

UNIVERSIDAD ED LAS AMÉRICAS

REGISTRO PRÁCTICAS

EMILY AYALA

RUC DE LA EMPRESA:



ESCUELA DE GASTRONOMIA UDLA

La Escuela de Gastronomía de la Universidad de Las Américas es reconocida por su excelencia académica y su enfoque innovador en la formación culinaria. Desde su creación, ha desarrollado programas integrales que combinan la tradición gastronómica ecuatoriana con técnicas internacionales, utilizando instalaciones de primer nivel. La escuela organiza y participa en diversos eventos y competencias, ofreciendo a los estudiantes oportunidades para demostrar sus habilidades y establecer contactos profesionales. Además, la UDLA promueve la vinculación con la comunidad a través de proyectos sociales y prácticas profesionales en reconocidos restaurantes y hoteles, consolidando su reputación en la industria gastronómica a nivel nacional e internacional.

TAREAS ASIGNADAS

1. Selección de Ingredientes: Elegir los ingredientes frescos y auténticos, asegurando que sean representativos de la cocina manabita.

2. Preparación de Ingredientes: Limpiar, cortar y preparar los ingredientes según las recetas. Esto puede incluir técnicas específicas como el pelado de mariscos, la preparación de plátanos verdes o la elaboración de adobos.
3. Cocción y Preparación de Platos: Cocinar los platos siguiendo las recetas tradicionales, asegurándote de replicar fielmente las técnicas y métodos de la cocina manabita.
4. Prueba de Recetas: Probar cada receta varias veces para garantizar la precisión de las cantidades y los tiempos de cocción. Ajustar las recetas según sea necesario para mejorar el sabor y la presentación.
5. Presentación de Platos: Emplatar los platos de manera atractiva, utilizando técnicas de presentación que resalten la estética de la cocina manabita.
6. Fotografía de Platos: Colaborar con un fotógrafo para capturar imágenes de alta calidad de los platos terminados. Asegurarte de que cada plato se vea delicioso y apetitoso.
7. Documentación del Proceso: Tomar notas detalladas durante la preparación y cocción de los platos, documentando cualquier ajuste o modificación realizada a las recetas originales.
8. Degustación y Evaluación: Organizar sesiones de degustación con un equipo de prueba para recibir retroalimentación sobre el sabor, la textura y la presentación de los platos.
9. Limpieza y Organización: Mantener la cocina limpia y organizada durante todo el proceso de preparación, asegurando un entorno de trabajo eficiente y seguro.
10. Experimentación y Ajustes: Probar variaciones de las recetas para explorar diferentes interpretaciones y posibles mejoras, documentando cada cambio y su impacto en el resultado final.