

Nombre: Alexander Jose Morocho Criollo

Id Banner: A00532700

Informe prácticas

En este informe se describe las actividades que se realizan en el tiempo transcurrido de prácticas en el Hotel JW MARRIOTT, el proceso se da en distintas áreas que cuenta el hotel restaurante Botánica, cocina central, cocina fría, cocina Raíces, carnicería, panadería y pastelería. En cada área se mantiene un chef encargado, el da la orden de cada actividad que se realice y el tiempo que debe tomar esa actividad.

El restaurante Botánica realiza actividades de buffet de los desayunos, donde se produce variedad de sopas, carnes, ecuatorianos, estación de huevos, ensaladas, frutas y la estación activa de omelet, donde el cliente tiene a elección los productos que desea colocar en su omelet. Los practicantes están encargados de realizar la producción y reposición de cada producto picado de fruta, bases de ceviches, relleno de salsas, aderezos, quesos, huevos, carnes, arroces y vegetales.

El restaurante deja de dar su servicio en el horario de las 10:30 a 12:00 del medio día, en el transcurso de ese tiempo realizan la limpieza de toda el área, lavado de sartenes que son específicos de los omelet y comienza la producción para el área activa de la tarde. El chef encargado especifica lo que se ofrecerá a los clientes como tacos, pastas, comida rápida y entre otros. En ese tiempo deben realizar la producción de salsas que necesite el área activa y realizar la producción del día siguiente.

El área de cocina central realiza la preparación del menú de buffet de almuerzo como sopas, arroces, carbohidratos, vegetales, carnes y salsas. El chef encargado designa áreas específicas de producción entre ellas están banquetes, buffet, comida de personal y eventos. El área de buffet realiza todas las preparaciones de los alimentos que serán expuestos, utilizan diferentes técnicas de cocción horno, grill, simmer y las preparaciones son verificadas por el chef principal. Los practicantes se encargan de realizar mise place y la preparación de guarniciones, decoraciones para los platos que serán expuestos en el buffet, tendrán que salir al salón del restaurante y colocar cada

platillo en el samovar designado y verifican la temperatura correcta para que el producto se mantenga caliente.

La producción de cada área se realiza en mesas separadas en el caso de banquetes se utiliza el cuarto de la banda, donde el personal de cocina o practicantes realizan el armado de los platos y guardan en los calentadores para el despacho. La cocina fría esta encargada de preparar ensaladas, ceviches, sándwiches, frutas y todas las preparaciones frías para los eventos además deberán realizar las preparaciones para el buffet que son vegetales, ensaladas con carbohidratos, proteínas y variedades de ceviches.

Los eventos son dirigidos por el chef ejecutivo y el maitre del hotel extienden mesas a lo lardo del pasillo que se encuentra conectadas a cada salón, el personal de cocina se encarga de arma correctamente los platos y procede a verificar el chef. Los menús que el hotel realiza son entrada, sorbet, fuerte, y postre estos platos deben seguir un tiempo específico de armado para que salga sin retraso, correcto con el cliente y no llegue frío a la mesa de servicio.

La limpieza de cocina central lo realizan diariamente, los cuartos fríos deben ser limpiados y cada producto que se encuentra tendrá que ser etiquetado con el día y fecha correcta de elaboración. La sección de verduras es organizada por el personal de cocina y practicantes ellos deben limpiar correctamente el lugar, verificar que los productos no estén en mal estado y realizar el método “Primero entradas y primeras salidas” PEPS. La sección de carnicos despacha todas las hojas de pedidos a cada área del restaurante, tiene un chef principal encargado de realizar todos los pedidos necesarios entre ellos carnes rojas, blancas, pesados y cortes específicos de carnes.

La pastelería y panadería se encuentran en la misma área, pero en mesas separadas tienen un chef encargado para cada área en la sección de pastelería se prepara todos los postres que son exhibidos en el área de buffet y en la tienda gourmet. Se elaboran diferentes productos y masas entre ellas mousse, cremosos, tartaletas, masas

quebradas, biscochos y postres de autor, el uso de técnicas esenciales como merengues, caramelos, pinturas, lacas y temperados. Los productos son elaborados de acuerdo con cada evento o necesidad del hotel, todos los productos salen terminados del área de elaboración y no son manipulados por ninguna persona externa a ella. Los practicantes se encargan de cortar los postres, decorar y elaboración de coberturas para pasteles.

El área de panadería se encarga de todos los panes que se exhiben en el buffet a la hora del desayuno y almuerzo. Las elaboraciones y producción se realizan por el chef a cargo y el practicante designado, los productos a elaborar son croissant, baguet, panes de dulce, panes de hamburguesa, panes de hotdog, brioche y etc. El practicante se encarga de pesar correctamente los ingredientes y realizar la masa, recibe la orden específica del chef para el pesaje del pan y la forma correcta que debe tener cada masa, se utiliza diferentes maquinas entre ellas la amasadora, laminadora, horno y fermentadora.

