

PASOS PARA REGISTRAR TU PRÁCTICA

udla

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

udla

Quito, ____ de ____ del ____

Adrián Alejandro Morales Castro		No. Identificación 0302163639	
NOMBRES Y APELLIDOS			
Carrera Gastronomía	Mención Licenciatura	Jornada:	DIURNA <input checked="" type="checkbox"/> NOCTURNA <input checked="" type="checkbox"/>
e-mail adri.morales2001@gmail.com		Teléfono 013806380 Celular 0987075969	

DATOS DE LA EMPRESA

Black Angus Grill		/ DIRECCION Gonzalo Cordero y Av. Solano		TELEFONO 072817400
NOMBRE / RAZON SOCIAL				
Área de trabajo Cocina	Nombre-Jefe a quien reporta Esteban Morales	Cargo	Chef	
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 irrestrictamente 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.


ESTUDIANTE

FIRMA Y SELLO SECRETARÍA ACADÉMICA

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

Nombre del Decanato

Firma y Sello

udla

B INFORMACIÓN DE EMPLEADOR / EMPRESA

Black Angus Grill / DIRECCIÓN Gonzalo Cordero y Av. Silano TELÉFONO 072817400
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL

Departamento al que fue asignado el(a) Practicante Cocina Nro. Total de horas realizadas 315

TAREAS RELEVANTES Cocina Caliente, cocina fría, limpieza y desinfección del área de trabajo, elaboración y preparación de mise en place

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

RECOMENDACIONES PARA MEJORAR LA FORMACIÓN DEL ESTUDIANTE

Esteban René Morales Castro
NOMBRES Y APELLIDOS

[Firma]
FIRMA Y SELLO DE LA EMPRESA

C REVISIÓN Y VALIDACIÓN DE TUTOR ACADÉMICO

Alfredo Salazar / Mario José Arroyo
NOMBRE DECANO / DIRECTOR COORDINADOR

28/11/22
FECHA

FECHA DE INICIO 01/08/22 FECHA FINALIZACIÓN 10/09/22 TOTAL NÚMERO DE HORAS 315

AUTORIZACIÓN SI ☒ NO ☐ SIGLA EN LA MALLA DE LA CARRERA GSTR 3268: 72 horas
GSTR 4478: 72 horas

INFORME DEL TUTOR EN BASE A EVALUACIÓN DE EMPRESA E INFORME ELABORADO POR EL ESTUDIANTE

GSTR 3268 (Prácticas II) 72 horas = Manibres
GSTR 4478 (Prácticas III) 94 horas = Aula virtual
Quedan pendientes 149 horas que deberán cargarse
a práctica IV (GSTR 4478) en semestres posteriores

REGISTRO ACADÉMICO

[Firma]
COORDINADORA PASA
PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
REVISADO COORDINADOR

APROBADO DECANO O DIRECTOR



Cuenca, 10 de septiembre 2022

CERTIFICADO

Esteban Rene Morales Castro, con cedula de ciudadanía N°1714823950, en mi calidad de gerente propietario del restaurante BLACK ANGUS, certifico que el señor Adrian Alejandro Morales Castro con cedula de ciudadanía N°: 0302163639, laboró en el periodo comprendido entre 1 de agosto y el 10 de septiembre del 2022 abarcando un total de 315 horas, realizando las funciones de AYUDANTE DE COCINA, las mismas que fueron cumplidas a cabalidad.

Las actividades realizadas como ayudante de cocina han sido las siguientes:

- Cocina caliente
- Cocina fría
- Recepción y almacenamiento de materia prima
- Mise en place
- Limpieza y desinfección del area de trabajo


El portador podrá hacer uso de este certificado de acuerdo a sus conveniencias.



