



Universidad de las Américas.

Facultad de turismo y Hospitalidad.
Escuela de Gastronomía.

Registro de prácticas pre-profesionales.

Alumno

Andrés Córdova

Docente:

María Arroyo.

Período:

22-23.

Agrego certificado de cumplir las 72 horas de prácticas por Corteza:



CERTIFICA DO

Por medio del presente documento, certifico al señor, BRYAN ANDRÉS CÓRDOVA GUAMAN, con ID Banner A00588834, alumno de 5°to semestre de la Escuela de Gastronomía UDLA, realizó prácticas en el taller de producción Corteza, bajo la dirección del chef Pablo Naranjo, chef ejecutivo de Corteza.

Áreas de desarrollo de las prácticas: Planta de producción CORTEZA

Fecha de desarrollo de prácticas: 17 de octubre del 2022 al 23 enero del 2023

TOTAL DE HORAS PRÁCTICAS: 107 horas con 30 minutos

Quito, 12 de abril del 2023

Pablo Andres Naranjo
Chef Ejecutivo Corteza Universidad
de las Américas Ecuador Campus UDLA
Granados
Teléf: 0992580273

Ruc :1791362845001

Copia de cédula:

SRI en línea

[RUC](#) > [Consulta](#)

Consulta de RUC

RUC
1791362845001

Razón social
UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS

Estado contribuyente en el RUC
ACTIVO

Representante legal	
Nombre/Razón Social:	MENDETA DUEÑAS GONZALO RAMIRO
Identificación:	17044444519

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	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 reinicio actividades
1995-11-29	2022-11-25		

[Mostrar establecimientos](#)

Descripción de la empresa:

Corteza es un área de producción donde el chef encargado explica las tareas que cada alumno tiene que ir preparando en el transcurso del día.

Los estudiantes de la carrera de gastronomía realizan prácticas con lo cual aplican lo aprendido en los talleres para su mejora continua.

Tareas asignadas:

Realizar las preparaciones de pastelería fría.

Realizar las elaboraciones de pastelería caliente.

Terminar los acabados de ciertas recetas.

Empacar las recetas al final del día.

