

PASOS PARA REGISTRAR TU PRÁCTICA

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

Quito, 21 de Octubre del 2022

<u>Damian Mateo Guaparo Solto</u> NOMBRES Y APELLIDOS		No. Identificación <u>1723338792</u>	
Carrera <u>Gastronomía</u>	Mención <u>Licenciatura</u>	Jornada: DIURNA <input type="checkbox"/> NOCTURNA <input checked="" type="checkbox"/>	
e-mail <u>damian.guaparo@udla.edu.ec</u>		Teléfono <u>0987966073</u> Celular _____	

DATOS DE LA EMPRESA			
<u>Amazonas Hot SA.</u> NOMBRE / RAZON SOCIAL		DIRECCION <u>Orellana 1172 y Amazonas</u> TELEFONO <u>2972000</u>	
Área de trabajo <u>Cocina</u>	Nombre-Jefe a quien reporta <u>Erika Lopez</u>	Cargo _____	
Prácticas a realizarse en: Ecuador <u>240</u>		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.

[Firma]
 ESTUDIANTE

 FIRMA Y SELLO SECRETARÍA ACADÉMICA

El día _____, Secretaría Académica certifica que recibió la solicitud de inscripción de la practica pre-profesional de parte del (la) alumno (a) _____

Nombre del Receptor _____ Firma y Sello _____

Fecha de actualización: 20-11-2018

B INFORMACIÓN DE EMPLEADOR / EMPRESA

Amazonas Hot SA. / DIRECCIÓN Orellana 172 y Amazonas TELÉFONO 2972000
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL

Departamento al que fue asignado el(a) Practicante Cocina Nro. Total de horas realizadas 240

TAREAS RELEVANTES Copiar, p/par producción en masa, montaje platos, desarrollo de presentación de platos, desarrollo producción pastas, producción línea caliente y fría

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

ser más curioso al momento de realizar nuevas actividades, querer aprender desde algo para poder llegar muy alto.

Epika López

NOMBRES Y APELLIDOS



FIRMA Y SELLO DE LA EMPRESA

C REVISIÓN Y VALIDACIÓN DE TUTOR ACADÉMICO

Alfredo Salazar / NOMBRE DECANO / DIRECTOR Alfonso José Arroyo / COORDINADOR 16/1/23 / FECHA

FECHA DE INICIO 13/07/22 FECHA FINALIZACIÓN 10/09/22 TOTAL NÚMERO DE HORAS 240

AUTORIZACIÓN SI ☒ NO ☐ SIGLA EN LA MALLA DE LA CARRERA 6572 228 = 72 horas
6572 326 8 = 94 horas

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

Quedan pendientes 74 horas

udla / UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

Maria José Arroyo
COORDINADORA DE PASANTÍAS Y
PRÁCTICAS PREPROFESIONALES
REVISADO COORDINADOR

REGISTRO ACADÉMICO

APROBADO DECANO O DIRECTOR

udla



Quito DM, 22 septiembre del 2022

CERTIFICADO DE PRÁCTICAS

Atendiendo a la petición del Sr. **GUAPISACA SALTO DAMIÁN MATEO**; con CC 1723338792 certifico que realizó 240 horas de prácticas pre-profesionales en el periodo desde el 23 de julio al 10 de septiembre 2022 para la empresa AMAZONASHOT S.A. Hotel JW Marriott, en el área de Cocina del Hotel.

El Señor GUAPISACA SALTO DAMIÁN MATEO 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 AMÉRICAS
.....
María José Arroyo
COORDINADORA DE PASANTÍAS Y
PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

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

Universidad de Las Américas

Nombre: Guapisaca Damian

ID Banner: A00627953

INFORME DE PRACTICAS

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS
MARIÁ JOSÉ ARROYO
COORDINADORA DE PRACTICAS PRE-PROFESIONALES
CÁTEDRA DE GASTRONOMÍA

En este informe se detallará la practica preprofesional en el Hotel ~~Le Meridien~~ Marriott, el mismo donde se aplicará las técnicas aprendidas en la Universidad y se fortalecerá el conocimiento, donde el encargado de dicha área se encargará de que el practicante se desenvuelva en las distintas áreas del establecimiento.

Se comenzará por el restaurante de botánica, en esta área se prepara desayunos (omelette, huevos revueltos, pan francés, waffles, fruta picada, etc.). Donde se dará indicaciones para el practicante y de lo que el estará encargado al momento de hacer producción y el primer trabajo que se le asignara donde el deberá preparar el mise en place para el omelette que sería (tomate, champiñones, cebolla perla, pimienta.) la técnica para ser preparado el relleno del omelette debe ser corte brunoise, aparte antes de empezar a trabajar en la área establecida, se revisaba la nevera para verificar que se encuentre con todos los insumos y si fuera el caso de que el insumo estaba por terminar se debía rellenar en ese momento.

Además, el chef a cargo de cocina toma lecciones antes de elaborar cada preparación a los practicantes (corviches, omelette, pico de gallo, waffles.). Por lo tanto, el chef a cargo se encarga de corregir al practicante si se equivocaba desde agarra y manejar correctamente el cuchillo y afilarlo, hasta mantener su lugar de trabajo en orden y limpio. El servicio de desayuno en el restaurante de botánica funciona de 6:00 a.m. a 10:30 a.m. El restaurante de botánica tenía un máximo de 30 min para realizar un grupo la respectiva limpieza del área y el otro grupo en dejar preparando el mise en place para el día de mañana.

