

EVALUACIÓN DE PRÁCTICAS PREPROFESIONALES



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: Diana Carolina Oteras Echeverri O.

Número de cédula: 1724574841

Horas de práctica realizadas: 500

Sigla de la asignatura: IA613556

Fecha de la evaluación: 10/01/2024

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

Observaciones y recomendaciones

Datos del evaluador

Nombre completo: Ángel Alejandro Uribe Cavallito.

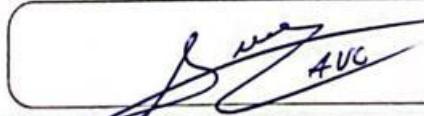
Cargo: Coordinador de Laboratorios Agroindustrial

Nombre de la empresa: UDLA

Correo electrónico: angel.urieloc@udla.edu.pe

Teléfono de contacto: 0989660618 RUC: 1791362845001

Firma del evaluador:





UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

Carrera de Ingeniería Agroindustrial con Itinerario en Industrias Alimentarias

Certifica que:

DIANA CAROLINA UTRERAS ECHEVERRÍA

Con C.I. 1724574841 cumplió a cabalidad con 500 horas como ayudante de cátedra en Ingeniería Agroindustrial durante 2 semestres en el periodo de marzo - julio del 2023 y marzo - julio del 2024.

Pablo Moncayo

PhD. Pablo Moncayo
Director de la Carrera de Ingeniería
Agroindustrial

Ing. Angel Varela
Coordinador de los laboratorios de
Ingeniería Agroindustrial



Facultad de Ingeniería y Ciencias Aplicadas

Ingeniería Agroindustrial

Informe de Prácticas Preprofesionales (IAGI3571)

Carolina Utreras E.

De acuerdo con lo establecido por la Carrera de Ingeniería Agroindustrial en la Universidad de Las Américas, el estudiante debe cumplir con un número determinado de horas de prácticas preprofesionales con el objetivo de incrementar su conocimiento y su relación con el área profesional.

Considerando lo antes mencionado, yo, DIANA CAROLINA UTRERAS ECHEVERRÍA con ID BANNER A00768387 y C.I. 1724574841 realicé algunas horas de prácticas preprofesionales en los laboratorios de la carrera Ingeniería Agroindustrial en el Campus Udlapark de la Universidad de Las Américas, ubicada en la Vía a Nayón.

Las prácticas preprofesionales comenzaron en marzo del año 2023 hasta julio de aquel año. Posteriormente, se retomaron en marzo del año 2024 hasta julio del mismo año. Entre las actividades desempeñadas, se encuentran las siguientes:

- Revisión y actualización de Guías de laboratorio de asignaturas que incluyen prácticas como parte del programa académico.
- Control de BPM dentro del laboratorio (uso adecuado del uniforme, manipulación de alimentos, protocolos de limpieza y desinfección).
- Inducción de estudiantes interesados en la carrera y apoyo en las visitas de colegios a los laboratorios.
- Asistente de laboratorio en reservas solicitadas por los estudiantes de la carrera, se brindó apoyo ante los requerimientos que tengan.
- Ayudante de laboratorio en materias cursadas previamente (Industria de Cereales y Oleaginosas e Industria de Cárnicos). Se brinda apoyo a los estudiantes de la clase con el uso de maquinaria, provisión de insumos y ocasionalmente, guía en las prácticas llevadas a cabo. Se mantuvo una comunicación activa con el docente y se establecieron las normas dentro del laboratorio.

- Inventario en bodega central de insumos necesarios para las prácticas en los laboratorios y de equipos.

El tiempo destinado a esta práctica representó un total de 500 horas, las cuales fueron de gran utilidad para conocer actividades necesarias para distintos procesamiento de alimentos. Fue útil de igual manera para el majeo de grupos, trabajo conjunto con docentes, trabajo en equipo, comunicación, responsabilidad y compromiso. En síntesis, esta práctica incrementó el conocimiento práctico y la aplicación del aprendizaje teórico, factores que a la vez permitieron el apoyo a pares.

