

RUC JW MARRIOTT

Micaela Andrade

Practicas pre profesionales

Universidad de Las Américas

SRI		Certificado Régimen Unico de Contabilidad
Razón Social: AMAZONASHOT HOTELERIA ORGANIZACIONES Y TURISMO S.A.		Número RUC: 1791240251001
Representante legal: +CIMA UGARTE DOUGLAS JOSEPH		
Estado: ACTIVO	Régimen: REGIMEN GENERAL	
Fecha de registro: 11/12/1992	Fecha de actualización: 11/07/2016	Inicio de actividades: 02/12/1992
Fecha de constitución: 02/12/1992	Reinicio de actividades: No registra	Cese de actividades: No registra
Jurisdicción: ZONA 9 / PICHINCHA / QUITO	Obligado a llevar contabilidad: Sí	
Tipo: SOCIEDADES	Agente de retención: Sí	Contribuyente especial: Sí
Domicilio tributario: Ubicación geográfica: Provincia: PICHINCHA Cantón: QUITO Parroquia: NAQUITO Dirección: Barrio: LA MARISCAL Calle: AV. ORELLANA Número: 1172 Intersucción: AV. ALFARO		
Medios de contacto: Celular: 0984995826 Teléfono trabajo: 022872100 Fax: 022972116 Email: amazon@clio.satnet.net		
Actividades económicas: • 1651001 - SERVICIOS DE ALQUILER PRESTADOS POR HOTELES • 1709110001 - ACTIVIDADES DE LAS AGENCIAS DE VIAJES DEDICADAS PRINCIPALMENTE A VENDER SERVICIOS DE VIAJES, DE VIAJES ORGANIZADOS, DE TRANSPORTE Y DE ALQUILER, AL POR MAYOR O AL POR MENOR, AL PÚBLICO EN GENERAL Y A CLIENTES COMERCIALES		
Establecimientos: Abiertos: 1 Cerrados: 0		
Obligaciones tributarias: • 2011 - DECLARACIÓN DE IVA • 1031 - DECLARACIÓN DE RETENCIONES EN LA FUENTE		

Descripción de prácticas realizadas

Cocina Central

Los primeros días en la cocina del hotel comencé en la cocina frontal que funcionaba tipo barra, en el que se preparaban desayunos y almuerzos, comencé ayudando a preparar el mise and place, cortando vegetales como pimientos, cebollas, etc., también ayudé lavando la variedad de lechugas y hoja por hoja para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada, adicional se prohibía el uso del celular por lo cual no dispongo de evidencia fotográfica, también ayudé a etiquetar los alimentos y desechar los que estaban vencidos.

En las mañanas por lo general me encargaba el mise and place, también ayudaba con la preparación de las guarniciones de algunos platos que salían a la hora del almuerzo, y también con el montaje de algunas salsas en sus respectivos petit menage.

Otros días me encargaba preparar los shots de yogurt con miel para el buffet de desayuno al siguiente día, también cortar los embutidos y los quesos y colocarlos en una presentación elegante y guardarlos debidamente etiquetados. En la cocina central el trabajo era más generalizado. También me encargaba hacer las reposiciones de quesos, jamones, embutidos en general y fruta que se exponían en la barra del comedor de la cocina central. Adicional se realizaba la preparación de ensaladas de tipo encurtidos y la preparación de sopas y cremas que serían servidas en el menú ejecutivo del medio día.

Para las horas del mediodía se preparaban los chips de papa, yuca y camote que se servirían a los clientes en forma de cortesía mientras decidían el siguiente menú.