A partir de las 11:40 p.m. se realizaba el debido montaje tipo bufet donde se colocaba todas las preparaciones que salían desde las áreas de cocina caliente, cocina fría y pastelería y se montaba en el restaurante. A partir de las 11:30 p.m. entraba el otro grupo que se encargaba del restaurante de botánica para la hora del almuerzo.

A continuación, el practicante deberá pasar por el restaurante de raíces donde brevemente se le hace un tour para conocer la cocina y el funcionamiento que tiene dicha área y de como se suele trabajar es a partir de las 14:00 p.m. a 20:00 p.m. El restaurante se basa en elaborar platos a la carta, donde el practicante se encarga de hacer la elaboración de guarniciones (Guacamole, pico de gallo, bastones de zanahoria, salsa agria, blue cheese), la producción del restaurante se basó en (tacos, mini pork, pizza margarita, JW sándwich.). En el área de cocina de raíces se realizaba la limpieza del cuarto frío, completamente y se etiquetaba todos los productos con su respectiva fecha de elaboración y cada 2 días se hace la limpieza correspondiente.

El área de cocina central la preparación se realizaba del menú de buffet (arroz, carnes, vegetales, salsas.). Por lo tanto el chef encargado de la área de cocina central se organizaba en distribuir el buffet del día y supervisar al momento de elaborar cada preparación del buffet, los practicantes se encargan de realizar el mise place y ayudar si fuese necesario a los demás chef, ya que ayudaban a que los platos salgan en buen estado por la sencilla razón de que se colocaban en el buffet del día.

Cada área se encarga de la limpieza al momento de finalizar la producción, también se hacía limpieza profunda en los cuartos fríos. Las verduras son dispuestas por el personal de cocina y los pasantes obligatorios. Limpiar bien la habitación, comprobar que los productos no estén dañados Definición e implementación del método PEPS "Primera Entrada y Salida". departamento de carnes Envía todas las hojas de pedidos a cada sección del restaurante, cuenta con un chef la persona principal responsable de cumplir con todos los pedidos necesarios, incluida la carne Carnes rojas, blancas, pesadas y especiales.

Observaciones.

Tener en cuenta que las temperaturas, son importante ya sea para vegetales o proteínas y no se debe haber ninguna equivocación ya que en esta cocina de alto volumen de puede cometer errores ya que sería una gran pérdida del establecimiento.

Conclusión

En conclusión, la experiencia que se da en el hotel JW Marriott ayuda al aprendizaje de los practicantes ya que esto ayuda a que se desenvuelva en cada rea del establecimiento y que pueda mejorar en las buenas practicas en el manejo de los alimentos.

Anexos:



Pre Registro de las practica preprofesionales

Nombre: Damian Mateo Guapisaca Salto

ID Banner: A00627953

Nombre de la empresa donde realizas prácticas: Hotel JW Marriott Quito

Área de desarrollo de práctica: Cocina

Nombre del jefe o tutor: Erika López

Dirección exacta del establecimiento: Av. Francisco de Orellana 1172 Y, Quito 170150

Teléfono de contacto del jefe o tutor: 0984762355

Correo de contacto del jefe o tutor: erika.lopez@marriottquito.com

de RUC de la empresa: 1791240251001

Fecha de inicio de la práctica: 23-07-2022

Fecha de final de la práctica. 23-09-2022

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@ufo.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

Razón Social
AMAZONASHOT HOTELERIA
ORGANIZACIONES Y TURISMO S.A.

Número RUC
1791240251001

- 1021 - DECLARACIÓN DE IMPUESTO A LA RENTA SOCIEDADES
- ANEXO RELACIÓN DEPENDENCIA
- ANEXO TRANSACCIONAL SIMPLIFICADO
- ANEXO ACCIONISTAS, PARTICIPES, SOCIOS, MIEMBROS DEL DIRECTORIO Y ADMINISTRADORES - ANUAL
- ANEXO DE DIVIDENDOS, UTILIDADES O BENEFICIOS - ADI
- 4150 CONTRIBUCION UNICA Y TEMPORAL PARA SOCIEDADES CON INGRESOS MAYORES O IGUALES A USD 1 MILLON
- 4161 CONTRIBUCION TEMPORAL PARA EL IMPULSO ECONOMICO POST COVID DE SOCIEDADES

i Las obligaciones tributarias reflejadas en este documento están sujetas a cambios. Revise periódicamente sus obligaciones tributarias en www.sri.gob.ec.

Números del RUC anteriores

No registra



Código de verificación: CATRCR2022000805410
Fecha y hora de emisión: 29 de marzo de 2022 14:40
Dirección IP: 10.1.2.142

Validez del certificado: El presente certificado es válido de conformidad a lo establecido en la Resolución No. NAC-DGERCGC15-00000217, publicada en el Tercer Suplemento del Registro Oficial 462 del 19 de marzo de 2015, por lo que no requiere sello ni firma por parte de la Administración Tributaria, mismo que lo puede verificar en la página transaccional SRI en línea y/o en la aplicación SRI Móvil.

NOTARIA VIGESIMA SEXTA DEL CANTÓN QUITO
De acuerdo con la facultad prevista en el
numeral 5 Art. 18, de la ley Notarial, doy fe que
la COPIA que antecede, es igual al documento
exhibido en original ante mí.

Quito, a 29 MAR 2022

AB MARIA FERNANDA SANTILLAN TORRES
NOTARIA VIGESIMA SEXTA SUPLENTE
DEL CANTÓN QUITO

