

Nombre: Cinthia Uvillús

Prácticas pre-profesionales 4

Ruc

The screenshot shows the SRI Consulta RUC interface. The top bar includes the SRI logo and navigation links. The main section is titled "Consulta de RUC" and displays the following information:

- 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 CAPACIDAD ESPECÍFICA PARA EL EJERCICIO DE UNA PROFESIÓN, CORRESPONDIENTE A ESTE NIVEL EL TITULO 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:** SI
- Agente de retención:** SI
- Contribuyente especial:** SI
- Fecha inicio actividades:** 1995-11-29
- Fecha actualización:** 2022-11-25
- Fecha cesa actividades:**
- Fecha inicio actividades:**

Reseña de Corteza Deli

Corteza es un negocio en el cual se realiza productos de pastelería y panadería, que son puestos a la venta en el campus Granados, campus Colón y campus Park; de igual forma, realizan los bocaditos o postres para distintos eventos que se realizan en la Universidad. Corteza además de realizar productos para la venta, es también un lugar donde el estudiante tiene la oportunidad de realizar las prácticas pre-profesionales y poner en práctica lo aprendido de las clases y de esta manera llegar a desenvolverse de mejor manera, ya que se aprenden distintas preparaciones y técnicas.

Descripción de las tareas asignadas en las prácticas.

Área de pastelería: Se trabajó realizando las distintas preparaciones que se realizan en el lugar, aplicando los conocimientos adquiridos en clase, como también aprendiendo nuevos al momento de elaborar las preparaciones, se realizaba el inventario cada fin de mes y también se realizaba la limpieza constantemente y al final barrer y trapear para que el lugar quedara bien limpio.

Área de servicio: Se trabajó ayudando en la entrega de los productos terminados y limpieza del lugar una vez terminada la jornada.