

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

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

DATOS DE LA EMPRESA

JW Harriott	/ DIRECCION Aellana 1172 y Amazonas	TELEFONO
NOMBRE / RAZON SOCIAL		
Área de trabajo Cocina	Nombre-Jefe a quien reporta Erika	Cargo chef de Partida
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 irrestrictivamente 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

u/la
Amazonas Hot SA. / DIRECCIÓN *Avellanca 1172 y Arreaza* 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 camarotes encargado de la producción del desayuno de restaurante botánica, producía para eventos, cocina caliente, cocina fria*

EVALUACIÓN DEL ESTUDIANTE				
COMPETENCIAS DEL ESTUDIANTE	REGULAR	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
PUNTUALIDAD / ASISTENCIA				<input checked="" type="checkbox"/>
PRESENTACIÓN PERSONAL			<input checked="" type="checkbox"/>	
INTERÉS Y CALIDAD EN EL TRABAJO			<input checked="" type="checkbox"/>	
APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS PREVIOS	<input checked="" type="checkbox"/>			
TRABAJO EN EQUIPO			<input checked="" type="checkbox"/>	
ACTITUD, OPORTUNIDAD DE MEJORAS			<input checked="" type="checkbox"/>	
INTERÉS POR APRENDER			<input checked="" type="checkbox"/>	
TRATO CON SU SUPERIOR			<input checked="" type="checkbox"/>	

RECOMENDACIONES PARA MEJORAR LA FORMACIÓN DEL ESTUDIANTE

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

Erika Lopez
NOMBRES Y APELLIDOS

RECURSOS HUMANOS
FIRMA Y SELLO DE LA EMPRESA

C REVISIÓN Y VALIDACIÓN DE TUTOR ACADÉMICO

Silviano 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

*Carreras 72 horas e GSTR 2238 prácticas I (mentor)
84 horas e GSTR 3268 prácticas II (aula virtual)
Diferencia 72 horas.*

REGISTRO ACADÉMICO

REVISADO COORDINADOR

APROBADO DECANO O DIRECTOR

u/la
UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

26/01/23
Mariá José Arroyo
COORDINADORA DE PRÁCTICAS / PRÁCTICAS PRE - PROFESIONALES
HOTELERÍA - GASTRONOMÍA - TURISMO

Universidad de las Américas

Carrera. Gastronomía

Informe prácticas (Hotel JW Marriott)

Luis Wilmer Pachito Casco

ID: A00098056

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

uDLA | UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS
MM
Maria Jose Arroyo
COORDINADORA DE PASANTÍAS Y 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 central, 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 dominar 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 van 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 fluides 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

Ma. José Arroyo
UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS
COORDINACIÓN DE PASANTÍAS Y PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES
HOTELERÍA Y TURISMO - GASTRONOMÍA - TURISMO


KDMC


JDUV



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

Domicilio tributario

Ubicación geográfica

Provincia: PICHINCHA Cantón: QUITO Parroquia: IÑAQUITO

Dirección

Barrio: LA MARISCAL Calle: AV. ORELLANA Número: 1172 Intersucción: 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@ulio.satnet.net

Actividades económicas

- J55100101 - 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

Abrertos	Cerrados
1	0

Obligaciones tributarias

- 2011 DECLARACION DE IVA
- 1031 - DECLARACIÓN DE RETENCIÓNES 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 CONTRIBUCIÓN UNICA Y TEMPORAL PARA SOCIEDADES CON INGRESOS MAYORES O IGUALES A USD 1 MILLÓN
- 4161 CONTRIBUCIÓN TEMPORAL PARA EL IMPULSO ECONÓMICO POST COVID DE SOCIEDADES

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

Números del RUC anteriores

No registra



Código de verificación:

CATRCCR2022000605410

Fecha y hora de emisión:

29 de marzo de 2022 14:49

Dirección IP:

10.1.2.142

Validad del certificado. El presente certificado es válido de conformidad a lo establecido en la Resolución No. NAC-DGERCSC15-00000217, 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 mi.

Quito, a 29 MAR 2022

AB. MARIA FERNANDA SANTILLAN TORRES
NOTARIA VIGESIMA SEXTA SURESTE
DEL CANTON QUITO



2/2

www.sri.gob.ec