

PASOS PARA REGISTRAR TU PRÁCTICA

udla

1. Ingresa a www.udla.edu.ec, descarga el formulario e imprímelo.
2. Llena el literal **A** INFORMACIÓN GENERAL, con tus datos y datos de la empresa y firmas.
3. El literal **B** INFORMACIÓN DEL EMPLEADOR, debe completarlo tu empleador o la persona encargada en la empresa donde estas realizando o realizaste tus prácticas.
4. Anexa un certificado de la empresa donde debe constar: Fecha de ingreso y culminación de tus prácticas, número total de horas realizadas en la empresa y descripción de tus principales tareas realizadas.
5. Realiza un informe donde detalle en términos generales y en tercera persona, la naturaleza, propósito y alcance del trabajo realizado. Incluye los aspectos positivos y negativos que identificaste al realizar tus prácticas en la empresa. (Máx. 3 carillas)
6. Finalmente, acude a tu coordinador/a de carrera (tutor) para que revise y apruebe tu documentación y complete el literal **C**.
7. Estos tres documentos deben estar firmados y sellados por la empresa y tu coordinador académico para luego ser entregados en Secretaría Académica de cualquier campus UDLA.

A INFORMACIÓN GENERAL

udla

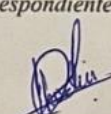
Quito, 17 de Enero del 2023

<u>Jhoselin Brishit Rosas Naruáez</u>		No. Identificación <u>1003639281</u>	
NOMBRES Y APELLIDOS			
Carrera <u>Ing. Agroindustria</u>	Encuación <u>Alimentos</u>	Jornada:	DIURNA <input checked="" type="checkbox"/> NOCTURNA <input type="checkbox"/>
e-mail <u>jhoselin.rosas@udla.edu.ec</u>	Teléfono	Celular <u>0984966786</u>	

DATOS DE LA EMPRESA

<u>FUNDERSAL</u>	/ DIRECCION <u>Parroquia Salinas. Cantón Guaranda</u>		TELEFONO <u>03 22100 49</u>
NOMBRE / RAZON SOCIAL			
Área de trabajo <u>Salmerito</u>	Nombre-Jefe a quien reporta <u>Evelin Tamayo</u>	Cargo	<u>Encargada Programa Vinculación</u>
Prácticas a realizarse en: Ecuador <input checked="" type="checkbox"/>	Otro país: _____	Lugar: _____	

Al inscribir mis prácticas pre profesionales me comprometo a realizarlas aplicando todos mis conocimientos académicos, principios éticos y morales. Acepto ser evaluado (a) por la persona responsable de la práctica en la empresa; así como también a observar irrestrictamente las normas y procedimientos internos. De la misma manera, me someto al tribunal de disciplina ad-hoc de la UDLA y a las sanciones correspondientes.


ESTUDIANTE

FIRMA Y SELLO SECRETARÍA ACADÉMICA

El día _____, Secretaría Académica certifica que recibió la solicitud de inscripción de la practica pre-profesional de parte del (la) alumno (a) _____

Nombre del Receptor

Firma y Sello

B INFORMACIÓN DE EMPLEADOR / EMPRESA

FUNDERSAL / DIRECCIÓN Parroquia Salinas Canthi Guaranda TELÉFONO 032210049
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL

Departamento al que fue asignado el(a) Practicante Salmerito Nro. Total de horas realizadas 150
Producción y empaque en la Quesera Pambabuela

TAREAS RELEVANTES

Quesera Pambabuela; Recepción de materia prima, análisis de calidad, elaboración y fabricación de quesos andinos, empaquetado de quesos y entregas.

EVALUACIÓN DEL ESTUDIANTE				
COMPETENCIAS DEL ESTUDIANTE	REGULAR	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
PUNTUALIDAD / ASISTENCIA				X
PRESENTACIÓN PERSONAL				X
INTERÉS Y CALIDAD EN EL TRABAJO				X
APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS PREVIOS				X
TRABAJO EN EQUIPO				X
ACTITUD, OPORTUNIDAD DE MEJORAS				X
INTERÉS POR APRENDER				X
TRATO CON SU SUPERIOR				X

