

## B INFORMACIÓN DE EMPLEADOR / EMPRESA

DIANA VILLAGÓMEZ PUERTAS / DIRECCIÓN URB. LA PAÑA LT: 38 TELÉFONO 0989776604  
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL

Departamento al que fue asignado el(a) Practicante AYUDANTE DE COCINA Nro. Total de horas realizadas 480

TAREAS RELEVANTES ELABORACIÓN DE PIZZAS, PARRILLA, COCTELERIA  
MISE EN PLACE, LIMPIEZA.

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

ESCUCHAR MAS LAS INDICACIONES, PONER MAS ENTUSIASMO  
EN LAS TAREAS MULTIPLES QUE SE HACE EN EL RESTAURANTE,  
SE MAS ACTIVO.

DIANA CAROLINA VILLAGÓMEZ P.

NOMBRES Y APELLIDOS



Firmado electrónicamente por:  
DIANA CAROLINA  
VILLAGÓMEZ  
PUERTAS

FIRMA Y SELLO DE LA EMPRESA

## C REVISIÓN Y VALIDACIÓN DE TUTOR ACADÉMICO

Alfredo Salazar / NOMBRE DECANO / DIRECTOR Maria Jose Arroyo / COORDINADOR 20/01/23 / FECHA

FECHA DE INICIO 21/01/22 FECHA FINALIZACIÓN 06/12/22 TOTAL NÚMERO DE HORAS 480:

AUTORIZACIÓN SI ☐ NO ☐ SIGLA EN LA MALLA DE LA CARRERA PSR 2238-72 horas

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

Quedan pendientes 408 horas, pendientes 408 horas para  
aprobación de prácticas en semestres posteriores, cuando  
el alumno cargue las materias correspondientes

udla / UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

Maria Jose Arroyo  
COORDINADORA DE PRÁCTICAS Y  
RELACIONES PROFESIONALES  
ESCUELA DE PSICOLOGÍA

REGISTRO ACADÉMICO

REVISADO COORDINADOR

APROBADO DECANO O DIRECTOR

udla

**Apellidos y nombres**

VILLAGOMEZ PUERTAS DIANA CAROLINA

**Número RUC**

1718194879001

**Jurisdicción**

ZONA 9 / PICHINCHA / QUITO

**Número de establecimiento**

2

**Estado**

ABIERTO

**Nombre comercial**

CASA DADA

**Servicios digitales**

NO

**Inicio de actividades**

11/01/2018

**Reinicio de actividades**

22/09/2021

**Cierre de establecimiento**

09/10/2018

**Ubicación geográfica**

Provincia: PICHINCHA Cantón: QUITO Parroquia: POMASQUI

**Dirección**

Calle: 2DA. AVENIDA Número: E52-72 Intersección: PASAJE 3 Referencia: A CINCUENTA METROS DEL COLEGIO MONTEPELLIER INTERNACIONAL

**Medios de contacto**

Email: carinchiss@hotmail.com Celular: 0989776604 Teléfono domicilio: 023491133

**Actividades económicas**

• I56100106 - VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN BARES- RESTAURANTES, INCLUSO PARA LLEVAR.



Código de verificación:

CATRET2021000541660

Fecha y hora de emisión:

28 de diciembre de 2021 11:07

Dirección IP:

157.100.174.75

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.





Quito, 4 de enero de 2023

### CERTIFICADO DE PRACTICAS PREPROFESIONALES

A petición personal del señor **MATÍAS GABRIEL ALBÁN TUFÍÑO**, quien se presenta con cedula de identidad número 1751592641.

#### CERTIFICO

Que realizó prácticas en nuestro establecimiento desde el 21 de enero al 6 de diciembre de 2022, totalizando **480 horas** de prácticas en el área de cocina y barra. Siendo responsable de la preparación de cortes de carne a la parrilla, pizzas, cócteles, siendo asistente de cocina y barra del local.

Le autorizo para que use el presente certificado de la forma que mas le convenga. No me hago responsable de cualquier acto que contradiga lo aquí estipulado.

Atentamente. -



Firmado electrónicamente por:  
DIANA CAROLINA  
VILLAGOMEZ  
PUERTAS

**Diana Carolina Villagómez**  
Propietaria  
Casa Dadá  
1718194879001



UNIVERSIDAD  
DE LAS AMÉRICAS  
María José Arboya  
COORDINADORA DE PASANTÍAS Y  
PRACTICAS PRE-PROFESIONALES  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Urbanización La Pampa II, Avenida de Las Avellanas y Pasaje 3  
[casa.dada.uio@gmail.com](mailto:casa.dada.uio@gmail.com)

0989776604 / 0999845737



GASTRONOMÍA  
SOSTENIBLE  
Y SALUDABLE

FACULTAD TURISMO Y HOSPITALIDAD

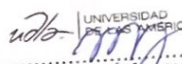
GSTR2254 - Gastronomía

PRÁCTICAS PREPROFESIONALES

INFORME

*Autor*

Matías Gabriel Albán Tufiño

  
UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS  
María José Arroyo  
COORDINADORA DE PASANTÍAS Y  
PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

*Docente:* María José Arroyo

2023 – 08 – 01

Semestre

2022-23

## CONTENIDO

INTRODUCCIÓN .....	3
DESAROLLO.....	3
OBSERVACIONES Y COMENTARIOS.....	4

## INTRODUCCIÓN

El siguiente informe recopila información como: Actividades realizadas, conocimientos adquiridos, fortalezas, debilidades, etc. Reflejados durante las horas de prácticas en su establecimiento.

