

# EVALUACIÓN DE PRÁCTICAS PREPROFESIONALES



Estimado/a: Angel Alejandro Varela

Agradecemos la oportunidad brindada a nuestro estudiante. Apreciaremos unos minutos de su tiempo para realizar la evaluación final de la práctica.

Evalúe las siguientes habilidades con base en la práctica realizada por el estudiante.

Si una de ellas no ha sido observada, utilice la columna No aplica.

Marque con una X el desempeño alcanzado por el estudiante en cada criterio evaluado.

Nombre del estudiante: Esteban Jossue Mosquera Sandoval

Número de cédula: 1723618391

Horas de práctica realizadas: 600

Sigla de la asignatura: IAGI3571

Fecha de la evaluación: 26 de Enero de 2024

HABILIDAD	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	INSUFICIENTE	NO APlica
<b>Pensamiento crítico y resolución de problemas</b> Resuelve problemas y plantea ideas fundamentadas con precisión.	X					
<b>Innovación y creatividad</b> Plantea ideas o soluciones efectivas, con apego a la ética.	X					
<b>Trabajo colaborativo</b> Participa de manera proactiva en equipos de trabajo en pro de objetivos comunes.	X					
<b>Visión global</b> Muestra visión global y respeto a la diversidad en sus acciones.	X					
<b>Comunicación en español</b> Comunica sus ideas con claridad, de manera oral y/o escrita.	X					
<b>Comunicación en inglés</b> Se comunica en inglés de acuerdo con las necesidades y el contexto.	X					
<b>Alfabetización digital y uso de tecnología</b> Maneja la tecnología y la información de manera eficiente y ética.	X					
<b>Razonamiento cuantitativo</b> Maneja, interpreta y analiza información cuantitativa.	X					

## Observaciones y recomendaciones

(Empty box for observations and recommendations)

## Datos del evaluador

Nombre completo:

Angel Alejandro Varela

Cargo:

Coordinador de laboratorios Agroindustrial

Nombre de la empresa:

Universidad de Las Américas

Correo electrónico:

angel.varela@udla.edu.ec

Teléfono de contacto:

098-966-0681

RUC:

1791362845001

Firma del evaluador:

INGENIERÍA  
AGROINDUSTRIAL |   
Angel Varela C.  
ASISTENTE DE LOS LABORATORIOS  
INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL





# UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

## Carrera de Ingeniería Agroindustrial con Itinerario en Industrias Alimentarias

Certifica que:

**ESTEBAN JOSSUE MOSQUERA SANDOVAL**

Con C.I. 1723618391 cumplió a cabalidad con 600 horas como ayudante de cátedra en Ingeniería Agroindustrial durante 3 semestres en el periodo de octubre del 2022 hasta enero del 2024.

*Pablo Moncayo*

PhD. Pablo Moncayo  
Director de la Carrera de Ingeniería  
Agroindustrial

Ing. Angel Varela  
Coordinador de los laboratorios de  
Ingeniería Agroindustrial



## Informe de Prácticas Preprofesionales

Autor: Esteban Mosquera

El estudiante ESTEBAN JOSSUE MOSQUERA SANDOVAL con portador de CI: 172361839-1 y ID Banner A00541646 realizó sus prácticas preprofesionales en la empresa Universidad de Las Américas en los laboratorios de la carrera de Ingeniería Agroindustria y de Alimentos, ubicados en Quito-Ecuador, Vía Nayón S/N a 300 m del redondel El Ciclista. Las prácticas tuvieron una duración de 3 semestres, desde el 1 de octubre de 2022 hasta el 31 de Enero de 2024, donde se acumuló un total de 600 horas.

Dentro de las prácticas, el estudiante fue ayudante de los laboratorios de la carrera efectuando diversas actividades, mostradas en la siguiente tabla.

