

Abril 26, 2024

La Universidad de Las Américas (UDLA) es una institución educativa de renombre internacional, reconocida por su excelencia académica y su compromiso con la formación integral de sus estudiantes. Se ha consolidado como una de las principales universidades de Ecuador, destacando por su oferta académica diversa y su enfoque innovador en la enseñanza y la investigación.

La Escuela de Gastronomía de la UDLA, parte integral de esta prestigiosa universidad, se distingue por su dedicación a la promoción y el desarrollo de la gastronomía ecuatoriana e internacional. Se ha convertido en un referente en el ámbito culinario, ofreciendo programas académicos de alta calidad que combinan la teoría con la práctica, y que preparan a los estudiantes para enfrentar los desafíos del mundo gastronómico actual.

La Escuela de Gastronomía de la UDLA se caracteriza por su enfoque innovador en la enseñanza de la gastronomía, que integra técnicas tradicionales con las últimas tendencias culinarias. Los estudiantes tienen la oportunidad de aprender de profesionales de la industria, acceder a instalaciones modernas y equipadas, y participar en prácticas preprofesionales que les permiten adquirir experiencia práctica invaluable.

Además, la UDLA y su Escuela de Gastronomía mantienen alianzas estratégicas con instituciones de prestigio a nivel nacional e internacional, como el Basque Culinary Center, lo que les permite ofrecer a los estudiantes oportunidades únicas de aprendizaje, práctica y desarrollo profesional.

Dentro de las actividades a realizar por el estudiante dentro de sus prácticas pre profesionales en eventos de la Escuela de Gastronomía

Durante sus prácticas preprofesionales en eventos de la Escuela de Gastronomía, el estudiante tendrá la oportunidad de participar en diversas actividades que le permitirán desarrollar habilidades prácticas y adquirir experiencia en el ámbito culinario. Algunas de las actividades a realizar son:

1. Asistir a los chefs durante la preparación y ejecución de eventos gastronómicos.
2. Preparar el material necesario para los eventos, incluyendo ingredientes, utensilios y herramientas de cocina.
3. Realizar la mise en place, asegurando que todos los ingredientes y equipos estén listos y organizados antes del inicio del evento.

4. Guiar a estudiantes de niveles inferiores en tareas asignadas durante los eventos, brindándoles apoyo y orientación según sea necesario.
5. Colaborar con los chefs y el equipo de la escuela en la organización y ejecución de talleres y actividades relacionadas con la gastronomía.
6. Apoyar en la logística y coordinación de eventos, asegurando que todo funcione sin contratiempos y cumpliendo con los estándares de calidad establecidos.

Estas actividades proporcionarán al estudiante una experiencia práctica valiosa en el campo de la gastronomía, preparándolo para enfrentar los desafíos del mundo culinario con confianza y habilidad.

RUC DE LA INSTITUCION:

SRI en línea

Consulta de RUC

RUC	Razón social
1791362845001	UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS
Estado contribuyente en el RUC	Representante legal
ACTIVO	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 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	