar el trabajo asignado. Participé en la elaboración de diferentes platos de la carta, como alitas horneadas y caramelizadas con diversas salsas, costillas de cerdo, lomo en salsa de champiñones, entre otros.

Además, tuve la oportunidad de rotar en diferentes áreas de trabajo, lo que me permitió familiarizarme con la producción de cada sección y adquirir nuevos conocimientos y habilidades. En el área de producción, aprendí a reconocer las texturas adecuadas, los puntos y tiempos de cocción, los términos de la carne y técnicas específicas como la emulsificación y la gelificación. También adquirí habilidades en la recepción de materia prima, buenas prácticas de manufactura y la resolución de situaciones de crisis de manera efectiva. En resumen, las tareas asignadas en las prácticas me brindaron la oportunidad de demostrar mis capacidades, fomentar la creatividad y adaptarme a diferentes áreas de trabajo en el restaurante.



## RUC

RUC 1721055042001	Razón social ZURITA POZO MARGARITA VALERIA		
Estado contribuyente en el RUC <b>ACTIVO</b>	Nombre comercial		
<b>Actividad económica principal</b>			
	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES, INCLUSO PARA LLEVAR.		
<b>Tipo contribuyente</b> PERSONA NATURAL	<b>Clase contribuyente</b> RIMPE	<b>Obligado a llevar contabilidad</b> NO	
<b>Fecha inicio actividades</b> 09/12/2011	<b>Fecha actualización</b> 25/01/2022	<b>Fecha cese actividades</b>	<b>Fecha reinicio actividades</b> 06/06/2018

### Establecimiento matriz:

Lista de establecimientos - 1 registro

No. establecimiento	Nombre comercial	Ubicación de establecimiento	Estado del establecimiento
002	786 ROUTE BBQ-FOOD	PICHINCHA / QUITO / LA ECUATORIANA / S40E S40-17 Y O9 MARTHA BUCARAM	ABIERTO