

Patricio Herrera

Prácticas Pre-Profesionales

8vo Semestre

Registro Previo

- 1) Nombre de la Empresa: IRATI
- 2) Área de Desarrollo de Práctica: Producción y Preproducción
- 3) Nombre del jefe de Práctica: Oscar Santacoloma
- 4) Dirección del Establecimiento: Paul Rivet N31-11 y Eduardo Whymper, Quito, Ecuador
- 5) Número de Teléfono del jefe de Práctica: +593 99 724 3100
- 6) Correo Electrónico del jefe de la Práctica: Oscaretorgroup@gmail.com / iratirestauranteec@gmail.com
- 7) RUC de la Empresa: 1793197512001
- 8) Fechas de Prácticas: Febrero 2023 – Abril 2023

Reseña del Establecimiento:

Irati es un restaurante de auténtica comida tradicional española, el chef ejecutivo Oscar Santacoloma fue reconocido como embajador mundial de la comida española por su trabajo realizado en el restaurante. Este reconocimiento llamado “Restaurants From Spain” de ICEX es una nueva certificación que busca reconocer a los restaurantes españoles a escala internacional por utilizar ingredientes auténticos en los menús que ofrecen a los comensales. Por lo cual, deja claro que en IRATI se ofrecen platos tradicionales de excelente calidad con productos frescos, auténticos y característicos de la comida española. Durante mis prácticas me desempeñé en distintas áreas, principalmente en producción y en comida caliente durante el servicio. El día empezaba por limpiar y desinfectar las superficies de trabajo, recepción y almacenamiento de materia prima, prender los equipos de cocina (ornillas, freidoras, hornos, etc), realizar las “potato chips” con pimentón que se sirven de cortesía. A partir de aquí se veía que ítems de producción hacían falta para el servicio para prepararlos, porcionarlos, empacarlos al vacío y almacenarlos al ambiente, refrigeración o congelación dependiendo del producto. Entre estos los

mas frecuentes eran: rabo de toro, patatas (bravas, para el pulpo, fritas, etc), tortilla española, pulpo a la gallega, calamares, pesca del día, masa de churros, crema catalana, torrijas, diversas salsas (demi glace, bravas, aderezos, frutos rojos, etc) para nombrar algunas. Finalmente, después de toda la producción, durante el servicio realizaba platos como la fideua de mariscos, arroz meloso negro, huevos rotos con chistorra, huevos con morcilla, torrijas, churros, frituras, solo por nombrar unos pocos. En conclusión, mis pasantías en Irati restaurante fue un periodo donde aprendí mucho sobre el manejo correcto de materia prima fresca y de calidad, sobre técnicas y recetas auténticas españolas, sobre la logística y funcionamiento de un restaurante y muchas cosas más.

Consulta de RUC del Establecimiento (SRI):

Establecimiento matriz:

Lista de establecimientos - 1 registro

No. establecimiento	Nombre comercial	Ubicación de establecimiento	Estado del establecimiento
001	IRATI RESTAURANTE	PICHINCHA / QUITO / IÑAQUITO / PAUL RIVET N31-11 Y EDUARDO WHYMPER	ABIERTO