

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, 20 de enero, del 2023

No. Identificación <u>1004240592</u>	
NOMBRES Y APELLIDOS <u>Lois Wilmer Pachito Casco</u>	
Carrera <u>Gastronomía</u>	Mención <u>licenciatura</u>
Jornada: <input type="checkbox"/> DIURNA	<input checked="" type="checkbox"/> NOCTURNA
e-mail <u>Lois.Pachito@udla.edu.ec</u>	Teléfono _____ Celular <u>0959210395</u>

DATOS DE LA EMPRESA

NOMBRE / RAZÓN SOCIAL <u>JW Harriott</u>		DIRECCIÓN <u>Orellana 1172 y Amazonas</u>	TELÉFONO _____
Área de trabajo <u>Cocina</u>	Nombre-Jefe a quien reporta <u>Erika</u>	Cargo <u>chef de Partida</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 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 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

Amazonas Hot SA. / DIRECCIÓN Ciudad 1172 y Amazonas TELÉFONO 2972000
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL

Departamento al que fue asignado el(a) Practicante Cocina Nro. Total de horas realizadas 240

TAREAS RELEVANTES Encargado del arreglo y organización de
camaras, encargado de la producción del desayuno de
restaurante botánica, producción para eventos, cocina caliente,
cocina fría

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

No dejes un solo día libre siempre busca aprender e
mover en esta carrera todos los días se aprende

Epika Lopez

NOMBRES Y APELLIDOS


RECURSOS HUMANOS
FIRMA Y SELLO DE LA EMPRESA

C REVISIÓN Y VALIDACIÓN DE TUTOR ACADÉMICO

Diego Salazar / María José Arroyo 25/01/23
NOMBRE DECANO / DIRECTOR COORDINADOR FECHA

FECHA DE INICIO 21/10/22 FECHA FINALIZACIÓN 23/12/22 TOTAL NÚMERO DE HORAS 240

AUTORIZACIÓN SI ☒ NO ☐ SIGLA EN LA MALLA DE LA CARRERA GSTR 2238: 72 horas
GSTR 3268: 94 horas

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

Cocina 72 horas a GSTR 2238 Practicas I (mentor)
94 horas a GSTR 3268 Practicas II (aula virtual)
Química 74 horas.

REGISTRO ACADÉMICO

REVISADO COORDINADOR

APROBADO DECANO O DIRECTOR

25/01/23
UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS
María José Arroyo
COORDINADORA DE ASISTENCIA Y PRÁCTICAS PRE - PROFESIONALES
HOSPITALIDAD - GASTRONOMÍA - TURISMO

Universidad de las Américas

Carrera. Gastronomía

Informe practicas (Hotel JW Marriott)

Luis Wilmer Pachito Casco

ID: A00098056

Fecha: Del 21/10/22 hasta 23/12/22

UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS
Maria Jose Arroyo
COORDINADORA DE PASANTÍAS - PRÁCTICAS PRE - PROFESIONALES
HOSPITALIDAD - GASTRONOMÍA - TURISMO

JW Marriott, es una compañía que inicia como un negocio familiar a principios de 1930, contando con un puesto de cerveza de raíz que más tarde se convierte en una cadena de restaurantes "Hot shoppes", finalmente en el año 1957 se funda el hotel JW Marriott una compañía de hospedaje que sigue en funcionamiento hasta hoy en día, en 2016 JW Marriott adquirió Starwood hotel y Resorts lo que lo convierte en la compañía de alojamiento más grande y global del mundo.

En este informe se describe las actividades que se realizan en el tiempo transcurrido de prácticas en el Hotel JW MARRIOTT, El proceso se da en distintas áreas con las que cuenta el hotel, Restaurante Botánica, cocina centra, cocina fría, cocina Raíces, carnicería, panadería y pastelería. En cada área se tiene un chef encargado, el cual da la orden de cada actividad que se deba realizar y el tiempo que se debe domar en esa actividad.

El restaurante Botánica se realiza actividades de buffet de los desayunos, donde se produce variedad de sopas, carnes, ecuatorianos, estaciones de huevos, ensaladas, frutas y la estación activa de omelet, donde el cliente tiene a elección los productos que deseen con su omelet. Los practicantes están encargados de realizar la producción y reposición de cada producto, base de ceviches, rellenos de salsas, aderezos, quesos, huevos, carnes, arroces y vegetales

El área de cocina central está encargada de realizar el buffet de los almuerzos y de los eventos principales previstos, aquí se produce variedad de cocinas en su elaboración desde ecuatorianos hasta internacionales, arroz chaufa, locros, guisos, estofados, ceviches, risotto. Los practicantes en esta área están encargados de realizar las salsas para acompañar los cortes de carnes, saltear vegetales para las guarniciones, sellar las carnes y realizar el mise en place para la elaboración de cada receta, el chef de esta área guía al practicante sobre el montaje apropiado para cada elaboración, el montaje se lo realiza con la supervisión del chef encargado y esta corrija algún detalle antes del servicio.

En cada área los conocimientos inducidos por los chefs encargados es de suma importancia para realizar la producción de cada tarea, los conocimientos mejoran y se complementan tras realizar las tareas diarias en cada una de las estaciones, se elabora cada proceso respetando las matrices indicadas, en cada área el pasante realiza como prioridad y primera tarea, etiquetar y almacenar los productos que fueron pedidos a bodega de igual manera se realiza la limpieza de los cuartos fríos, de esta manera se logra familiarizar con los productos y donde vas almacenados cada uno de ellos

Al realizar estas prácticas se complementaron los conocimientos aprendidos durante la vida universitaria con nuevas ideas, aplicando técnicas y conocimientos durante su elaboración, adquiriendo la experiencia, el conocimiento y el criterio para realizar cada una de las tareas asignadas.

