

UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS

ANA PAULA BONILLA

ID BANNER: A00063815

QUITO, 3 DE JULIO DEL 2022

INFORME DE PASANTÍAS

1. DATOS DEL ESTUDIANTE

- Apellidos y nombres: Bonilla Andrade Ana Paula
- Carrera/semestre: Gastronomía/ 6to semestre
- Teléfono: 0983520588
- Email: ana.bonilla.andrade@udla.edu.ec

2. DATOS DE LA EMPRESA

- Nombre de la empresa: Nantu
- Nombre del gerente de la empresa: Andrés Arévalo

3. UBICACIÓN

- Ciudad: Quito
- Provincia: Pichincha
- Dirección: La Pradera N30-234, Quito 170518
- Teléfono: 0995093947
- Tipo de empresa: Privada
- Duración en horas del trabajo:

Al día: 5 horas

A la semana: 25 horas

Total en un mes: 100

4. INTRODUCCION

El presente informe se redacta con carácter de pasantías pre profesionales para la obtención de horas practicas, la Universidad de las Américas orienta a los estudiantes para realizar las pasantías y cumplir con un requisito para obtener el título de licenciado en gastronomía, razón por la cual se adjuntan los documentos que testifican las actividades realizadas durante las

prácticas en el restaurante Nantu con la finalidad de aprender más, practicar los conocimientos, habilidades y destrezas impartidos por los maestros. El negocio se clasifica como un Resto-Bar de comida fusión, sus dueños son Andrés Arévalo y Betsabé Rosero, cuentan con 10 empleados, 4 en el área de servicio y 6 para el área de cocina. Los dueños de Nantu son graduados de la universidad de las américas, ellos usan la creatividad, los conocimientos adquiridos en UDLA para brindar una experiencia diversa con ingredientes locales y técnicas variadas. Su giro de negocio es la cocina fusión con identidad ecuatoriana específicamente el sushi fusión con identidad ecuatoriana pero también ofrecen cerveza artesanal y cocteles inspirados en bebidas ecuatorianas.

5. JUSTIFICACIÓN

Las prácticas han sido preparadas para desenvolverse con eficiencia y responsabilidad, aplicando en las cocinas los conocimientos impartidos por los profesores, para aplicarlas en situaciones laborales reales, contribuir con el conocimiento y la comprensión de lo que es realmente la carrera de gastronomía. Esta experiencia facilitará la adaptación de mejor manera en cualquier trabajo a futuro.

6. OBJETIVOS (GENERAL-ESPECÍFICOS)

- General:

✓ Adquirió experiencia, mejorar habilidades y conocimientos teóricos que se aplican en la vida laboral.

- Específicos:

✓ Mejoro las habilidades en cocina caliente al realizar sushi, fritura profunda, carne y pescados a termino. Aplico así los conocimientos adquiridos en técnicas de cocina y cárnicos como el termino de la carne y pescado, fritura profunda, horneado y salteado.

✓ Aplico y expandió las habilidades en pastelería realizando productos como pasteles, muses, cheesecakes, etc. Uso técnicas como infusiones, montado, emulsiones y gelificaciones.

✓ Practico lo aprendido en cocina fría, realizando ensaladas, ceviches estilo jipijapa, entre otros, aplicando así los conocimientos adquiridos como cortes, desnaturalización y preparación de pescado.



✓ Mejoro, entendió los costos y la forma de comprar los productos de manera practica en la vida real laboral aplicando a teoría estudiada en contabilidad y administración.

7. LOGROS Y DIFICULTADES DURANTE LA PASANTÍA

- Logros:

- ✓ Realizo todas las actividades correctamente a petición del tutor del negocio.
- ✓ Logro mantener una buena relación laboral con los compañeros de trabajo. Aprendió a crear y modificar recetas diversas.
- ✓ Puntualidad y honradez en todo el horario laboral.
- ✓ Honestidad y apoyo con el resto de las áreas que se ejecutan en la empresa, área de servicio, limpieza, etc.

DIFICULTADES.

- ✓ Tuvo dificultades al principio para acostumbrarme al área de trabajo ya que era demasiado caluroso.
- ✓ Acostumbrarse a los horarios de comida y los horarios de trabajo ya que tenía apenas media hora para almorzar y se trabajaba hasta las 12 a 1 am.
- ✓ Al principio tuvo dificultades para adaptarse a la rapidez del trabajo ya que se necesitaba una gran velocidad al prepara los platos en horas especificas como el almuerzo debido a que había mucha gente en el restaurante, pero con ayuda del tutor del restaurante pudo realizarlo con éxito.

8. INFORME TÉCNICO DE LA EMPRESA

La señorita Ana Paula Bonilla Andrade se desenvolvió correctamente en las funciones asignadas en el restaurante Nantu.

¿Qué hizo? Revisión de recetas, y aportación en el área de cocina caliente, cocina fría y pastelería. Corregir, limpio y ordenar técnicas, materiales e instalación. Se desempeño en preparación de sushi, fritura profunda, realizo la cocción de carnes y salmón a termino, en cocina fría se desempeño en ensaladas, ceviches estilo jipijapa, entre otros y en pastelería realizo pasteles, cheescakes, etc. Aplicando así los conocimientos adquiridos en udla, que reforzó y descubrió como usarlas en la vida profesional al trabajar en Nantu.



