

# PASOS PARA REGISTRAR TU PRÁCTICA



1. Ingresa a [www.udla.edu.ec](http://www.udla.edu.ec), descarga el formulario e imprimelo.
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, 02 de Enero del 2024

Alisson Abigail Cahueñas Fernández

No. Identificación 1719609834

NOMBRES Y APELLIDOS

Carrera Agroindustrial Mención Alimentos

DIURNA 

e-mail alisson.cahueñas@udla.edu.ec

Jornada:

NOCTURNA 

Teléfono 02 2571557

Celular 0996 138128

## DATOS DE LA EMPRESA

FUNORSA

/ DIRECCION Parroquia Salinas, cantón

TELEFONO 032216049

NOMBRE / RAZON SOCIAL

Guayaquil

Área de trabajo Producción

Nombre-Jefe a quien reporta Evelin Tamayo

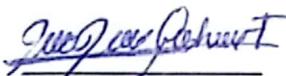
Cargo Encargada Programa

VivirLuz

Prácticas a realizarse en: Ecuador 

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 \_\_\_\_\_



## B INFORMACIÓN DE EMPLEADOR / EMPRESA

FUNIVERSAL

NOMBRE / RAZÓN SOCIAL

/ DIRECCIÓN Parroquia Salinas, Cantón  
Guaranda TELÉFONO 032210049

Departamento al que fue asignado el(a) Practicante Salinento - Producción Nro. Total de horas realizadas 232

TAREAS RELEVANTES Recopilación de materia prima, análisis de calidad, producción - transformación de productos lácteos, elaboración de quesos y yogurts y empaquetado en la quesería maíra "Salinolito". Recopilación de materia prima, producción y empaquetado en la embutiduría de la maíra Salinolito.

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

### RECOMENDACIONES PARA MEJORAR LA FORMACIÓN DEL ESTUDIANTE

---

---

---

INGENIERÍA  
AGROINDUSTRIAL

Pablo Moncayo M.  
DIRECTOR DE LA CARRERA  
INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

Pablo Moncayo

NOMBRES Y APELLIDOS

FIRMA Y SELLO DE LA EMPRESA

## C REVISIÓN Y VALIDACIÓN DE TUTOR ACADÉMICO

Pablo Moncayo

NOMBRE DECANO / DIRECTOR

Angel Varela

COORDINADOR

02/01/2024

FECHA

FECHA DE INICIO

01/03/2022

FECHA FINALIZACIÓN

09/09/2022

TOTAL NÚMERO DE HORAS

232

AUTORIZACIÓN SI

NO

SIGLA EN LA MALLA DE LA CARRERA

IAG13556

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

REGISTRO ACADÉMICO

ASISTENTE DE LOS ALUMNOS

INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

INGENIERÍA  
AGROINDUSTRIAL

Pablo Moncayo M.  
DIRECTOR DE LA CARRERA  
INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

APROBADO DECANO O DIRECTOR

ASISTENTE DE LOS ALUMNOS

INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

udla.

La **FUNDACIÓN UNIÓN DE ORGANIZACIONES CAMPESINAS DE SALINAS - FUNORSAL**, para el desarrollo integral de la Parroquia Salinas, Cantón Guaranda, Provincia Bolívar, con Acuerdo Ministerial No. 0145 del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

**CERTIFICA**

Que, **ALISSON ABIGAIL CAHUEÑAS FERNÁNDEZ**

Con CC. 1719609834, estudiante de la Carrera de Ingeniería Agroindustrial de la Facultad de Ingeniería y Ciencias Aplicadas de la Universidad de las Américas, cumplió con la realización de las Prácticas Pre Profesionales en el área de Producción y Empacado de productos lácteos y cárnicos de la marca "Salinerito" desde el 01 al 31 de Agosto y del 01 al 09 de Septiembre del 2022, correspondiente a 232 horas.

Es cuanto puedo certificar en honor a la verdad la interesada puede hacer uso del presente documento con los fines académicos correspondientes.

Dado y firmado en Salinas, el 21 de Septiembre del 2022



Víctor Ramírez  
**DIRECTOR EJECUTIVO**  
**FUNORSAL**





## INFORME DE PRÁCTICAS PREPROFESIONALES

Cahueñas, Alisson.

**Estudiante de la asignatura IAGI 3556 PRÁCTICAS PREPROFESIONALES, Carrera de Ingeniería Agroindustrial con Itinerario en Industrias Alimentarias, Universidad de las Américas, Quito-Ecuador**

Las prácticas preprofesionales se realizaron en las empresas comunitarias de la marca “Salinerito”, bajo el mando de la Fundación Unión de Organizaciones Campesinas de Salinas “FUNORSAL”, ubicada en la parroquia de Salinas, cantón Guaranda. Estas dieron comienzo el día 01 hasta el 31 en la quesera y desde el día 01 hasta el 09 en la embutidora, acumulando 232 horas en su etapa en las distintas fábricas.

Se trabajó en dos diferentes empresas, desempeñando tanto en la Fábrica de Quesos como en la embutidora. En la primera empresa, las actividades realizadas fueron todo el mecanismo de producción de productos lácteos como quesos maduros, semi-maduros y yogures, desde la recepción de materia prima, análisis de calidad, transformación donde conlleva procesos de pasteurización, aplicación de fermento independientemente de cada producto, coagulación, corte del cuajo, extracción del suero, prensado, salado del queso, empaque y despacho. Igualmente, para yogures que consta de procesos de pasterizado, aplicación de fermento, coagulación y adición de colorantes/saborizantes artificiales. Para la segunda empresa, las tareas desempeñadas estuvieron asociadas a todas las actividades de producción desde el corte y molido de la carne, adición de ingredientes, amasado, embutido, atado, curado o ahumado hasta el envasado y etiquetado para su venta.

En cuanto a los aspectos positivos identificados en ambas empresas, se pudo determinar lo siguiente:

1. Los operarios poseían un conocimiento óptimo en todo el proceso de elaboración de todos los productos, por lo que podían tomar decisiones en caso de presentarse algún inconveniente.
2. Los operarios mantenían un control adecuado de los aditivos e implementos utilizados para fabricar productos.

3. Contaban con registros en orden tanto en las áreas de producción como en las áreas de laboratorio, bodega y despacho.
4. Todos los operarios cumplían con los parámetros de ingreso y de salida, vestimenta, horarios de trabajo y descanso.
5. Realizaron un cronograma de actividades semanales programadas para realizarse en el tiempo establecido.
6. Un buen ambiente de trabajo y compañerismo entre todo el equipo de trabajo.

Para los aspectos negativos, se pudo identificar los siguientes problemas:

1. Se evidenciaban malas prácticas de higiene por parte de algunos operarios en ciertas actividades.
2. Aunque las empresas tenían un cronograma de limpieza, ciertas áreas como techos y paredes pasaban desapercibidas.
3. Realizaban un control de calidad muy general de su materia prima. Aunque este punto, para la empresa de productos lácteos se asocia a proveedores pequeños que reciben su materia prima, donde para ellos es complicado hacer un análisis completo por cada proveedor que llega a su empresa.

Fue una experiencia de mucho valor y de gran aportación de conocimientos para mi formación como profesional, las prácticas realizadas en ambas empresas me permitió conocer de primera mano el trabajo y desempeño de una empresa, su proceso productivo y la interacción como equipo de trabajo. El haber aportado con algún conocimiento a la empresa ha permitido relacionar lo aprendido de manera teórica a lo práctico lo cual fue grato.