Ómnido electrónicamente por:
**ESTEBAN RENE
MORALES CASTRO**

Lic. Esteban Morales Castro

CC: 1714823950

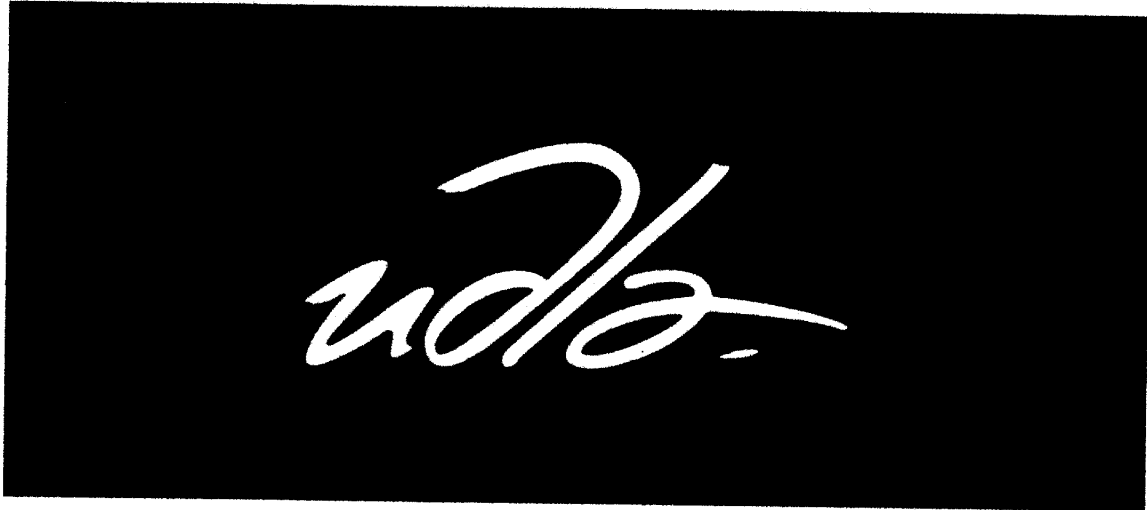
 UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS
.....
Maria José Arroyo
COORDINADORA DE PASANTÍAS Y
PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Dirección: Cuenca, Gonzalo Cordero y Av. Solano
Teléfono: 072817400/0998170262



Black Angus Grill

Universidad De Las Américas



Nombre: Adrián Morales

Materia: Prácticas Preprofesionales

ID Banner: A00096211

Tema: Informe práctica preprofesional

Docente: María José Arroyo

Black Angus Grill es un restaurante ubicado en la ciudad de Cuenca que cuenta con dos establecimientos, uno dedicado principalmente a la preparación de carnes a la parrilla “estilo moderno”, algunos de estos cortes son: T-Bone, Bife, sir loin y otras preparaciones como: risotto, ensalada cesar, camarones, meloso, tartar. El otro establecimiento enfocado como un Pub, su principal especialidad es la cerveza artesanal de distintas cepas como: stout, pale ale, pilsen, etc., las cuales pueden ser acompañadas con picadas o snacks como: hamburguesas, nachos, papas fritas, burritos, costillas. Actualmente cuenta con un equipo conformado por 6 personas; 3 para cocina, 2 para servicio y un polifuncional que abarca el área de host y administrativo.

Actualmente Black Angus Grill cuenta con reconocimiento #Best Burger (local) 2021” emitido por Gringo Post.

Durante mis practicas preprofesionales que tuvieron su inicio el 1 de agosto del 2022 y que culminaron el 10 de septiembre del 2022 me he encontrado en los diferentes establecimientos elaborando tareas como: ayudante de cocina, cocinero y servicio, pudiendo así reconocer las distintas áreas de trabajo que conlleva un restaurante, logrando identificar puntos clave para un correcto funcionamiento dentro del movimiento de alimentos y bebidas.

Al inicio de las practicas a través de una inducción se me dio a conocer cómo se manejaba el establecimiento y definición de puestos con el fin de adquirir los conocimientos necesarios para cumplir a cabalidad las distintas preparaciones, logrando que cada plato terminara con calidad.

