

**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 realizan 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 largo del pasillo que se encuentra conectadas a cada salón, el personal de cocina se encarga de armar 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 elaboran son croisant, 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.**

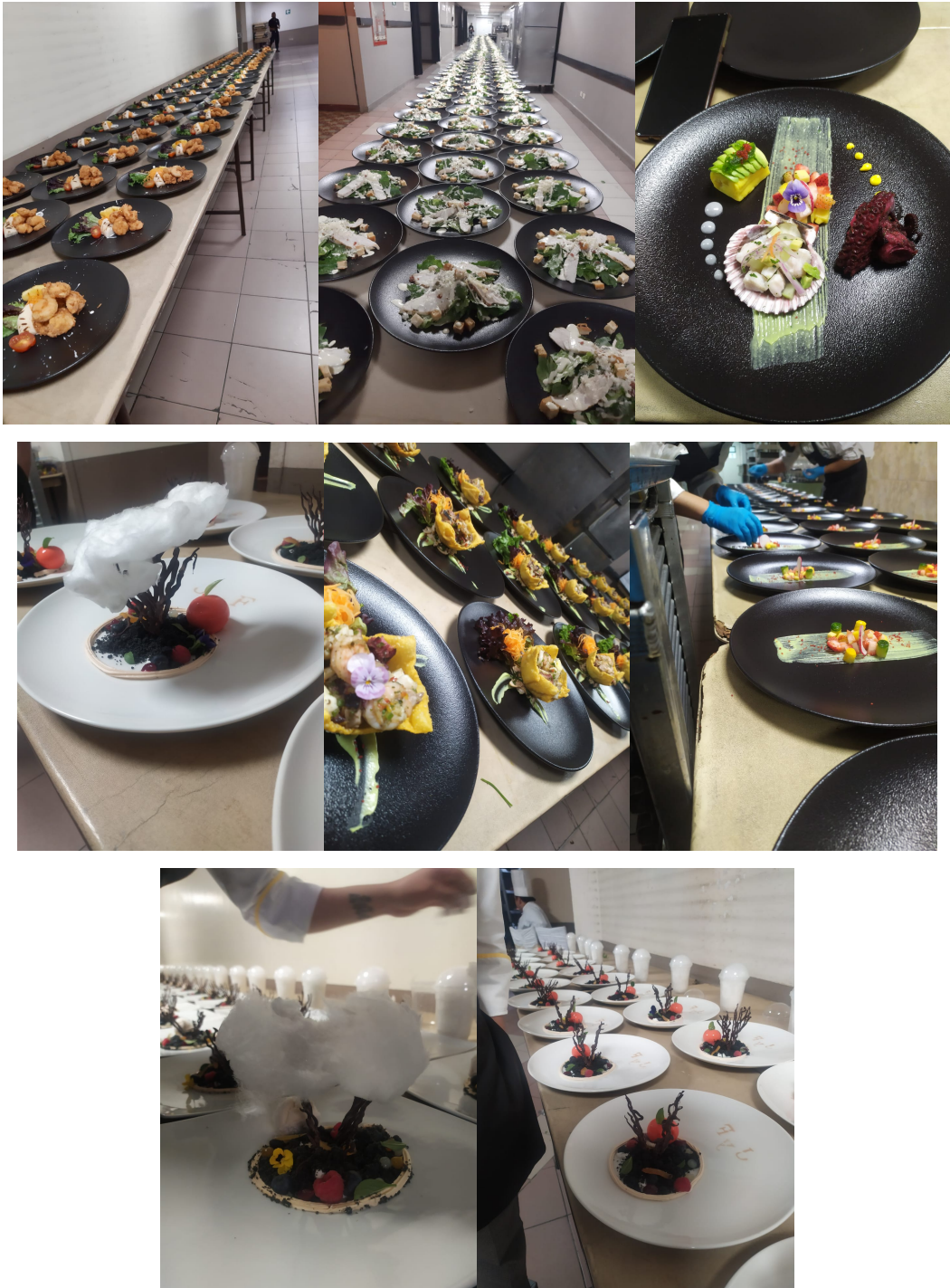
La producción masiva que se realiza en el hotel deja una cantidad grande de desechos que se puedan dar en distintas áreas, los encargados de la limpieza deben siempre organizar los desechos en los tachos adecuados.

