

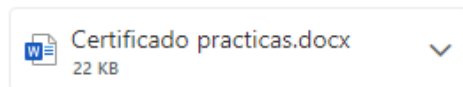


Nicolás Alejandro Rodríguez

Para: (Estudiante) Manolo Sebastian Donoso Lopez y 4 más



Lun 18/04/2022



Estimados:

Les adjunto el modelo de certificado para registrar sus horas prácticas, por favor revisen bien, ponen sus # de cedula y de ID banner y antes de que me lo hagan firmar, revisan con María José Arroyo que este todo en orden. Cuando ella lo haya revisado, me reenvían para hacerlos imprimirlos.

Saludos,

Por medio de la presente, certifico que el alumno, **LUIS MATEO HERRERA ZUMARRAGA**, con cedula de identidad # 1725494023 e ID Banner # A00119263, ha cumplido de manera satisfactoria la realización de 400 horas de prácticas internas en las instalaciones de la universidad como ayudante y asistente de cátedra durante los cursos dictados por el Basque Culinary Center. Las actividades estuvieron supervisadas por el chef, **Nicolás Alejandro Rodríguez Herrera**, coordinador de internacionalización de la Escuela de Gastronomía.

Las horas prácticas internas del estudiante, **LUIS MATEO HERRERA ZUMARRAGA**, se realizaron en horario de 8:00 am a 18:00 pm durante las siguientes fechas:

- 14 de septiembre al 10 de octubre de 2021
- 1 de marzo al 19 de marzo de 2022

Durante los días de prácticas el alumno realizó las siguientes actividades:

Recepción, clasificación y pesaje de productos para los módulos C1, C2, C3 y C4.

Mise en place de productos y recetas base para clases magistrales y prácticas de los módulos C1, C2, C3 y C4.

Asistencia a docentes del BCC durante clases magistrales de los módulos, C1, C2, C3 y C4.

Asistencia a docentes y estudiantes durante las clases prácticas de los módulos C1, C2, C3 y C4.

Asistencia para equipo de servicio durante la presentación del examen final del módulo C4.

LUIS MATEO HERRERA ZUMARRAGA, ha demostrado puntualidad, responsabilidad, colaboración y la aplicación de los conocimientos aprendidos durante sus años como estudiante de la Escuela de Gastronomía de la Universidad de las Américas. El trabajo realizado contribuye a la formación académica y profesional del alumno y el desarrollo de su futura carrera profesional.



Nicolás Alejandro Rodríguez

Coordinador Académico de Internacionalización de la Escuela de Gastronomía
Universidad de las Américas Ecuador
Campus UDLA Granados
Teléf: 0987325648



Informe horas practicas

Nombre: Mateo Herrera

Fecha: 09/07/2022

ID Banner: A00119263

El tiempo que pasamos de ayudantes, realizamos un mise en place de todos los módulos, los cuales está impartiendo la Universidad de las Américas en conjunto con el instituto de gastronomía de España Basque Culinary Center.

El Basque Culinary Center es un instituto español, el cual se encuentra en San Sebastián, lo que buscan es el mejor las técnicas de la gastronomía, pero aplicando los conocimientos básicos de la gastronomía, como cortes, funciones de almidones y espesantes, gelificantes, entre otros.

Los cuatro módulos se dividen en lo siguiente:

- C1 cocina vasca y mediterránea

Son preparaciones autóctonas de España, como el marmitaco, o el arroz caldoso o meloso, este módulo se enfoca en el conocimiento de los arroces y los tipos de arroces que se tienen en el mundo, como el arbóreo, cenia o carnaroli, estos son uno de los tipos que existen y se enfocan en la preparación de estos.

- C2 panadería y pastas

La panadería es una rama básica de la gastronomía, obviamente en cada país se encarga de sacar un pan distinto; en este módulo se conoce la larga fermentación y por qué se necesita esto, uniendo la fermentación fría y la masa madre que es un fermento vivo, añadiendo las pastas como base de la alta cocina, explicando su origen y formación.

