

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, 27 de MARZO del 2023Alisson Abigail Cahenás Fernández

NOMBRES Y APELLIDOS

No. Identificación 17-19609334Carrera Agroindustrial Mención AlimentoJornada:
DIURNA
NOCTURNA e-mail aliisson.cahenás@udla.edu.ec Teléfono 02 2571557 Celular 0996138128

DATOS DE LA EMPRESA

Universidad de las Américas / DIRECCIÓN Redondel del Cidonia Antigua TELEFONO _____

NOMBRE / RAZÓN SOCIAL

vía a Naven ; Quito EC 170129Área de trabajo Laboratorio Nombre-Jefe a quien reporta Janeth Picano Cargo DocentePrácticas 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

Universidad de las Américas / DIRECCIÓN Vía a Nayón, Quito EC TELÉFONO 02 398100
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL

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

TAREAS RELEVANTES Extracción de cultivos esenciales de canela, clavo de olor y tomillo.
Preparación de sujeto tipo de agujas. Determinación de bacterias por turbidez.
Control antibacteriano de cultivos esenciales por el método de difusión de disco.

EVALUACIÓN DEL ESTUDIANTE				
COMPETENCIAS DEL ESTUDIANTE	REGULAR	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
PUNTUALIDAD / ASISTENCIA				✓
PRESENTACION 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 Cahuerico por su excelente trabajo

NOMBRES Y APELLIDOS

INGENIERÍA
AGROINDUSTRIAL

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

IA613556

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

INGENIERÍA
AGROINDUSTRIAL

Angel Varela C.
ASISTENTE DE LOS LABORATORIOS
INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

REGISTRO ACADÉMICO

REVISADO COORDINADOR

INGENIERÍA
AGROINDUSTRIAL

Pablo Moncayo M.
DIRECTOR DE LA CARRERA
INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

APROBADO DECANO O DIRECTOR



Quito DM, 29 de junio de 2023

CERTIFICADO DE PASANTIAS

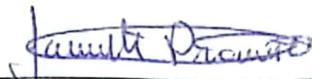
Certifica

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 Universidad de las Américas 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, correspondiente 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 microbiológica, se determinó las bacterias por turbidímetro, se realizó un control antimicrobiano de los aceites esenciales seleccionados 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 llevó 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 poseía conocimientos previos acerca de la investigación, metodología 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.