

udl-

B INFORMACIÓN DE EMPLEADOR / EMPRESA

DIANA VILLAGÓMEZ PUELAS, DIRECCIÓN URB LA PAUPA LOT:38 TELÉFONO 098977669
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL

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

TAREAS RELEVANTES ELABORACIÓN DE PIZZAS, PARILLA, COCTELERIA
Y SE EN PLACE, LIMPIEZA.

EVALUACIÓN DEL ESTUDIANTE				
COMPETENCIAS DEL ESTUDIANTE	REGULAR	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
PUNTUALIDAD / ASISTENCIA		X		
PRESENTACIÓN PERSONAL				X
INTERES Y CALIDAD EN EL TRABAJO		X		
APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS PREVIOS			X	
TRABAJO EN EQUIPO			X	
ACTITUD, OPORTUNIDAD DE MEJORAS	X		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 ser mas activo.

Diana Carolina Villagómez P.

NOMBRES Y APELLIDOS



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 SATE 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
aprendizaje de prácticas en semestres posteriores, cuando
el alumno calve las materias correspondientes

udl-
UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

Maria Jose Arroyo
COORDINADORA DE PASANTÍAS Y
PROYECTOS ABE PROFESSIONALES
ESCUELA DE GASTRONOMIA

REGISTRO ACADÉMICO

APROBADO DECANO O DIRECTOR

udl-

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 MONTPELLIER 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 TUFIÑO**, 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
Maria Jose Arroyo
COORDINADORA DE PASANTIAS Y
PRACTICAS PRE-PROFESSIONALES Y
ESCUELA DE GASTRONOMIA



FACULTAD TURISMO Y HOSPITALIDAD

GSTR2254 - Gastronomía

PRÁCTICAS PREPROFESIONALES

INFORME

Autor

UNIVERSIDAD
AMÉRICAS
Maria José Arroyo
COORDINADORA DE PASANTÍAS Y
PRACTICAS PRE-PROFESIONALES
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Matías Gabriel Albán Tufiño

Docente: María José Arroyo

2023 – 08 – 01

Semestre

2022-23

CONTENIDO

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

En el desarrollo de la investigación se han identificado los siguientes aspectos que se describen a continuación:

• Los resultados, así como las conclusiones y recomendaciones, tienen una base empírica sólida, basada en una muestra representativa y diversa, lo que permite generalizar los resultados.

• Los resultados y conclusiones están bien fundamentados y respaldados por evidencia empírica, lo que aumenta su credibilidad y validez.

CONCLUSIONES

La investigación ha permitido obtener una visión más completa y detallada de la situación socioeconómica de la población en el país, así como de sus necesidades y demandas.

Se ha establecido que la población en general tiene una situación socioeconómica desfavorable, con niveles elevados de pobreza y vulnerabilidad social.

Se ha identificado que la población en situación de vulnerabilidad social es mayoritaria, lo que implica que existe una alta proporción de personas que no tienen acceso a servicios básicos y que se encuentran en situación de riesgo.

Se ha observado que la población en situación de vulnerabilidad social es más vulnerable a factores como la enfermedad, la violencia y la exclusión social, lo que implica que es más propensa a sufrir daños y perjuicios.

Se ha recomendado que se implementen estrategias para mejorar la situación socioeconómica de la población en situación de vulnerabilidad social, así como para proteger sus derechos y garantizar su bienestar.

