

Universidad de Las Américas

Nombre: Guapisaca Damian

ID Banner: A00627953

INFORME DE PRACTICAS

En este informe se detallará la practica preprofesional en el Sheraton Quito Hotel, el mismo donde se aplicará las técnicas aprehendidas en la Universidad y se fortalecerá el conocimiento, de acuerdo a la área que se le asigne al estudiante.

Se comienza en llegar a la oficinas de seguridad donde la entrada del practicante es a las 7:30 a.m. y su salida es 16:30 p.m. donde antes de salir tiene que notificar al de seguridad la salida ya que ellos son los encargados en llenar las hojas y registrar entrada y salida de cada empleador, seguridad pedirá información como el nombre completo, la cedula, de que universidad vine y a que área va, luego se le informa que tiene que cambiarse el uniforme y dejar las cosas en un locker que esté disponible y volver a dejar el celular en seguridad ya que son reglas del hotel, se le dará ficha con un número, no debe perderlo ya que es el único documento que respalda de ese es su celular.

Le llaman al chef y el da el permiso para que el practicante entre a la área de cocinas una vez llegado a la oficina se dará una breve recorrido de las instalación por el chef ejecutivo donde se le brindara toda la información que necesitara en el transcurso de sus prácticas, presenta a todo el personal de la área de cocina, cocina fría, pastelería, restaurante cooks y el restaurante fragatas.

Se inicia en la área de la cocina caliente con otro chef donde obviamente se le da al practicante información de lo que está encargado esa área por ejemplo (sacar desayunos como tigrillo, omelette, cazuelas, etc.) también se le informa que están encargados en hacer la comida para el personal del hotel, almuerzo (arroz, sopa, proteína) y merienda en funcionamiento de cada chef en esta área es de 7:00 a.m. a 16:30 p.m., el practicante se le asigna en hacer mise en place del almuerzo del personal dicha por el chef o según este en el cronograma, el chef brindara información de la preparación y que condimentos

se utiliza (ablandador de carnes) se utiliza en pequeñas cantidades ya que este condimento es muy salado y el efecto que causa es en suavizar la carne de res, una vez tenido todo la preparación la chica encargada de servicio vendrá a las 12:00 p.m. en solicitar toda la comida de la cocina caliente, cocina fría y pastelería. Una vez hecho eso se le asignara al practicante en hacer mise en place o ayudar a otros chefs de la cualquier área, adicional el chef ejecutivo se acerca rara vez en preguntar de como se siente el practicante, si se siente bien o si ya almorzó, Además esta área se encargan en sacar los platos para los eventos.

La otra semana el practicante se le asignara en la otra área de la cocina fría, donde las hora de la entrada es de 8:00 a.m. a 16:30 p.m. que es la salida del practicante y nuevamente el chef a cargo de esta área le brindara la información necesaria al practicante para que no se pierda en dicha área y que sepa que lo que utilizan, en esta área se encargan de en distribuir fruta picada (sandía, melón, piña, papaya) al buffet de la mañana, jugos (naranja, mora, fresa), se le mandara al practicante a verificar si hay que rellenar frutas o jugo en el buffet de la mañana, también está encargado en sacar ceviche (pescado y camarón), además es el encargado de sacar platos de frutas al restaurante cooks, cevichochos, sandwiches, museline (base de yogurt natural, fruta picada melón, papaya, granola y frutilla) y ensaladas (cesar, frutas, etc.). el practicante se encargará en hacer sandwiches para el piso 10 y también encargado en hacer sandwiches para los eventos del día, adicional mente se encargará en hacer ensalada y guarniciones para el almuerzo del personal del hotel que se tiene que mandar a la 12:00 p.m. hora del almuerzo.

A partir de las 14:00 p.m. se le dará la asignación en subir de la bodega tres canasta de naranja, donde tendrá que lavar la naranja, cortar, exprimir, cernir y reservar en la cara de fría para el día de mañana del buffet esto se hace todos los días a partir de la hora establecida, además se deja armando ensaladas para los eventos de la noche de 80 pax, luego se encargan en limpiar el área para que los demás chef del turno de la velada. Esto de los hace todos los días en sacar sandwiches, picar la fruta, ceviches.

El practicante fue encargado de hacer 25 sandwiches de jamón y queso, además la preparación para la tarde en hacer ensaladas de mariscos (lechuga, tomate cherry, palmito, camarón y calamar) para 50 pax. El siguiente día el practicante fue encargado montar los ceviches de camarón para un evento de noche para 80 pax.

