

## 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, 27 de Marzo del 2023

Alisson Abigail Cahueñas Fernández  
NOMBRES Y APELLIDOS

No. Identificación 1719609334

Carrera Agroindustrial Mención Alimentos

Jornada:

DIURNA



NOCTURNA



e-mail alisson.cahueñas@udla.edu.ec

Teléfono 02 2571557

Celular 0996 138 128

#### DATOS DE LA EMPRESA

Universidad de las Américas / DIRECCION Redondel del cidua Antigua TELEFONO   
NOMBRE / RAZON SOCIAL Via a Mayan, Quito EC 170129

Área de trabajo Laboratorio Nombre-Jefe a quien reporta Janeth Pizarro Cargo Docente

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.*

Justina Pizarro

ESTUDIANTE

FIRMA Y SELLO SECRETARÍA ACADÉMICA

El día , Secretaría Académica certifica que recibió la solicitud de inscripción de la practica pre-profesional de parte del (la) alumno (a)

Nombre del Receptor  Firma y Sello

udla

udla

## B INFORMACIÓN DE EMPLEADOR / EMPRESA

Universidad de las Américas / DIRECCIÓN Vía a Naxos, Quito EC TELÉFONO 02 3981000  
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL

Departamento al que fue asignado el(a) Practicante laboratorio Nro. Total de horas realizadas 130

TAREAS RELEVANTES Extracción de aceites esenciales de canela, clavo de olor y tomillo  
Preparación de distintos tipos de aguas. Eliminación de bacterias por turbidimetro  
Control antibacteriano de aceites esenciales por el método de difusión de disco

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

Felicito a Alison Cabuenas por su excelente trabajo

Juanita Pizarro

NOMBRES Y APELLIDOS

INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL udla

Pablo Moncayo M.  
DIRECTOR DE LA CARRERA  
INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

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 01/02/2023

FECHA FINALIZACIÓN 21/03/2023

TOTAL NÚMERO DE HORAS

130

AUTORIZACIÓN SI ☒

NO ☐

SIGLA EN LA MALLA DE LA CARRERA

IA013556

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





Quito DM, 29 de junio de 2023

## CERTIFICADO DE PASANTIAS

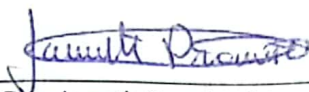
Certifica

Que, **ALISSON ABIGAIL CAHUEÑAS FERNÁNDEZ**

Con Cl. # 1719609834, estudiante de la Carrera de Ingeniería Agroindustrial, de la Universidad De Las Américas, ha cumplido con la realización de 130 horas de Prácticas Pre Profesionales, desde el 01 de febrero hasta el 21 de marzo del año 2023, en los laboratorios de la Universidad de las Américas donde se realizó las siguientes actividades:

- Extracción de aceites esenciales de canela, tomillo y clavo de olor
- Determinación de bacterias por turbidímetro
- Control antimicrobiano de aceites esenciales por el método de difusión de disco.
- Implementación de un diseño experimental para comprobación de la efectividad de los aceites esenciales en caldo de cultivo de bacterias inoculadas.

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



Dra. Janeth Proaño PhD

1706515564

Docente investigadora



## **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 Univerisidad de las Americas en los laboratorios de Química y Microbiología como parte de una investigación de aceites esenciales. Este dió comienzo desde el 01 de febrero hasta el 21 de marzo del año 2023, corresponiente a un total de 130 horas.

Para la investigación, se realizó la extracción de aceites esenciales de canela, tomillo, y clavo de olor por destilación a vapor y supervisión. En la parte microbiologica, se determinó las bacterias por turbidimetro, se realizó un control antimicrobiano de los aceites esenciales seleccionado por el método de difusión de disco haciendo uso adecuado de los implementos de laboratorio, se realizó el conteo de aquellas placas con crecimiento de bacterias, se llevo anotaciones y registros de la información tomada para la estadística y parte escrita del documento. Finalmente, se implementó un diseño experimental para la comprobación de la efectividad de los aceites en un caldo de cultivo de bacterias inoculadas.

En cuanto a los aspectos positivos de la investigación, se pudo determinar lo siguiente:

1. Un buen manejo de equipo de trabajo y organización durante el proceso de investigación, recolección de datos e información.
2. El equipo de trabajo poseia conocimientos previos acerca de la investigación, metodologia y uso de los equipos.
3. La investigación fue exitosa en cuanto a resultados por lo que puede traducirse en la oportunidad de publicar hallazgos en revistas científicas, lo que aumenta la visibilidad y el reconocimiento en el campo.

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

1. Las tareas de laboratorio, la recopilación de datos, el análisis y la redacción de informes pueden consumir mucho tiempo, lo que en cierta parte afectó el equilibrio entre el trabajo.
2. No se pudo realizar la toma de datos de manera muy precisa debido al equipo que se utilizó ya que por cada muestra evaluada se descalibraba.

Esta experiencia me ha permitido no solo aplicar los conocimientos teóricos adquiridos en mi formación académica, sino también entender la complejidad de la investigación en el mundo real. Los desafíos encontrados, ya sean técnicos, logísticos o científicos, me han enseñado a enfrentar la adversidad con creatividad y perseverancia. Aprecio profundamente la oportunidad de contribuir a un campo tan dinámico y relevante. La investigación realizada ha ampliado mi comprensión sobre la interacción entre los aceites esenciales y los microorganismos, proporcionándome una visión más completa y detallada de este fascinante tema.