



Universidad de las Américas

Gastronomía

Prácticas preprofesionales I

Nombre: Sisley Ramos

ID Banner: A00751260

The screenshot shows a web browser window with the URL [srienlinea.sri.gob.ec/sri-en-linea/SriRucWeb/ConsultaRuc/Consultas/consultaRuc](http://srienlinea.sri.gob.ec/sri-en-linea/SriRucWeb/ConsultaRuc/Consultas/consultaRuc). The page title is "Consulta de RUC". On the left, there is a vertical sidebar with various icons. The main content area displays the following information:

- RUC:** 1791362845001
- Razón social:** UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS
- Estado contribuyente en el RUC:** ACTIVO
- Representante legal:**
  - Nombre/Razón Social: MENDIETA DUEÑAS GONZALO RAMIRO
  - Identificación: 170444619
- 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.

Corteza es la panadería y pastelería de la Universidad de las Américas, en donde brindan productos accesibles a los estudiantes de la UDLA, siendo consumidos diariamente. Además, siendo el lugar de prácticas de los estudiantes de gastronomía, donde ponen en práctica lo aprendido durante las clases de pastelería, panadería y servicio.

Durante el tiempo que hice prácticas en Corteza, realizaba parte de la producción en panadería, aprendí nuevas técnicas, cada día me desempeñaba mejor en la producción, puse en práctica mis conocimientos, conocí como se desempeñaba el Chef Sebastián Chávez en el área.

Realicé:

- Masas, boleo, leudar, laminar, formar panes.
- Limpieza y desinfección de bodega de secos, refrigeradoras, mesas de producción.
- Almuerzo para el personal y pasantes de Corteza.
- Lavado de utensilios utilizados para la producción.
- Apoyo en un evento que se realizó para la despedida de la Chef del área de pastelería.
- Uso adecuado de los equipos.
- Recibo de insumos para la producción.
- Envío de productos a los campus granados, udlapark y colón.

- Elaboración y congelación de panes que se iban a hornearen la mañana para la venta del próximo día.
- Leudar y hornear los productos.
- Relleno y decoración para los productos que salían a la venta en la mañana.
- Realización de guaguas.
- Apoyo cuando se requería en el área de pastelería para finalizar la elaboración de los postres.