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.





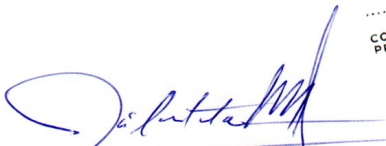
Quito DM, 29 de noviembre del 2022

### 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**



UNIVERSIDAD  
DE LAS AMERICAS  
**Maria Jose Arroyo**  
COORDINADORA DE PASANTIAS Y  
PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES  
ESCUELA DE GASTRONOMIA



Av. Orellana 1172 y Amazonas, Quito – Ecuador  
Para información y reservaciones visite [www.jwmarriott.com](http://www.jwmarriott.com)  
o llámenos al +593 2 2972 000



**Razón Social**  
AMAZONASHOT HOTELERIA  
ORGANIZACIONES Y TURISMO S.A.

**Número RUC**  
1791240251001

**Representante legal**

• CINA UGARTE DOUGLAS JOSEPH

|                              |                                |                                       |
|------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Estado</b>                | <b>Régimen</b>                 |                                       |
| ACTIVO                       | REGIMEN GENERAL                |                                       |
| <b>Fecha de registro</b>     | <b>Fecha de actualización</b>  | <b>Inicio de actividades</b>          |
| 11/12/1992                   | 11/07/2016                     | 02/12/1992                            |
| <b>Fecha de constitución</b> | <b>Reinicio de actividades</b> | <b>Cese de actividades</b>            |
| 02/12/1992                   | No registra                    | No registra                           |
| <b>Jurisdicción</b>          |                                | <b>Obligado a llevar contabilidad</b> |
| ZONA 9 / PICHINCHA / QUITO   |                                | SI                                    |
| <b>Tipo</b>                  | <b>Agente de retención</b>     | <b>Contribuyente especial</b>         |
| 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@uio.satnet.net

**Actividades económicas**

- I55100101 - 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 1132 y Amazonas 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, Pastry, adecuación y orden de productos con entradas y salidas Frio.

| EVALUACIÓN DEL ESTUDIANTE           |         |       |           |           |
|-------------------------------------|---------|-------|-----------|-----------|
| COMPETENCIAS DEL ESTUDIANTE         | REGULAR | BUENO | MUY BUENO | EXCELENTE |
| PUNTUALIDAD / ASISTENCIA            |         |       | X         |           |
| PRESENTACIÓN PERSONAL               |         |       | X         |           |
| INTERÉS Y CALIDAD EN EL TRABAJO     |         |       | X         |           |
| APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS PREVIOS |         | X     |           |           |
| TRABAJO EN EQUIPO                   |         |       |           | X         |
| ACTITUD, OPORTUNIDAD DE MEJORAS     |         |       |           | X         |
| INTERÉS POR APRENDER                |         |       |           | X         |
| TRATO CON SU SUPERIOR               |         |       | X         |           |

RECOMENDACIONES PARA MEJORAR LA FORMACIÓN DEL ESTUDIANTE  
Continúa 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

[Firma]  
 RECURSOS HUMANOS  
 FIRMA Y SELLO DE LA EMPRESA

## C REVISIÓN Y VALIDACIÓN DE TUTOR ACADÉMICO

Alfredo Salazar / Maria José Arroyo 13/01/23  
 NOMBRE DECANO / DIRECTOR COORDINADOR FECHA

FECHA DE INICIO 8/3/22 FECHA FINALIZACIÓN 6/11/22 TOTAL NÚMERO DE HORAS 382

AUTORIZACIÓN SI ☒ NO ☐ SIGLA EN LA MALLA DE LA CARRERA GOTE 2338-72 horas  
GOTE 2328-94 horas

INFORME DEL TUTOR EN BASE A EVALUACIÓN DE EMPRESA E INFORME ELABORADO POR EL ESTUDIANTE  
Quedan 216 pendientes de registrar  
El alumno deberá cargar prácticas III y IV para validar y registrar estas horas

[Firma] UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

Maria José Arroyo  
 COORDINADORA DE PASANTÍAS Y PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES  
 CREA REGISTRO

REGISTRO ACADÉMICO REVISADO COORDINADOR APROBADO DECANO O DIRECTOR

udla