La otra semana el practicante se le asignara a la área de pastelería, donde estará ayudando al chef de la área donde al practicante esta encargado en hacer galletas de chips de chocolates, maíz dulce y coco por lo tanto hace el mise en place de cada receta para su elaboración, a parte de esa tareas se le asignara en hacer el mise en place de rectas de pastel de plátano.

Observaciones:

Tener en cuenta el color de la tabla de acuerdo con la manipulación de cada alimento ya sea proteína, vegetales, etc. Por lo tanto, estar pendiente de la consecuencias que se puede generar al momento de desperdiciar demasiada merma ya que esto se registra y puede causar perdidas monetarias para el hotel.

Conclusión:

En conclusiones se puede mencionar que el Sheraton Hotel Quito trabaja en una cocina de alto volumen donde la experiencia se puede diferenciar al trabajar en distintas áreas, ya que cualquier trabajo sujeta a la rama de la gastronomía tiene distintas costumbres al momento de trabajar y eso me quedo de experiencia donde uno debe acoplarse y aprender de todo un poco de las distintas áreas en mi experiencia que tuve en el Sheraton Hotel Quito fue un desafío ya que todavía implementa en lavarse a las manos antes y después de manipular un alimento ya que seguían con el protocolo de seguridad contra el COVID.

Anexos:

No se logro tomar ninguna foto, por las políticas del hotel que estaba prohibido ingresar con el celular a las áreas de cocina.

Quito, 04 de septiembre del 2023

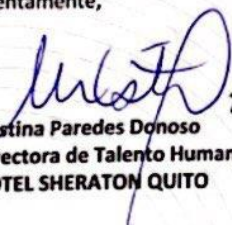
Sres.

UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS

De mis consideraciones. -

Por medio de la presente certifico que el señor **DAMIAN MATEO GUAPISACA SALTO**, con **CI 1723338792**, realizó sus prácticas estudiantiles pre-profesionales en nuestra Institución desde el 17 de Julio hasta el 10 de Agosto del 2023, en el área de Cocina, cumpliendo un total de 172 horas de práctica, demostrando en las tareas encomendadas responsabilidad y compromiso.

Atentamente,


Cristina Paredes Donoso
Directora de Talento Humano
HOTEL SHERATON QUITO


SHERATON
Quito Hotel
TALENTO HUMANO

EVALUACIÓN DE PRÁCTICAS PREPROFESIONALES

udla

Estimado/a:

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:

Damián Guapsoca

Número de cédula:

1723338792

Horas de práctica realizadas:

160

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

Observaciones y recomendaciones

Datos del evaluador

Nombre completo:

Christian Romero

Teléfono de contacto:

0993213120

RUC:

1716565609

Correo electrónico:

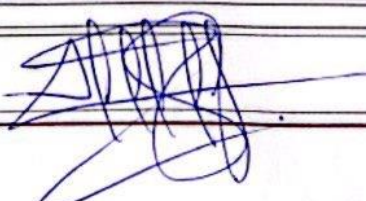
Cher@shenlanquito.com

Nombre de la empresa:

Hotel Shenlan

Fecha de evaluación:

Firma del evaluador:



Vigencia: marzo 2023



Escaneado con CamScanner

Razón Social
FIDEICOMISO HIT**Número RUC**
1791305450001**Jurisdicción**
ZONA 9 / PICHINCHA / QUITO**Número de establecimiento**
3**Estado**
ABIERTO**Nombre comercial**
HOTEL SHERATON**Servicios digitales**
NO**Inicio de actividades**
26/01/2009**Reinicio de actividades**
No registra**Cierre de establecimiento**
No registra**Ubicación geográfica**

Provincia: PICHINCHA Cantón: QUITO Parroquia: IÑAQUITO

Dirección

Calle: AV. REPUBLICA DEL SALVADOR Número: N36-212 Intersección: AV. NACIONES UNIDAS Número de oficina: PB Referencia: FRENTE A LA PIZZERIA EL HORNERO

Medios de contacto

Teléfono trabajo: 022970002

Actividades económicas

- 084131701 - ADMINISTRACIÓN Y REGULACIÓN PÚBLICAS, INCLUIDA LA CONCESIÓN DE SUBVENCIONES, DE LOS DISTINTOS SECTORES ECONÓMICOS DE HOTELES, TURISMO Y RESTAURANTES.
- 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.
- I55100101 - SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PRESTADOS POR HOTELES.



Código de verificación:

CATRET2022000282907

Fecha y hora de emisión:

14 de junio de 2022 17:15

Dirección IP:

181.39.97.18

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.