

UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS

INFORME PRACTICAS

Nombre: Nikole Narváez


UNIVERSIDAD
DE LAS AMERICAS
Maria José Arroyo
COORDINADORA DE PASANTIAS Y
PRACTICAS PRE-PROFESIONALES
ESPECIALIDAD 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 practicó 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 practicó 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 pimientas, salsa durazno, salsa al ajillo, etc. También se obtuvo mayor experiencia tratando con proteínas de pavo, pollo res y lomo de cerdo. Se aplicó 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 práctica 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 Sra.: **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 Sra.: **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.

Le Marriage
EVENT PLANNING
RUC: 1725262842001
09845117987/0987245998
QUITO - ECUADOR

Guillermo Jumbo

Propietario de Le Marriage Event Planning

UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS
M. J. Arroyo
COORDINADORA DE PASANTÍAS Y
PRACTICAS PREPROFESIONALES
FACULTAD DE GASTRONOMÍA



REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES PERSONAS NATURALES



NUMERO RUC: 1725262842001

APELLIDOS Y NOMBRES: JUMBO VARGAS GUILLERMO ELIESER

ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS:

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

ACTIVIDADES ECONÓMICAS:

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

DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO:

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

FIRMA DEL CONTRIBUYENTE

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: FPLSL010410 Lugar de emisión: QUITO/AV. LUIS CORDERO Fecha y hora: 09/06/2017 18:53:09



SERVICIO DE RENTAS INTERNAS