En conclusión, en el hotel JW Marriott en el área de cocina se logró complementar todos los conocimientos aprendidos en la universidad, además se obtuvo más bases y técnicas que ayudan a mejorar la calidad del servicio, así como su producción, el desenvolvimiento tanto en cocina como en el área de servicio se corrigió por parte de los chefs encargados, mejorando la fluidez de los mismos.

Una falencia que se pudo observar durante el proceso fue la falta de orden durante la producción durante los golpes de clientes, además la aplicación de técnicas y el orden no fueron las adecuadas como se lo aprende durante la vida universitaria.

Se recomendaría realizar un check list de las tareas y labores que debe realizar cada uno de los chefs o cada miembro del equipo de trabajo y de esta manera mejorar sus falencias para mantener las aptitudes correctas durante todo el servicio.



Quito DM, 10 de enero del 2023

CERTIFICADO DE PRÁCTICAS

Atendiendo a la petición del Sr. **PACHITO CASCO LUIS WILMER**; con CC 1004240592 certifico que realizó 240 horas de prácticas pre-profesionales en el periodo desde el 21 de octubre al 23 de diciembre de 2022 para la empresa AMAZONASHOT S.A. Hotel JW Marriott, en el área de Cocina del Hotel.

El señor PACHITO CASCO LUIS WILMER puede dar a este certificado el uso que estime conveniente.

Atentamente,



Psic. Xavier Constante Mera, Mgth
Director de Recursos Humanos
JW Marriott Quito



RECURSOS HUMANOS



KDMC



JBUV

Razón Social
AMAZONASHOT HOTELERIA
ORGANIZACIONES Y TURISMO S.A.

Número RUC
1791240251001

Representante legal

• CINA UGARTE DOUGLAS JOSEPH

Estado	Régimen	
ACTIVO	REGIMEN GENERAL	
Fecha de registro	Fecha de actualización	Inicio de actividades
11/12/1992	11/07/2016	02/12/1992
Fecha de constitución	Reinicio de actividades	Cese de actividades
02/12/1992	No registra	No registra
Jurisdicción	Obligado a llevar contabilidad	
ZONA 9 / PICHINCHA / QUITO	SI	
Tipo	Agente de retención	Contribuyente especial
SOCIEDADES	SI	SI

Domicilio tributario

Ubicación geográfica

Provincia: PICHINCHA Cantón: QUITO Parroquia: IÑAQUITO

Dirección

Barrio: LA MARISCAL Calle: AV. ORELLANA Número: 1172 Intersacción: AV. AMAZONAS Número de oficina: PB Referencia: FRENTE AL COLEGIO MILITAR ELOY ALFARO

Medios de contacto

Celular: 0984995926 Teléfono trabajo: 022972103 Fax: 022972116 Email: amazon@ulo.satnet.net

Actividades económicas

• I55100101 - SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PRESTADOS POR HOTELES.

• N79110001 - ACTIVIDADES DE LAS AGENCIAS DE VIAJES DEDICADAS PRINCIPALMENTE A VENDER SERVICIOS DE VIAJES, DE VIAJES ORGANIZADOS, DE TRANSPORTE Y DE ALOJAMIENTO, AL POR MAYOR O AL POR MENOR, AL PÚBLICO EN GENERAL Y A CLIENTES COMERCIALES.

Establecimientos

Abiertos

1

Cerrados

0

Obligaciones tributarias

• 2011 DECLARACION DE IVA

• 1031 - DECLARACIÓN DE RETENCIONES EN LA FUENTE

Razón Social
AMAZONASHOT HOTELERIA
ORGANIZACIONES Y TURISMO S.A.

Número RUC
1791240251001

- 1021 - DECLARACIÓN DE IMPUESTO A LA RENTA SOCIEDADES
- ANEXO RELACIÓN DEPENDENCIA
- ANEXO TRANSACCIONAL SIMPLIFICADO
- ANEXO ACCIONISTAS, PARTICIPES, SOCIOS, MIEMBROS DEL DIRECTORIO Y ADMINISTRADORES - ANUAL
- ANEXO DE DIVIDENDOS, UTILIDADES O BENEFICIOS - ADI
- 4150 CONTRIBUCION UNICA Y TEMPORAL PARA SOCIEDADES CON INGRESOS MAYORES O IGUALES A USD 1 MILLON
- 4161 CONTRIBUCION TEMPORAL PARA EL IMPULSO ECONOMICO POST COVID DE SOCIEDADES

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

Números del RUC anteriores

No registra



Código de verificación:
Fecha y hora de emisión:
Dirección IP:

CATRCR2022000805410
29 de marzo de 2022 14:49
10.1.2.142

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.

NOTARIA VIGESIMA SEXTA DEL CANTON QUITO
De acuerdo con la facultad prevista en el numeral 5 Art. 18, de la ley Notarial, doy fe que la COPIA que antecede, es igual al documento exhibido en original ante mí.

Quito, a 29 MAR 2022

AB MARIA FERNANDA SANTILLAN TORRES
NOTARIA VIGESIMA SEXTA SUPLENTE
DEL CANTON QUITO

NOTA LIBRE