


UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS



INFORME PRACTICAS

Nombre: Nikole Narváez

 UNIVERSIDAD
DE LAS AMERICAS
.....
Maria José Arroyo
COORDINADORA DE PASANTIAS Y
PRACTICAS PRE-PROFESIONALES
FACULTAD DE GASTRONOMIA

INTRODUCCIÓN:

LE MARRIAGE, es una empresa que se encarga de la planificación y organización de eventos sociales, entre las áreas que cubre de los eventos está: catering (cocina) y servicio de meseros. Esta empresa abre sus puertas a estudiantes para realizar sus pasantías, brindándoles la posibilidad de participar con el fin de practicar y adquirir experiencia en diferentes campos, como son; producción, cocina de alto volumen, servicio, entre otros. La experiencia que brinda Le Marriage es totalmente enriquecedora, ya que, solo trabajando de manera más industrial en un catering, el estudiante puede grabar los procesos, los tiempos, y maneras de tratar y trabajar los productos en una alta producción. Así mismo los estudiantes tienen la posibilidad de realizar sus prácticas de servicio en eventos de más de 100 personas.

DESARROLLO:

En las prácticas preprofesionales 3 realizadas durante el verano del 2022 en el área de producción de Le Marriage, Ubicada en Quito, Capelo, Mariana de Jesús y Dolores de Galindo, como estudiantes de la carrera de gastronomía se pudo brindar apoyo en el área de producción, cocina, y servicio.

Los trabajos a cumplir dentro de Le Marriage al inicio de la semana eran de sanitización y limpieza del centro de producción, con lo que se enriqueció y practico lo aprendido en la materia de Sanidad y Gestión de calidad, conocimientos acerca de BPM, sanitización, limpieza y organización, que son parte

fundamental de la producción en el área de Ay B. Se practico diariamente hábitos de higiene, el correcto lavado de manos antes de empezar a trabajar, posterior a eso se realizaba mise en place para preparaciones que se iban a producir durante el fin de semana. Todo el trabajo era dirigido y supervisado por los chefs de la empresa, con su ayuda se mejoró la técnica de cortes, estilos, tamaño y medida de los productos vegetales.

Semanas más tarde se realizó trabajo técnico, preparando salas como: salsas, tres pimientos, salsa durazno, salsa al ajillo, etc, También se obtuvo mayor experiencia tratando con proteínas de pavo, pollo res y lomo de cerdo. Se aplico las siguientes técnicas de cocción: cocciones a baja temperatura durante largas horas, tostar, saltear, gratinar, freír, asar, cocción vapor, simmer, plancha, grill hervir, hornear, encurtir, etc. Así mismo se cocinó siempre todos los productos controlando temperaturas, zona de riesgo de contaminación que es de 5°C a 70 °C, cuidando siempre las temperaturas a las que se deben mantener y el tiempo en que pueden estar fuera de la cadena de frío.

Se palpó de manera practica lo que es trasladarse con la cocina de un lugar a otro, y trabajar en diferentes ambientes, adaptándose siempre a cocinas nuevas, por lo general el área de producción estaba ubicada bajo carpas, contaba con mesones de trabajo amplios, cocinas móviles, estanterías. Los utensilios se transportaban a los eventos ya todo organizados en los compartimentos.

Al finalizar cada jornada se realiza organización y limpieza y sanitización de utensilios y equipos, se aprendió a trabajar de manera eficiente y ordenando todo esto siguiendo un flujo dinámico adecuado, que permitía optimizar tiempo. En cuanto al área de producción se pudo conocer la manera de trabajar logrando cantidad y calidad dentro de los tiempos establecidos.



Quito, 24 de noviembre de 2022

Yo, Guillermo Jumbo con RUC: 1725262842001 en calidad de propietario de la empresa Le Marriage Event Planning mediante la presente certifico que:

La Srta.: **Nikole Narváez** con C.I.: **0401623756**, ha laborado en mi empresa realizando sus prácticas preprofesionales en el área de servicio y cocina, cargos que ha desempeñado demostrando mucha capacidad, honestidad y profesionalismo, juntando un total de 224 horas, la Srta. **Nikole Narváez** cumplió estas horas en un periodo comprendido desde el 10 de julio de 2022 hasta el 12 de Octubre de 2022 en la empresa, desempeñándose de manera excelente en sus labores.

EVENT PLANNING

Es todo lo que puedo certificar en honor a la verdad, brindándole al peticionario uso de este certificado conforme sus intereses.




RUC: 1725262842001

0984511798 / 0981245998

QUITO - ECUADOR

Guillermo Jumbo

Propietario de Le Marriage Event Planning

udb. 
UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS
María José Arroyo
COORDINADORA DE PASANTÍAS Y
PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES
ESCUELA DE GASTRONOMÍA



REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES PERSONAS NATURALES



NUMERO RUC: 1725262842001

APELLIDOS Y NOMBRES: JUMBO VARGAS GUILLERMO ELIESER

ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS:

No. ESTABLECIMIENTO:	001	ESTADO	ABIERTO	MATRIZ	FEC. INICIO ACT.	09/06/2017
NOMBRE COMERCIAL:	LE MARRIAGE				FEC. CIERRE:	
					FEC. REINICIO:	

ACTIVIDADES ECONÓMICAS:

SERVICIO DE ORGANIZACIÓN, PROMOCIÓN, GESTIÓN Y DIRECCION DE EVENTOS.

DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO:

Provincia: PICHINCHA Cantón: RUMIÑAHUI Parroquia: SAN RAFAEL Calle: AV. MARIANA DE JESUS Número: 1366 Intersección: IDROBO SALINAS Referencia: A DOS CUADRAS DE LA IGLESIA Telefono Domicilio: 026003915 Email: guillermojumbo2@gmail.com Celular: 0983362830

FIRMA DEL CONTRIBUYENTE



SERVICIO DE RENTAS INTERNAS

Declaro que los datos contenidos en este documento son exactos y verdaderos, por lo que asumo la responsabilidad legal que de ello se deriven (Art. 87 Código Tributario, Art. 9 Ley del RUC y Art. 9 Reglamento para la Aplicación de la Ley del RUC)

Usuario: FPSE010410

Lugar de emisión: QUITO/AV. LUIS CORDERO

Fecha y hora: 09/06/2017 16:53:09