- C3 espesantes, gelificantes, aires y espumas

Enfocándose más en las texturas de los alimentos, son nuevas presentaciones de platos, aplicando métodos diferentes como esferificaciones, pero entendiendo el porqué, al unir el alginato y el calcio estos forman membranas que son resistentes y pueden formar esferas

comestibles, o la creación de aires naturales o mezclas con lecitina de soja; en este módulo se dirige a la cocina molecular, pero descubriendo nuevas texturas.

Todos los días antes de empezar a realizar el mise en place, hacíamos un listado de cuáles son los módulos que se realizan las primeras semanas, de esa manera dividíamos por recetas y nos encargábamos de separar para la cantidad de estudiantes que se tenían en los módulos; posterior mente, antes de que los estudiantes empiecen a aplicar lo aprendido, los chefs españoles daban una clase magistral, explicando las características y los pasos de cada plato, de esa manera los estudiantes tenían como una pauta de lo que tenían que hacer y solo reforzaban conocimiento en los talleres prácticos. En cada clase magistral los chefs tenían a un estudiante como ayudante, esto con la finalidad de avanzar las preparaciones y que las clases sean más dinámicas, y los estudiantes puedan ver que no son preparaciones extremadamente difíciles, siempre y cuando presten atención a la clase. Con respecto al mise en place, después de realizar cada semana, los estudiantes de último modulo, tenían que crear un menú con las técnicas aprendidas en cada módulo, en caso de que los estudiantes necesitan algo extra nos tenían que decir a nosotros para poder conseguir y complementar su menú.

En conclusión, yo considero que el ser ayudante en estos módulos me ayudo en muchos aspectos, como poder reforzar lo de los anteriores módulos en los que he estado y entender que para hacer algunas preparaciones no es cuestión de colocar las cosas y ya, sino de entender en que es lo que va a aportar y que es lo que se busca como texturas, aromas o sabores; como los espesantes, gelificantes, aires y espumas; cada una de estas puede ayudar a mejorar cada plato, aparte son cursos los cuales dan un plus en la vida profesional.

PASOS PARA REGISTRAR TU PRÁCTICA

udla

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

udla

Quito, 09 de julio del 2022

Luis Mateo Herrera Zumarraga		No. Identificación 1725494023	
NOMBRES Y APELLIDOS			
Carrera Gastronomía	Mención Licenciatura	Jornada:	DIURNA ☐ NOCTURNA ☒
e-mail luis.herrera.zumarraga@udla.edu.ec		Teléfono 2404219	Celular 0998458011

DATOS DE LA EMPRESA

Universidad de las Américas		/ DIRECCION Granada y Colimes		TELEFONO
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL				
Área de trabajo BCC	Nombre-Jefe a quien reporta Nicolas Rodriguez	Cargo Coordinador Internacional		
Prácticas a realizarse en: Ecuador	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

uda

UDA / DIRECCIÓN A. de los Andes y Guayas TELÉFONO 398 1000
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL

Departamento al que fue asignado el(a) Practicante BCC Nro. Total de horas realizadas 400

TAREAS RELEVANTES Asistencia en mise en place, clases prácticas
clases magistrales y servicio en los cursos importantes
para el Parque Cultural Center

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
Revisar constantemente el material de estudio

Nicholas D. Rodríguez H.
NOMBRES Y APELLIDOS

[Firma]
FIRMA Y SELLO DE LA EMPRESA

C REVISIÓN Y VALIDACIÓN DE TUTOR ACADÉMICO

Alfredo Salazar / Maria José Arroyo 11/07/22
NOMBRE DECANO / DIRECTOR COORDINADOR FECHA

FECHA DE INICIO 14/09/21 FECHA FINALIZACIÓN 19/03/22 TOTAL NÚMERO DE HORAS 400

AUTORIZACIÓN SI ☐ NO ☐ SIGLA EN LA MALLA DE LA CARRERA GOTR 22 38-72 horas
GOTR 32 68-74 horas

INFORME DEL TUTOR EN BASE A EVALUACIÓN DE EMPRESA E INFORME ELABORADO POR EL ESTUDIANTE
Los 2716 restantes quedan pendientes para cuando el alumno
cumple las materias correspondientes a prácticas III y IV

uda UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

Maria José Arroyo
COORDINADORA DE PASANTÍAS Y
PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

REGISTRO ACADÉMICO REVISADO COORDINADOR APROBADO DECANO O DIRECTOR