Con el paso del tiempo me brindaron mayor confianza en las distintas actividades, abarcando más áreas, hasta llegar a cumplir el puesto de cocinero en el segundo establecimiento, que por ser nuevo, no llegaba a cumplir un "full house", tuve la oportunidad de atender solo este establecimiento lo que me permitió adquirir la seguridad de completar las comandas solicitadas. En este establecimiento me encontraba a cargo de realizar elaboraciones como: sandwiches, costillas, hamburguesas, papas fritas, ensalada cesar, burritos, etc.

Gracias a las distintas actividades que realicé, se pudo comprender como se ejecuta una cocina, los distintos tiempos que comprende desde el ingreso de la comanda hasta su despacho, conservación y almacenamiento de la materia prima, elaboración y técnicas de cada elemento; adquiriendo así mayor experiencia para la carrera.

También es importante recalcar que se logra adquirir habilidades tanto como competencias blandas (comunicación y escucha activa, liderazgo, planificación y gestión de tiempo, flexibilidad, orientación a resultados), al igual que, competencias técnicas (procedimientos, manejo de equipo, idiomas) que nos ayuda a crecer como personas y futuros jefes de cocina.

En resumen, en conjunto con la educación de la Universidad De Las Américas y las practicas preprofesionales realizadas se logra adquirir distintos conocimientos que ayudarán a reconocer como realmente funciona un establecimiento de alimentos y bebidas logrando identificar puntos clave que permiten un correcto servicio desde el ingreso de materia prima hasta su despacho final, dando así al consumidor un producto de calidad con el cual se encuentren satisfechos, creciendo como futuro gastrónomo.

Apellidos y nombres

MORALES CASTRO ESTEBAN RENE

Número RUC

1714823950001

Estado

ACTIVO

Régimen

RIMPE - EMPRENDEDOR No registra

Artesano**Fecha de registro**

06/04/2015

Fecha de actualización

06/07/2020

Inicio de actividades

06/04/2015

Reinicio de actividades

No registra

Cese de actividades

No registra

Jurisdicción

ZONA 6 / AZUAY / CUENCA

Obligado a llevar contabilidad

NO

Tipo

PERSONAS NATURALES

Agente de retención

NO

Contribuyente especial

NO

Domicilio tributario**Ubicación geográfica**

Provincia: AZUAY Cantón: CUENCA Parroquia: SUCRE

DirecciónCalle: GONZALO CORDERO Número: 1-53 Intersección: FRAY VICENTE SOLANO
Número de piso: 0 Referencia: JUNTO A HOSTAL CASA AZUL**Medios de contacto**

Teléfono domicilio: 072829108 Celular: 0998170262

Actividades económicas

- I56100101 - VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES, INCLUSO PARA LLEVAR.

Establecimientos**Abiertos**

1

Cerrados

0

Obligaciones tributarias

- 1011 - DECLARACIÓN DE IMPUESTO A LA RENTA PERSONAS NATURALES
- 2021 - DECLARACIÓN SEMESTRAL IVA



Las obligaciones tributarias reflejadas en este documento están sujetas a cambios. Revise periódicamente sus obligaciones tributarias en www.sri.gob.ec.

Números del RUC anteriores

No registra

Apellidos y nombres

MORALES CASTRO ESTEBAN RENE

Número RUC

1714823950001



Código de verificación:

CATRCR2022002561310

Fecha y hora de emisión:

09 de noviembre de 2022 11:18

Dirección IP:

10.1.2.143

Validez del certificado: El presente certificado es válido de conformidad a lo establecido en la Resolución No. NAC-DGERCGC15-00000217, publicada en el Tercer Suplemento del Registro Oficial 462 del 19 de marzo de 2015, por lo que no requiere sello ni firma por parte de la Administración Tributaria, mismo que lo puede verificar en la página transaccional SRI en línea y/o en la aplicación SRI Móvil.

