

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, 23 de Septiembre del 2022

<u>Alisson Abigail Cahueña Fernández</u> NOMBRES Y APELLIDOS		No. Identificación <u>1719609834</u>
Carrera <u>Agroindustrial</u>	Mención <u>Alimentos</u>	Jornada: <input checked="" type="checkbox"/> DIURNA <input type="checkbox"/> NOCTURNA
e-mail <u>alisson.cahueñas@udla.edu.ec</u>	Teléfono <u>02 2571557</u>	Celular <u>0996.138128</u>

DATOS DE LA EMPRESA

(a) Cajita Salinera / DIRECCION Salinga) - 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 X 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

udla.

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

Departamento al que fue asignado el(a) Practicante Alexis de Larios Nro. Total de horas realizadas 80 horas

TAREAS RELEVANTES Producción y trucabilidad

EVALUACIÓN DEL ESTUDIANTE				
COMPETENCIAS DEL ESTUDIANTE	REGULAR	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
PUNTUALIDAD / ASISTENCIA				X
PRESENTACION PERSONAL				X
INTERES Y CALIDAD EN EL TRABAJO				X
APLICACION DE CONOCIMIENTOS PREVIOS				X
TRABAJO EN EQUIPO				X
ACTITUD, OPORTUNIDAD DE MEJORAS				X
INTERES 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

IAGI3556

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

INGENIERÍA
AGROINDUSTRIAL

Angel Varela C.
ASISTENTE DE LOS LABORATORIOS
INGENIERO COORDINADOR

INGENIERÍA
AGROINDUSTRIAL

Pablo Moncayo M.
DIRECTOR DE LA CARRERA
INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

REGISTRO ACADÉMICO

APROBADO DECANO O DIRECTOR

udla.



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

CERTIFICO

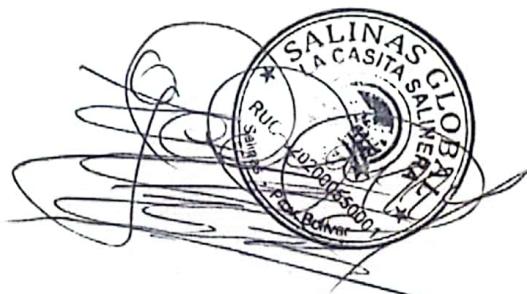
Que, **ALISSON ABIGAIL CAHUEÑAS FERNÀNDEZ**

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 prácticas 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 puedo 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 empacado.

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 óptimo 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 práctica 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.