Barra de panes, embutidos, frutas y ensaladas

En las horas de la mañana tenía que reponer las 6 canastas de panes expuestas en la barra para consumo de los huéspedes cada que estas estuvieran a punto de terminarse, adicional

tenía que servir la cantidad de panes, el tipo de quesos y embutidos que los huéspedes deseaban servirse a la hora del desayuno, esta barra estaba abierta de 7:00am hasta las 11:00am en la cual además de los quesos y embutidos, podía servir aceitunas, queso crema con una forma específica hecha por los chefs de la cocina central. En el otro lado de la barra se encontraban las frutas de temporada, las cuales de la misma manera servía la cantidad y las frutas que el huésped deseara, a medida que estos elementos se iban acabando se iban reponiendo, el sentido era que los platos o las bandejas nunca se vean vacías, prácticas en las cuales aprendí de mejor manera como deben presentarse los platos en un buffet, así como mejorar en mi destreza para el transporte de platos y canastas con frutas y panes y la atención al cliente.

A partir de las 12:00pm de lunes a viernes la barra dejaba de funcionar y solamente se colocaban elementos decorativos, pero los fines de semana se realizaban bufets y se llenaba la barra de diferentes platos tradicionales dependiendo si existía algún evento o festividad, se presentaban principalmente platos fríos en los cuales estaban 4 variedades de ceviches (Pescado, camarón, concha y mixto) con sus respectivas guarniciones, al otro lado de la barra se encontraba variedad de ensaladas, vinagretas y aderezos y en el centro siempre había una variedad de 7 postres hechos en la pastry del hotel.

Pastry

En la sección de la pastry debido al tiempo de pandemia, algunos chefs titulados abandonaron el establecimiento, por lo que la mayoría de los chefs fueron empíricos y tenían conocimientos básicos sobre lo que se servía, mas no existía una variedad o innovación de productos, en las mañanas el trabajo principal era el de cortar frutas, preparar cremas de rellenos o de guarniciones para los postres, de la misma manera preparaba los postres que se comandaban a la hora del almuerzo; preparaba también

variedad de galletas mangueadas para el menú ejecutivo y un festín que se preparaba al medio día, a lo largo de la semana preparábamos también decoraciones de chocolate o postres para la temática festiva de la semana que se estuviera transcurriendo, se preparaban postres de vitrina, panes y croissants los cuales serían entregados a una de las tiendas del hotel que se llamaba “Buffet”. Al ser la mayoría de los chefs empíricos, aportaba en las prácticas con los términos profesionales y algunos métodos de preparación u horneado de los productos para mejorar su calidad y su presentación, tuve cerca de 3 eventos en los cuales se emplataron de 90 a 100 postres en los cuales se incluían trilogías, en dos ocasiones pude definir la presentación de los postres que saldrían para el evento, así como aportar ideas de qué postres podrían ir en la trilogía; me encargaba también de empacar los panes y en temporada del día de los muertos de igual manera y la decoración de los mismos, apoyaba a los chefs a la producción y colocación de los bocaditos que se exponían todos los domingos en la barra del buffet.

La hacienda.

En el restaurante “La hacienda” se encargaba principalmente la preparación de los platos de tipo comida rápida y tradicional, en los que se incluían nachos, pizza, hamburguesas, locro de papas, musacas y también había variedad de ensaladas, en caso de montaje para un evento, se hacía un emplatado tipo lineal, los chefs y practicantes nos colocábamos en cada elemento del plato, y mientras la línea avanzaba, colocaba los elementos hasta dejar el plato listo para servir, en el caso de los bocaditos generalmente apoyaba al chef, mientras él colocaba el bocadito, yo me encargaba de colocar la salsa o aderezo y otro elemento crocante, como sésamo o algún crocante de piel relacionado al plato. La mayor parte del montaje en caso de platos fríos se preparaba directamente en la cocina, y en caso de ser preparaciones calientes, estas se mantenían en un altosham, y se empataban a la minuta. En conclusión fue una experiencia muy grata, muy enriquecedora para mi

aprendizaje, no solo porque se puede aprender nuevas técnicas sino también aprendí a trabajar bajo presión, aprendí a mejorar en la velocidad de la realización de las tareas y los encargos, son experiencias que a futuro me permitirán seguir mejorando mi desempeño para el siguiente lugar en el que realice mis prácticas.