EVALUACIÓN DE PRÁCTICAS PREPROFESIONALES

ndio

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: Diana Carolina Utreras Echeverría

Número de cédula: 1724574041 Horas de práctica realizadas: 40

Sigla de la asignatura: IA613556 Fecha de la evaluación: 10/01/2024

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

Observaciones y recomendaciones

Carolina tiene un excelente desempeño es siempre proactiva y muy responsable

Datos del evaluador

Nombre completo: DIANA RAQUEL CELI TORAPANTA

Cargo: DOCENTE TIEMPO PARCIAL

Nombre de la empresa: UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

Correo electrónico: diana.celi@udla.edu.ec

Teléfono de contacto: 0999271289 RUC: 171677872-3

Firma del evaluador:

Diana Celi



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

Carrera de Ingeniería Agroindustrial

Certifica que la estudiante:

Diana Carolina Utreras Echeverría

Con cedula de identidad número 1724574841 participó en calidad de asistente de catedra de la materia de **Química Orgánica**, durante 40 horas académicas, apoyando en la actualización y corrección de los materiales de clase, en el periodo académico comprendido entre septiembre 2022 y Enero 2023.

Pablo Moncayo

PhD. Pablo Moncayo
Director de la Carrera de Ingeniería
Agroindustrial

Angel G. Varela
Ing. Angel Varela
Coordinador de los laboratorios de
Ingeniería Agroindustrial

Facultad de Ingeniería y Ciencias Aplicadas

Ingeniería Agroindustrial

Informe de Prácticas Preprofesionales (IAGI3571)

Carolina Utreras E.

De acuerdo con lo establecido por la Carrera de Ingeniería Agroindustrial en la Universidad de Las Américas, el estudiante debe cumplir con un número determinado de horas de prácticas preprofesionales con el objetivo de incrementar su conocimiento y su relación con el área profesional.

Considerando lo antes mencionado, yo, DIANA CAROLINA UTRERAS ECHEVERRÍA con ID BANNER A00768387 y C.I. 1724574841 realicé algunas horas de prácticas preprofesionales como Asistente de Cátedra con la Docente de la Asignatura Química Orgánica.

Durante las horas realizadas que comenzaron en el octubre de 2022 y terminaron en enero de 2023. A lo largo de este tiempo, de manera general se realizaron las siguientes actividades:

- Revisión de presentaciones de clase de la Asignatura Química Orgánica.
- Actualización del material de clase.

Estas actividades fueron de gran utilidad para brindar soporte a la Docente Diana Celi en cuanto a lo solicitado al material preparado para la asignatura. A la vez, permitió reforzar el conocimiento acerca de Química Orgánica y adicionalmente, fue una oportunidad para trabajar en conjunto y mantener comunicación asertiva con una Docente.

EVALUACIÓN DE PRÁCTICAS PREPROFESIONALES



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: Diana Carolina Utreras Echeverri

Número de cédula: 1124574841 Horas de práctica realizadas: 100

Sigla de la asignatura: IA613556 Fecha de la evaluación: 11/07/2024

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

Observaciones y recomendaciones

Excelente

Datos del evaluador

Nombre completo: Pablo Esteban Cueva Costales

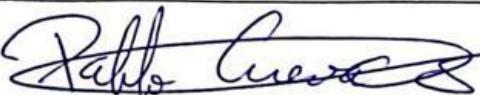
Cargo: Docente TC

Nombre de la empresa: UDLA

Correo electrónico: pablo.cueva.costales@udla.edu.ec

Teléfono de contacto: 0997123456 RUC: 1791362845001

Firma del evaluador:

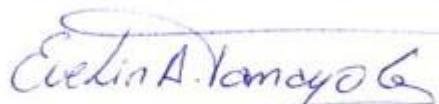




7 de enero de 2023

CERTIFICADO VINCULACIÓN

Certifico que Utreras Echeverría Diana Carolina, con cédula de ciudadanía 1724574841 y código Banner A00768387, estudiante de la Carrera de Agroindustria, ha participado del Proyecto de Vinculación desarrollado en la Granja Experimental de Nono en el periodo intersemestral de agosto 2022, dando cumplimiento a un total de 100 horas repartidas en distintas actividades agrícolas, pecuarias y agroindustriales.



Evelin Alexandra Tamayo Gutiérrez

Coordinadora del Proyecto de Vinculación



Facultad de Ingeniería y Ciencias Aplicadas

Ingeniería Agroindustrial

Informe de Prácticas Preprofesionales (IAGI3571)

Carolina Utreras E.

De acuerdo con lo establecido por la Carrera de Ingeniería Agroindustrial en la Universidad de Las Américas, el estudiante debe cumplir con un número determinado de horas de prácticas preprofesionales con el objetivo de incrementar su conocimiento y su relación con el área profesional.

