

INFORME DE PRÁCTICAS PROFESIONALES

**Brandon Oliver
Cantuña Nieto**

3500 Restaurante

—

Prácticas Preprofesionales I, II

—

Universidad de las Américas

ID BANNER: A00047628

Introducción

El 3500 Restaurante nace en los páramos del Antisana a 3500 m.s.n.m. Como su nombre lo indica, este proyecto nace de la idea de querer consolidar una “cocina con altura” como lo llama su chef, dueño y fundador, Alejandro Huertas. Este concepto de cocina con altura se trata de elevar a los más altos estándares de calidad, tratamiento y conceptualización de los productos del Ecuador, no solo de la Serranía, sino de todos nuestros ecosistemas. Enaltecer, el producto ecuatoriano y mostrar al mundo el tesoro escondido de Latinoamérica, el Ecuador.

3500

ALEJANDRO HUERTAS

EL PROCESO

“El mejor aprendizaje que se ha tenido hasta el momento” así se puede describir la experiencia de estas prácticas, las cuales pasaron a convertirse en empleo.

La llegada al 3500 nace de ir a tocar las puertas del establecimiento, el recibimiento fue grato y el inicio fue muy duro.

Pero con el tiempo se logró ir aprendiendo mucho dentro de esta cocina que fue distinta a todas por las que se ha pasado.

Las tareas que se realizaron en un inicio fueron todo lo que tiene que ver alrededor de ser un commis o ayudante de cocina, se pasó 1 mes como ayudante de cocina debido a que al chef le gusto el trabajo que se iba desempeñando.

Al pasar un tiempo, 1 mes mas para ser exactos, el personal administrativo junto con el mismo chef ejecutivo, decidieron realizar y nombrar jefe de área fría al practicante, que luego fue ayudante de cocina, y ahora jefe. Los conocimientos previos en anteriores pasantías y practicas dentro de la industria llevaron a que el estudiante pueda desempeñarse de excelente manera en el 3500.

Desde el 18 de marzo del 2022 el estudiante lleva trabajando como cocinero a medio tiempo, por temas de universidad y estudios, realizando muchas actividades importantes en las que se destacan: Manejo y control de todo tipo de inventarios, aplicación de técnicas ancestrales y vanguardistas, montaje para eventos, planificación e ingeniería del menú, estados financieros, cálculos de recetas estándar, creación de platos por temporadas, control y direccionamiento de personal, entre muchas otras.

Durante la estadía en el 3500 se ha aprendido muchas cosas no solo académicas, sino valores, enseñanzas de vida, consejos, lazos, experiencias duras y difíciles, pero siempre con agradecimiento a la parte administrativa del negocio.

Conclusión y observaciones

Dentro de las conclusiones se ha coincidido en que el negocio tiene varias falencias debido a que es el primer año de funcionamiento en una nueva ubicación, un cambio y rotación de personal de planta, hasta adaptarse mucho mejor al público al que se está sirviendo. También se pueden notar fallas en la parte de recursos humanos y manejo de personal, la parte administrativa necesita más ayuda con el tema de acumulación de obligaciones y tareas.

Como mejora, se debe contratar más que personal, que este capacitado en cumplir de manera efectiva sus obligaciones, hacer contratos laborales para que la rotación de empleados baje. Por todo lo demás el 3500 ha sido y es un restaurante que sabe lo que hace y esto se puede notar en cada aspecto que se puede visualizar y vivir en el front of the house como en el back of the house.




Certificado
 Registro Único de Contribuyentes

Razón Social
 ALTURAGOURMET S.A.S.

Número RUC
 1793176666001

Representante legal
 • FARTO RIBADENEIRA JUAN CARLOS

Estado	Régimen	
ACTIVO	REGIMEN GENERAL	
Fecha de registro	Fecha de actualización	Inicio de actividades
18/08/2021	21/01/2022	18/08/2021
Fecha de constitución	Reinicio de actividades	Cese de actividades
18/08/2021	No registra	No registra
Jurisdicción	Obligado a llevar contabilidad	
ZONA 9 / PICHINCHA / QUITO	SI	
Tipo	Agente de retención	Contribuyente especial
SOCIEDADES	NO	NO