*Tabla 1: Actividades por materia y descripción.*

Actividad	Descripción
<b>Industria de Lácteos</b>	
Asistente de Profesor	Facilitar los materiales necesarios al profesor dentro del aula, controlar el uso correcto de equipos, controlar el uso correcto del uniforme.
Encargado de insumos, materiales y equipos de la materia	Facilitar los insumos al profesor y los estudiantes para realizar las prácticas, controlar el uso adecuado de los insumos, llevar un control de los insumos, informar su estado y nivel de inventario, recibir los materiales de los proveedores, verificar la limpieza adecuada de los equipos e insumos periódicamente y después de cada práctica.
Asistente en producción de quesos	Limpieza de equipos e insumos previo a la producción de quesos, recibir los bidones de leche cruda, pasteurizado, control de temperatura y tiempo, temperado y adecuación de salmuera, volteado de quesos, prensado, envasar los quesos al vacío y almacenar en los rangos de temperatura adecuado.
<b>Club de Diseño y Desarrollo de Productos</b>	
Asistente de Profesor	Facilitar los materiales necesarios al profesor dentro del aula, controlar el uso correcto de equipos, controlar el uso correcto del uniforme.
Encargado de insumos, materiales y equipos de la materia	Facilitar los insumos al profesor y los estudiantes para realizar las prácticas, controlar el uso adecuado de los insumos, llevar un control de los insumos, informar su estado y nivel de inventario, recibir los materiales de los proveedores, verificar la limpieza adecuada de los equipos e insumos periódicamente y después de cada práctica.



Retroalimentación a estudiantes	Brindar retroalimentación, consejos y posibles alternativas en el desarrollo de nuevos productos basando en experiencia y recomendaciones previas.
<b>Club de Azúcares y Alcoholes</b>	
Asistente de Profesor	Facilitar los materiales necesarios al profesor dentro del aula, controlar el uso correcto de equipos, controlar el uso correcto del uniforme.
Encargado de insumos, materiales y equipos de la materia	Facilitar los insumos al profesor y los estudiantes para realizar las prácticas, controlar el uso adecuado de los insumos, llevar un control de los insumos, informar su estado y nivel de inventario, recibir los materiales de los proveedores, verificar la limpieza adecuada de los equipos e insumos periódicamente y después de cada práctica.
<b>Actividades generales</b>	
Control de Inventarios	Realizar seguimientos semestrales de inventario de los equipos, verificar su estado y corroborar con la información existente. Registrar los equipos nuevos del laboratorio. Verificar que cada equipo cuente con su manual. Verificar la ubicación de cada equipo. Realizar revisiones periódicas de cantidades materias primas y aditivos, emitir solicitudes de reabastecimiento y compra de insumos.
Inspección para mantenimientos	Acompañar durante los mantenimientos realizados, facilitar la información necesaria durante los mantenimientos, recibir los equipos con los mantenimientos respectivos.
Promoción de la Carrera	A potenciales nuevos estudiantes, dar recorridos por las instalaciones y brindar apoyo para resolver dudas sobre la carrera y su impacto.

Las prácticas le pudieron mejorar y aplicar los conocimientos adquiridos dentro de la malla curricular, teniendo la oportunidad de relacionarse dentro de un ámbito laboral y recibir retroalimentación de profesores y profesionales del sector agroalimentario.

Los principales aspectos positivos identificados en la pasantía, el estudiante determinó los siguientes:

- Motivación constante por parte de la alta dirección permitiendo generar un mayor compromiso por parte del estudiante y las demás partes involucradas.
- Planificación continua de las actividades de materias, permitiendo una mejor desempeño y eficiencia.



- Estructura del desarrollo de las actividades y una coordinación que facilita la compresión de trabajo.
- Buen ambiente de trabajo y compañerismo.

Por otro lado, entre los aspectos negativos se identificaron los siguientes:

- Algunos de los equipos no tenían un plan de mantenimiento ni reparación, por lo que imposibilitaba el desarrollo de las prácticas.
- Falta de planes de limpieza y desinfección de laboratorios junto con una respectiva capacitación, donde los ayudantes no podían identificar las posibles zonas críticas ni la verificación de su buena realización.
- Falta de comunicación entre ayudantes, por lo que dificultaba las diferentes actividades y la comprensión de los diversos temas, generando incertidumbre y posibles conflictos o malentendidos.

En conclusión, la experiencia que tuvo el estudiante dentro del periodo de prácticas preprofesionales le permiten desarrollar diversas habilidades que, en un futuro, podrá aplicarlas y le permitirá tener un mejor desempeño. A pesar de los aspectos negativos, el estudiante le permitió encontrar sus posibles debilidades y aspectos de mejora, con las cuales puede aportar a la empresa y al desarrollo de sus habilidades blandas. Finalmente, la experiencia fue de gran valor permitiéndole aplicar lo aprendido y llevarse consigo aun más conocimiento.