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

DESARROLLO

Durante un año de prácticas 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 aceite balsámico o rúcula, fresas y aceite 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

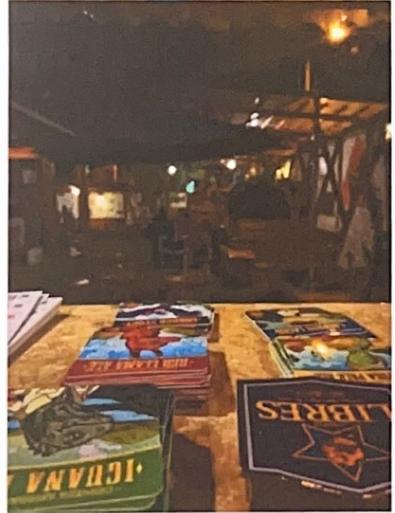
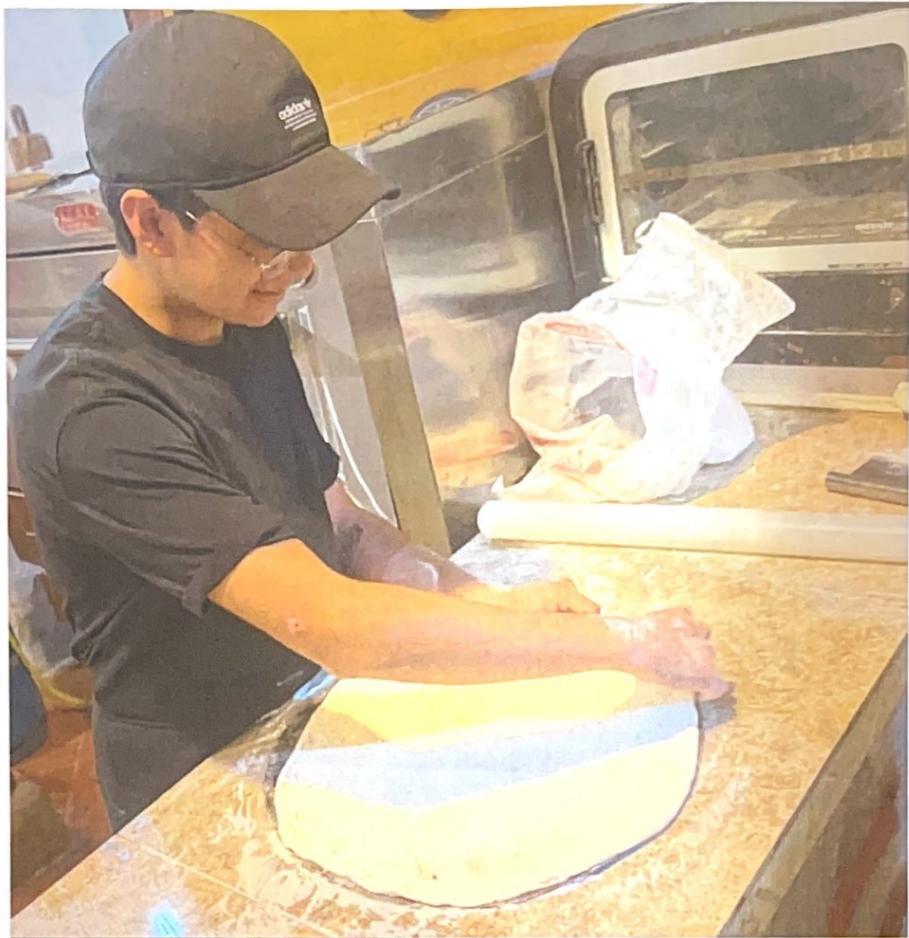
En cuanto a observaciones de Casa Dada, se debe implementar fríos más amplios que permitan una mejor organización en cuanto a conservación de los ingredientes.

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.

Maria José Arroyo
UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS
COORDINADORA DE PASANTÍAS Y
PRACTICAS PRE-PROFESSIONALES
PRÁCTICA DE GASTRONOMÍA



PASOS PARA REGISTRAR TU PRÁCTICA

1. Ingresa a www.udla.edu.ec, descarga el formulario e imprimelo.
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, 20 de Enero del 2023

Matías Gabriel Albán Tufirio	No. Identificación	1751892641
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 Puerto / 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 irrestrictivamente 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 dia _____, Secretaría Académica certifica que recibió la solicitud de inscripción de la práctica pre-profesional de parte del (la) alumno (a) _____

Nombre del Receptor _____ Firma y Sello _____