Observaciones.

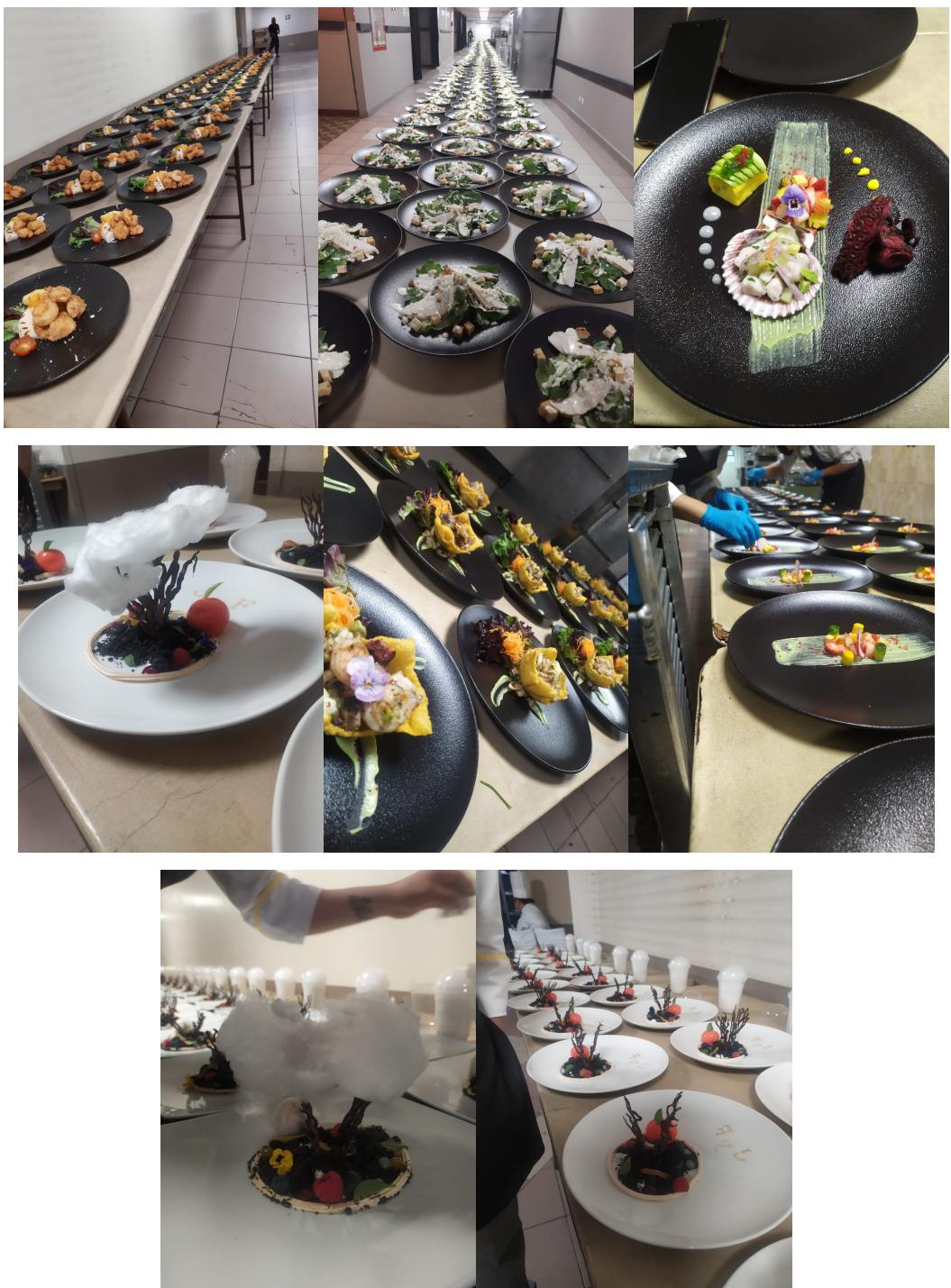
La producción masiva que se realiza en el hotel deja una cantidad grande de desechos que se puedan dar en distintas áreas, los encargados de la limpieza deben siempre organizar los desechos en los tachos adecuados.

Se debe tomar en cuenta las temperaturas de los refrigeradores para que los productos que se utiliza en diferentes áreas estén en el mejor estado.

Conclusiones.

En conclusión, las actividades que se realizan en el Hotel JW MARRIOTT ayudan al aprendizaje de cada chef, cocinero y practicante para que puedan desarrollarse de la mejor manera siguiendo las buenas prácticas de manipulación de los alimentos y las técnicas que debe utilizar para las preparaciones.

Anexos.





