

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:

 [Iniciar sesión](#)

Consulta de RUC

RUC 1791362845001	Razón social UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS
----------------------	---

Estado contribuyente en el RUC ACTIVO	<div>Representante legal</div> <table><tr><td>Nombre/Razón Social:</td><td>MENDIETA DUEÑAS GONZALO RAMIRO</td></tr><tr><td>Identificación:</td><td>1704444619</td></tr></table>	Nombre/Razón Social:	MENDIETA DUEÑAS GONZALO RAMIRO	Identificación:	1704444619
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	