Casa Dadá es un biergarten ubicado en el sector de La Pampa, su nombre viene del Dadaísmo que es un movimiento cultural y artístico europeo, por esta razón Diana Carolina Villagómez; propietaria del establecimiento, creó un ambiente lleno de cuadros tallados con gubias en un estilo abstracto, collages artísticos y objetos vintage, además de los mejores temas de rock latino, americano y europeo. Un lugar perfecto para disfrutar de una buena cerveza artesanal en este caso “Camino del Sol” o un coctel, acompañado de pizzas artesanales de masa fina y deliciosos cortes de carne a la parrilla

Sus instalaciones son al aire libre, con galpones que cubren las mesas, calefactores para esas noches frías de familia o amigos. El establecimiento cuenta con una pequeña tarima en donde se realiza diferentes números de música en vivo que permite variar y ofrecer diferentes experiencias a los clientes

## DESAROLLO

Durante un año de practicas en Casa Dadá, el pasante realizó varias actividades figurando como un ayudante polifuncional de cocina.

Primero en el área de pizzas, en donde elaboró los procesos de panadería para la masa, técnicas para la elaboración de la salsa pomodoro de la casa, mise en place para dar formato a las pizzas durante el servicio. Aprendió a hacer masas usando la levadura de la cerveza en lugar de la levadura fresca de panificación, lo que permitió aplicar esta base para realizar el examen de panadería artesanal II. Además practicó constantemente el manejo de la masa, uso del horno, orden y limpieza de la estación.

Tras un exitoso desenvolvimiento en el área de pizzas la jefa de cocina permitió entrar en el área de parilla, en donde el estudiante preparó cortes como Porterhouse, Tomahawk, bife de chorizo y picana, además respetó los términos pedidos por el cliente basándose en tiempos y temperaturas internas (Rare: 49°C-55°C (4min aprox

por lado), Medium: 60°C-65°C (6min aprox por lado), 3/4: 66°C-70°C (8min aprox por lado), Well Done: 72°C-80°C (9min aprox por lado) lo que permitió conocer el manejo de carnes rojas y su cocción. Además de preparar sus guarniciones como un puré de papa rustico con queso parmesano, papas fritas, papas salteadas, ensalada fresca de tomate, lechuga, zanahoria y aceto balsámico o rúcula, fresas y aceto balsámico.

Para terminar, se asignó un puesto en bebidas alcohólicas y soft, en dónde sirvió la cerveza de barril de “Camino del Sol”, preparó micheladas, cheladas, mojito clásico y de frutas, vino hervido, infusiones calientes de frutos deshidratados, jugos, etc.

### OBSERVACIONES Y COMENTARIOS

En cuanto a observaciones de Casa Dada, se debe implementar fríos más amplios que permitan una mejor organización en cuanto a conservación de los ingredientes.

Además, es necesario que se amplíe los hornos ya que al entrar varios pedidos se satura, retrasando su preparación y entrega.

Buscar proveedores que ofrezcan productos estandarizados que permitan tener el mínimo resultado siempre en las preparaciones.

No me queda más que agradecer Carolina Villagómez que brindó su confianza permitiendo explotar el talento en todas las áreas posibles, así como guiar y compartir su experiencia para llegar a cumplir los resultados de forma excelente de la manera más rápida posible.

UNIVERSIDAD  
DE LAS AMÉRICAS  
.....  
María José Arroyo  
COORDINADORA DE PASANTÍAS Y  
PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA







## PASOS PARA REGISTRAR TU PRÁCTICA

udla

1. Ingresa a [www.udla.edu.ec](http://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

udla

Quito, 20 de Enero del 2023

Matias Gabriel Alban Tufiño		No. Identificación 1751592641	
NOMBRES Y APELLIDOS			
Carrera Gastronomía	Mención Licenciatura	Jornada:	DIURNA <input checked="" type="checkbox"/> NOCTURNA <input type="checkbox"/>
e-mail matias.alban@udla.edu.ec	Teléfono 2395550	Celular 0996997187	

### DATOS DE LA EMPRESA

Diana Villagomez Puertas / DIRECCION urb La Pampa lot 38		TELEFONO 0989776604
NOMBRE / RAZON SOCIAL		
Área de trabajo Cocina/Bar	Nombre-Jefe a quien reporta Diana Villagomez	Cargo Jefe de Cocina
Prácticas a realizarse en: Ecuador <input checked="" type="checkbox"/>	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.

  
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 \_\_\_\_\_

udla