JW MARRIOTT

QUITO

Quito DM, 29 de noviembre del 2022

CERTIFICADO DE PRÁCTICAS

Atendiendo a la petición del Sr. **MOROCHO CRIOLLO ALEXANDER JOSÉ**; con CC 0106677420 certifico que realizó 382 horas de prácticas pre-profesionales en el periodo desde el 8 de agosto al 6 de noviembre 2022 para la empresa AMAZONASHOT S.A. Hotel JW Marriott, en el área de Cocina del Hotel.

El Señor MOROCHO CRIOLLO ALEXANDER JOSÉ puede dar a este certificado el uso que estime conveniente.

Atentamente,

Psic. Xavier Constante Mera, Mgth
Director de Recursos Humanos
JW Marriott Quito

[Handwritten signature]
Universidad
de las Américas
Márcia José Arroyo
COORDINADORA DE PASANTÍAS Y
PRACTICAS PRE-PROFESIONALES
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

[Handwritten signature]
KDMC

Av. Orellana 1172 y Amazonas, Quito – Ecuador
Para información y reservaciones visite www.jwmarriott.com
o llámenos al +593 2 2972 000

**Certificado**

Registro Único de Contribuyentes



Razón Social
AMAZONASHOT HOTELERIA
ORGANIZACIONES Y TURISMO S.A.

Número RUC
1791240251001

Representante legal

- CINA UGARTE DOUGLAS JOSEPH

Estado	Régimen	
ACTIVO	REGIMEN GENERAL	
Fecha de registro	Fecha de actualización	Inicio de actividades
11/12/1992	11/07/2016	02/12/1992
Fecha de constitución	Reinicio de actividades	Cese de actividades
02/12/1992	No registra	No registra
Jurisdicción	Obligado a llevar contabilidad	
ZONA 9 / PICHINCHA / QUITO	SI	
Tipo	Agente de retención	Contribuyente especial
SOCIEDADES	SI	SI

Domicilio tributario**Ubicación geográfica**

Provincia: PICHINCHA **Cantón:** QUITO **Parroquia:** IÑAQUITO

Dirección

Barrio: LA MARISCAL **Calle:** AV. ORELLANA **Número:** 1172 **Intersección:** AV. AMAZONAS **Número de oficina:** PB **Referencia:** FRENTE AL COLEGIO MILITAR ELOY ALFARO

Medios de contacto

Celular: 0984995926 **Teléfono trabajo:** 022972103 **Fax:** 022972116 **Email:** amazon@uiq.satnet.net

Actividades económicas

- I551001 - SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PRESTADOS POR HOTELES.
- N79110001 - ACTIVIDADES DE LAS AGENCIAS DE VIAJES DEDICADAS PRINCIPALMENTE A VENDER SERVICIOS DE VIAJES, DE VIAJES ORGANIZADOS, DE TRANSPORTE Y DE ALOJAMIENTO, AL POR MAYOR O AL POR MENOR, AL PÚBLICO EN GENERAL Y A CLIENTES COMERCIALES.

Establecimientos**Abiertos**

1

Cerrados

0

Obligaciones tributarias

- 2011 DECLARACION DE IVA
- 1031 - DECLARACIÓN DE RETENCIONES EN LA FUENTE

Moracho

udla.

B INFORMACIÓN DE EMPLEADOR / EMPRESA

Amazonas Hot SA. / DIRECCIÓN Dellano 1172 y Amazonal TELÉFONO 2972000
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL

Departamento al que fue asignado el(a) Practicante: Cocina Nro. Total de horas realizadas: 382

TAREAS RELEVANTES Producción en masa para eventos, apoyo en cocina Botánica
Raíces, Central Cocina Fria, Pastelería, adecuación y obtención de productos
con entradas y salidas FIFO.

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

Continua en tu crecimiento profesional buscando cada día la oportunidad de aprender y ejercer para tu futuro y ahora en el presente aumenta tu interés por conocer todas las técnicas

Erika López

NOMBRES Y APELLIDOS



RECURSOS HUMANOS

FIRMA Y SELLO DE LA EMPRESA

C REVISIÓN Y VALIDACIÓN DE TUTOR ACADÉMICO

Alfredo Salazar / Maria José Arroyo

NOMBRE DECANO / DIRECTOR

COORDINADOR

13/01/23

FECHA

FECHA DE INICIO

8/8/22

FECHA FINALIZACIÓN

6/11/22

TOTAL NÚMERO DE HORAS

382

AUTORIZACIÓN SI

NO

SIGLA EN LA MALLA DE LA CARRERA

GATE 22: 82: 72 horas
GATE 34: 94 horas

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

Quedan 216 pendientes de revisión
El alumno debe hacer prácticas III y IV para validar y
revisar estos trámites


UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

Maria José Arroyo
COORDINADORA DE PASANTÍAS Y
PRACTICAS PRE-PROFESIONALES
CARRERA DE GASTRONOMIA

REGISTRO ACADÉMICO

REVISADO COORDINADOR

APROBADO DECANO O DIRECTOR

