

## PASOS PARA REGISTRAR TU PRÁCTICA

udla

1. Ingresa a [www.udla.edu.ec](http://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

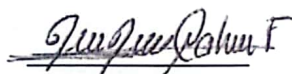
udla

Quito, 23 de septiembre del 2022

|                                    |                   |                               |   |
|------------------------------------|-------------------|-------------------------------|---|
| Alisson Abigail (ahueña) Fernández |                   | No. Identificación 1719609834 |   |
| NOMBRES Y APELLIDOS                |                   |                               |   |
| Carrera Agriindustrial             | Mención Alimentos | Jornada:                      | DIURNA <input checked="" type="checkbox"/><br>NOCTURNA <input type="checkbox"/> |
| e-mail alisson.ahueña@udla.edu.ec  |                   | Teléfono 02 2511557           | Celular 0996 138128   |

| DATOS DE LA EMPRESA  |                             |                     |                       |
|--|-----------------------------|---------------------|-----------------------|
| (a Casita Salinera   | / DIRECCION                 | Salina) - Guayaquil | TELEFONO 0997163114   |
| NOMBRE / RAZON SOCIAL  |                             |                     |                       |
| Área de trabajo Producción   | Nombre-Jefe a quien reporta | Christian Esobar    | Cargo Gerente General |
| 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

udla

## B INFORMACIÓN DE EMPLEADOR / EMPRESA

Lucasita Salinera / DIRECCIÓN Salinas - Guandú TELÉFONO 099763114  
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL

Departamento al que fue asignado el(a) Practicante Area: de Licor Nro. Total de horas realizadas 80 horas

TAREAS RELEVANTES Producción y fructificación

| 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

Cristhian Escobar  
NOMBRES Y APELLIDOS



## C REVISIÓN Y VALIDACIÓN DE TUTOR ACADÉMICO

Pablo Moncayo

NOMBRE DECANO / DIRECTOR

Angel Varela

COORDINADOR

02/01/2024

FECHA

FECHA DE INICIO 12/01/2022

FECHA FINALIZACIÓN 23/09/2022

TOTAL NÚMERO DE HORAS 80

AUTORIZACIÓN SI ☒

NO ☐

SIGLA EN LA MALLA DE LA CARRERA 18G13556

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

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

INGENIERÍA  
AGROINDUSTRIAL udla

Angel Varela C.  
ASISTENTE DE LOS LABORATORIOS  
INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL  
REVISADO COORDINADOR

REGISTRO ACADÉMICO

INGENIERÍA  
AGROINDUSTRIAL udla

Pablo Moncayo M.  
DIRECTOR DE LA CARRERA  
INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL  
APROBADO DECANO O DIRECTOR

udla





Yo, **Cristhian Geobanny Escobar Escobar** con C.I. 0202000550 Gerente  
General de la Casita Salinera

**CERTIFICO**

Que, **ALISSON ABIGAIL CAHUEÑAS FERNÁNDEZ**

Con C.I. 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 practicas pre profesionales en el área de Producción y Empacado de Licores de la marca "La Casita Salinera" desde el 12 hasta el 23 de septiembre del 2022, correspondiente a 80 horas.

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

Salinas 23 de septiembre del 2022

Muy cordialmente

**SR: CRISTHIAN GEOBANNY ESCOBAR**

**Gerente General**

**LA CASITA SALINERA**

**SALINAS GLOBAL COMMUNITY**



## **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**

La práctica preprofesional se realizó en la empresa de Licores de la marca “La Casita Salinera”, ubicada en la parroquia de Salinas, cantón Guaranda. Esta dio comienzo desde el 12 hasta el 23 de septiembre del 2022, correspondiente a 80 horas en el área de producción y empackado.

La empresa elabora licores frutales y cremosos: entre los frutales están el de mandarina, maracuyá y de mora. Por otra parte, entre los licores cremosos se destaca el licor de café, chocolate y de rompope conocida como leche huevona. Para el primer tipo de licores, se realizaron actividades desde su recepción de materia prima, transformación en la cual conlleva procesos de lavado, pelado y/o extracción de jugos, mezclas de lo obtenido con alcohol en proporciones específicas, macerado por el tiempo programado, filtrado; y finalmente esterilizado del envase, envasado y etiquetado para la venta. En cuanto al segundo tipo de licores, se realizaron las mismas actividades, desde la recepción de la materia prima, preparación previa de de café, chocolate o rompope por un proceso de cocción continuo, mezclado con el alcohol establecido y reposo del mismo hasta su enfriamiento. Igualmente, envasado y etiquetado del producto.

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

1. Los operarios tenían un conocimiento optimo en el proceso y manejo de venta del producto, así que pueden tomar decisiones si se presenta algún inconveniente.
2. La empresa, pese a ser un lugar pequeño, está distribuida de tal manera que cumple con sus funciones, llevan consigo señaléticas, registros y todo en orden.
3. Un buen ambiente de trabajo y compañerismo con todo el equipo de trabajo.

4. Los operarios cumplen con sus horas de trabajo, horas de ingreso y de salida, vestimenta y limpieza de las áreas.

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

1. No contaban con el personal necesario para cada área del proceso productivo, por lo que existían demoras en el proceso.
2. No llevaban un control de calidad del producto durante el proceso como la medición de grados brix y/o alcohólicos que podía poseer el licor.
3. No contaban con un área de despacho, el mismo se encontraba en las oficinas donde se realizaban los pedidos.

Fue una experiencia muy agradable y de gran aportación en cuanto a conocimiento para mi formación como profesional, la practica preprofesional realizada en la empresa me permitió relacionar mis conocimientos aprendidos de forma teórica a lo práctico, conocer el proceso de fabricación, una nueva pasión hacia la industria de licores y, sobre todo la venta de los distintos productos hacia un público turista de la zona.