

# UNIVERSIDAD ED LAS AMÉRICAS

## REGISTRO PRÁCTICAS

EMILY AYALA

RUC DE LA EMPRESA:

The screenshot shows the 'Consulta de RUC' (RUC Inquiry) page. The RUC number is 1791362845001, and the company name is 'UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS'. The status is 'ACTIVO'. The representative legal is 'MENDIETA DUEÑAS GONZALO RAMIRO' with identification number 1704444619. The inquiry type is 'Contribuyente fantasma' (No) and 'Contribuyente con transacciones inexistentes' (No). The primary economic activity is listed as '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.' The table below shows the following data:

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 inicio actividades
1995-11-29	2024-03-15		

## 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, asegurándose 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. Asegurarse 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.