RECOMENDACIONES PARA MEJORAR LA FORMACIÓN DEL ESTUDIANTE

Trancho Caiza
NOMBRES Y APELLIDOS

[Firma]
FIRMA Y SELLO DE LA EMPRESA

C REVISIÓN Y VALIDACIÓN DE TUTOR ACADÉMICO

Pablo Moncayo
NOMBRE DECANO / DIRECTOR

Angel Varela
COORDINADOR

17/01/2023
FECHA

FECHA DE INICIO 07/03 FECHA FINALIZACIÓN 25/03 TOTAL NÚMERO DE HORAS 150

AUTORIZACIÓN SI ☒ NO ☐ SIGLA EN LA MALLA DE LA CARRERA 1AG13556

INFORME DEL TUTOR EN BASE A EVALUACIÓN DE EMPRESA E INFORME ELABORADO POR EL ESTUDIANTE

INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL
[Firma]
Angel Varela C.
ASISTENTE DE LOS LABORATORIOS
INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL
[Firma]
Pablo Moncayo M.
DIRECTOR DE LA CARRERA
INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

REGISTRO ACADÉMICO

REVISADO COORDINADOR



Fundación Unión de Organizaciones Campesinas de Salinas
Salinas - Provincia de Bolívar



La **FUNDACIÓN UNIÓN DE ORGANIZACIONES CAMPESINAS DE SALINAS - FUNORSAL**, para el desarrollo integral de la Parroquia Salinas, Cantón Guaranda, Provincia Bolívar, con Acuerdo Ministerial No. 0145 del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

CERTIFICA

Que, **JHOSELIN BRISHIT ROSAS NARVÁEZ**

Con CI. 1003639281, estudiante de la Carrera de Ingeniería Agroindustrial de la Facultad de Ingeniería y Ciencias Aplicadas de la Universidad de las Américas, cumplió con la realización de las Prácticas Pre Profesionales en el área de Producción y Empacado en la Quesera de Pambabuela de la Parroquia Salinas marca "Salinerito" desde el 07 al 25 de Marzo del 2022, correspondiente a 150 horas.

Es cuanto puedo certificar en honor a la verdad, la interesada puede hacer uso del presente documento con los fines académicos correspondientes.

Dado y firmado en Salinas, el 25 de Marzo del 2022

Vinicio Ramírez
DIRECTOR EJECUTIVO
FUNORSAL



GRUPPO
SALINAS



Informe de Prácticas Preprofesionales

Autor: Rosas Jhoselin

Las practicas preprofesionales del estudiante JHOSELIN BRISHIT ROSAS NARVÀEZ (C.I. 1003639281; ID Banner A00001444), se realizaron en a en la empresa comunitaria del Salinerito, bajo el mando y guía de la Fundación Unión de Organizaciones Campesinas de Salinas “FUNORSAL”, ubicada en la parroquia de Salinas, en el cantón Guaranda. Estas iniciaron el 07 de marzo de 2022 y culminaron el día 25 del mismo mes, acumulando un total de 150 horas durante su etapa de pasantías.

El objetivo de la práctica fue el apoyo brindado del área de Producción y empackado en la Quesera de Pambabuela de la parroquia Salinas marca “Salinerito”. El estudiante aprovecho en aplicar las herramientas necesarias y técnicas para el conocimiento de los diferentes estados de las áreas de producción de la industria. El estudiante determino y propuso mejoras en el área de producción, implementando herramientas adecuadas para los mismos, como son las 5S, aplicándolos de manera adecuada como es: clasificar, ordenar, limpiar, estandarizar y mantener, teniendo en cuenta todas las reglas y disciplinas de la empresa. Finalmente cumpliendo con la culminación de las pasantías, el estudiante colaboro con diferentes propuestas para el mejoramiento del queso andino y su desarrollo para que el producto sea de buena calidad y como el consumidor lo requiere.

En la industria se practicó el respeto y la colaboración con los habitantes de Salinerito, ayudando en las actividades requeridas y necesarias para los mismos, fue muy satisfactoria realizar las prácticas en este lugar ya que se obtuvieron más conocimientos y a la vez se aplicaron los conocimientos adquiridos durante la carrera, ganando experiencia para poder ponerlas en práctica en otras empresas y así generar productos con buena inocuidad y calidad.

A pesar de cualquier inconveniente que pueda haber ocurrido en la empresa, todo es aprendizaje, lo que durante el tiempo de las pasantías fue una experiencia única y que se valora mucho ya que son pequeños momentos que se debe aprovechar los conocimientos y la práctica que se realiza, el hecho de haber aportado con algún conocimiento es fundamental ya que nos permitieron ayudarles y seguir progresando.