Domicilio tributario

Ubicación geográfica

Provincia: PICHINCHA Cantón: QUITO Parroquia: CUMBAYA

Dirección

 Barrio: CUMBAYA Calle: AV. INTEROCEANICA Número: S/N Intersección: AV. MARIA ANGELICA IDROVO Edificio: PASEO SAN FRANCISCO Número de piso: 2
 Referencia: CENTRO COMERCIAL PASEO SAN FRANCISCO, CUMBAYA

Medios de contacto

No registra

Actividades económicas

• I561001 - RESTAURANTES, CEVICHERRÍAS, PICANTERÍAS, CAFETERÍAS, ETCÉTERA, INCLUIDO COMIDA PARA LLEVAR.

Establecimientos

Abiertos	Cerrados
1	0

Obligaciones tributarias

- ANEXO TRANSACCIONAL SIMPLIFICADO
- 1021 - DECLARACIÓN DE IMPUESTO A LA RENTA SOCIEDADES
- 9090 - IMPUESTO DE PATENTE MUNICIPAL
- ANEXO DE DIVIDENDOS, UTILIDADES O BENEFICIOS - ADI
- 2011 DECLARACION DE IVA
- ANEXO RELACIÓN DEPENDENCIA

1/2

www.sri.gob.ec

PASOS PARA REGISTRAR TU PRÁCTICA

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

Quito, 14 de enero del 2023

<u>Brandon Oliver Cantuña Nieto</u> NOMBRES Y APELLIDOS		No. Identificación <u>1723838650</u>	
Carrera <u>Gastronomía</u>	Mención <u>Licenciatura</u>	Jornada:	<input checked="" type="checkbox"/> DIURNA <input type="checkbox"/> NOCTURNA
e-mail <u>brando.cantuana@udla.edu.ec</u>		Teléfono <u>02-2689507</u>	Celular <u>0996747357</u>

DATOS DE LA EMPRESA

<u>Altura Gourmet</u> NOMBRE / RAZON SOCIAL	DIRECCION <u>Paseo San Francisco</u>	TELEFONO <u>0985336891</u>
Área de trabajo <u>Estación Fria</u>	Nombre-Jefe a quien reporta <u>Verónica Acosta</u>	Cargo <u>Administradora</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 irrevocablemente 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.

[Firma]
ESTUDIANTE

FIRMA Y SELLO SECRETARÍA ACADÉMICA

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

Nombre del Receptor _____ Firma y Sello _____

Fecha de actualización: 20-11-2018

B INFORMACIÓN DE EMPLEADOR / EMPRESA

udla

Altura Gourmet / DIRECCIÓN Paseo San Francisco TELÉFONO 0985336891
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL

Departamento al que fue asignado el(a) Practicante Estación fira Nro. Total de horas realizadas 360

TAREAS RELEVANTES estar a cargo de la estación fira y todo lo
que involucra este cargo como jefe de estación.

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

RECOMENDACIONES PARA MEJORAR LA FORMACIÓN DEL ESTUDIANTE
Ninguna, el estudiante ha cumplido con todas las expectativas.

Maria Verónica Acosta Roscos Jerovica Acosta
NOMBRES Y APELLIDOS FIRMA Y SELLO DE LA EMPRESA

C REVISIÓN Y VALIDACIÓN DE TUTOR ACADÉMICO

Alfredo Salazar Mario José Arroyo 25/01/23
NOMBRE DECANO / DIRECTOR COORDINADOR FECHA

FECHA DE INICIO 18/03/23 FECHA FINALIZACIÓN 27/01/23 TOTAL NÚMERO DE HORAS 360 =

AUTORIZACIÓN SI ☒ NO ☐ SIGLA EN LA MALLA DE LA CARRERA GOTR 4478-72 hora

INFORME DEL TUTOR EN BASE A EVALUACIÓN DE EMPRESA E INFORME ELABORADO POR EL ESTUDIANTE
Cargar 72 horas a Prácticas III (aula virtual.)
Quedaron 2 PF horas.
Cargar 94 horas a prácticas II (mentores abril 2023)
Período 2023-20 de desarrollo prácticas III y IV.

Maria José Arroyo
REVISADO COORDINADOR APROBADO DECANO O DIRECTOR

udla