9. CONCLUSIONES

La fase de ejecución del periodo de pasantías ha representado un complemento indispensable para su educación ya que permitió aumentar la experiencia laboral, conocer el contexto de la empresa de alimentos y bebidas así obtuvo una visión más amplia acerca de las actitudes que se debe tomar en un negocio. Todas las actividades anteriormente expuestas las cumplió satisfactoriamente, por ello se puede enfatizar que el proceso de pasantías ha sido provechoso al máximo para todos los entes involucrado, como por ejemplo la institución cuya visión se ha cumplido una vez más ya que ahora pasa a ser mano de obra capacitada.

10. RECOMENDACIONES

Esforzarse cada día más por una educación de mayor calidad para los estudiantes. Ofrecer perspectivas más amplias a los estudiantes acerca del campo laboral para que posean una base cada vez más firme y de esta manera puedan adaptarse rápidamente al ámbito de trabajo. Dedicarse a brindar mayor cantidad y calidad de conocimientos tanto teóricos como prácticos. Mantenerse a la vanguardia en cuanto a las nuevas metodologías conforme a la especialidad, diseño y tecnología. Por ultimo se sugiere un cambio en las políticas implementadas para los empleados y pasantes de manera que se adapte los horarios, las practicas de limpieza y se separe por zonas la cocina para así seguir ofreciendo oportunidades de mejora por medio del proceso de pasantías.





REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES PERSONAS NATURALES



NÚMERO RUC: 1720757150001
APELLIDOS Y NOMBRES: AREVALO CHALCO DARWIN ANDRES

NOMBRE COMERCIAL: NANTU RESTAURANTE
CLASE CONTRIBUYENTE: OTROS
OBLIGADO LLEVAR CONTABILIDAD: NO
CALIFICACIÓN ARTESANAL: S/N
NÚMERO: S/N

FEC. NACIMIENTO: 29/09/1991
FEC. INSCRIPCIÓN: 28/02/2014
FEC. SUSPENSIÓN DEFINITIVA:
FEC. INICIO ACTIVIDADES: 28/02/2014
FEC. ACTUALIZACIÓN: 06/07/2020
FEC. REINICIO ACTIVIDADES: 26/05/2020

ACTIVIDAD ECONÓMICA PRINCIPAL

IS6100101 VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES, INCLUSO PARA LLEVAR.

DOMICILIO TRIBUTARIO

Provincia: PICHINCHA Canton: QUITO Parroquia: TUMBACO Calle: JOSEFA TINAJERO Numero: N7-421 Intersección: PASAJE E7 Referencia: A DOS CUADRAS DEL MERCADO EL ARENAL Telefono: 022044505 Email: andres_arevalo91@hotmail.com Celular: 0999832547

OBLIGACIONES TRIBUTARIAS

* DECLARACIÓN DE IVA

San derechos de los contribuyentes: Derechos de trato y confidencialidad, Derechos de asistencia o colaboración, Derechos económicos, Derechos de información, Derechos procedimentales; para mayor información consulte en www.sri.gob.ec. Las personas naturales cuyo capital, ingresos anuales o costos y gastos anuales sean superiores a los límites establecidos en el Reglamento para la aplicación de la ley de régimen tributario interno están obligados a llevar contabilidad, convirtiéndose en agentes de retención, no podrán acogerse al Régimen Simplificado (RISE) y sus declaraciones de IVA deberán ser presentadas de manera mensual. Recuerde que sus declaraciones de IVA podrán presentarse de manera semestral siempre y cuando no se encuentre obligado a llevar contabilidad, transfiera bienes o preste servicios únicamente con tarifa 0% de IVA y/o sus ventas con tarifa diferente de 0% sean objeto de retención del 100% de IVA.

DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS

# DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS	1	ABIERTOS	1
JURISDICCIÓN	ZONA 9\ PICHINCHA	CERRADOS	0



Código: RIMRUC2020001856942
Fecha: 06/07/2020 21:00:58 PM



REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES PERSONAS NATURALES



NÚMERO RUC:

1720757150001

APELLIDOS Y NOMBRES:

AREVALO CHALCO DARWIN ANDRES

ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS

No. ESTABLECIMIENTO:	001	Estado:	ABIERTO - MATRIZ	FEC. INICIO ACT.:	28/02/2014
NOMBRE COMERCIAL:	NANTU RESTAURANTE	FEC. CIERRE:		FEC. REINICIO:	26/05/2020

ACTIVIDAD ECONÓMICA:

156100101 VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES, INCLUSO PARA LLEVAR.

DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO:

Provincia: PICHINCHA Canton: QUITO Parroquia: IÑAQUITO Barrio: LA PRADERA Calle: LA PRADERA Numero: N30-234 Interseccion: AV MARIANA DE JESUS
Referencia: A UNA CUADRA DE LA PLAZA PRADERA Piso: 0 Telefono Domicilio: 022044505 Celular: 0999832547 Email: andres_arevalo91@hotmail.com Email principal: andres_arevalo91@hotmail.com



Código: RIMRUC2020001856942

Fecha: 06/07/2020 21:00:58 PM