Considerando lo antes mencionado, yo, DIANA CAROLINA UTRERAS ECHEVERRÍA con ID BANNER A00768387 y C.I. 1724574841 realicé algunas horas de prácticas preprofesionales en la Granja Experimental Nono, ubicada al Noroccidente de Quito en la provincia de Pichincha. Actualmente el establecimiento se denomina “Bio Centro Académico Nuevo Amanecer”. Las prácticas comenzaron el 05 de septiembre del 2022 y terminaron el 16 de septiembre del mismo año.

En el Bio Centro Académico Nuevo Amanecer existe un área destinada al procesamiento de alimentos. Asimismo, cuenta con cultivos que ofrecen una amplia variedad de frutas, vegetales y hortalizas para su comercialización en fresco, o bien son utilizadas para el desarrollo de otros productos. De igual manera, dispone de especies animales cuyo manejo y cuidado facilitan la adquisición de conocimiento de actividades pecuarias.

Las prácticas en el lugar mencionado requerían de seis horas laborables al día y entre las actividades realizadas se pueden mencionar las siguientes:

- Participación en la elaboración de productos realizados con insumos obtenidos en el Bio Centro, como yogurt, quesos y pulpa de frutas.
- Mantenimiento de jardines utilizando maquinaria para el fin.
- Mantenimiento y limpieza de depósitos de agua.
- Apoyo en la ejecución de protocolos de limpieza y manipulación de alimentos para garantizar el cumplimiento de BPM en la planta piloto de procesamiento.
- Trabajo en invernaderos (siembra de plántulas, cuidado de cultivos, cosecha, retiro de arvenses, tutorado de cultivos, poda).

- Actividades relacionadas a la Producción Animal (manejo de especies bovinas, asistencia y apoyo al ordeño, alimentación y cuidado de especies menores como ovejas, cuyes y conejos, proceso de areteo y castración de ovinos).

Durante el tiempo de internado en el Bio Centro Académico Nuevo Amanecer se cumplieron 100 horas de prácticas preprofesionales que fueron útiles para poner en práctica los conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera y a la vez para aprender desde hechos ocurridos día a día en campo. Sin duda lo experimentado tiene relación directa con materias de la malla académica como Inocuidad de Alimentos, Industria de lácteos y frutas, Poscosecha y Conservación, Producción Vegetal y Producción Animal.

En síntesis, el aprendizaje obtenido en esta práctico permitió ampliar el conocimiento, sin embargo, más allá del aspecto académico, la experiencia fue útil para desempeñar habilidades blandas como trabajo en equipo, comunicación asertiva, resolución de conflictos y creatividad.

EVALUACIÓN DE PRÁCTICAS PREPROFESIONALES

u/2.

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: Diana Carolina Utreras Echeverría
Número de cédula: 1724574841 Horas de práctica realizadas: 132
Sigla de la asignatura: IA613556 Fecha de la evaluación: 12/07/2024

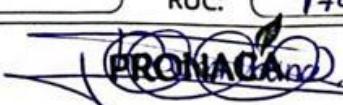
HABILIDAD	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	INSUFICIENTE	NO APLICA
Pensamiento crítico y resolución de problemas Resuelve problemas y plantea ideas fundamentadas con precisión.	X					
Innovación y creatividad Plantea ideas o soluciones efectivas, con apego a la ética.	X					
Trabajo colaborativo Participa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

Observaciones y recomendaciones

Datos del evaluador

Nombre completo: Daysi Sohanna Molina Tipan
Cargo: Jefe Sistemas Integración Gestión
Nombre de la empresa: Pronaca
Correo electrónico: dimolunt@pronaca.com
Teléfono de contacto: 2252412 RUC: 1790319857001

Firma del evaluador:


PRONACA

12 JUL. 2024

udia.



Quito, 10 de Julio del 2024.

CERTIFICADO DE TRABAJO

Por el presente, me permito certificar que el Sr. DIANA CAROLINA UTRERAS, con CI. No. 1724574841, realizó sus pasantías, en la Compañía PRONACA – PL. EMBUTIDOS PIFO, NEG. CONGELADOS Y PESCADOS, desde el 20/02/2024 hasta el 25/03/2024, desempeñando las funciones de PASANTE.

El interesado puede hacer uso de este certificado como estime conveniente. Atentamente,



Elizabeth Lugo
PRONACA
ESTADÍA NACIONAL DE ALIMENTOS S.A.

ELIZABETH LUGO

JEFÉ TALENTO HUMANO NEGOCIO PRONACA

C.A

(02)4013300

elugoo@pronaca.com

En el caso de enmendaduras o tachones en el contenido, invalida el presente documento.

Dirección Oficina
Los Naranjos N44-15 y
Av. De los Grandos

Dirección Postal:
Casilla 17-17-1462
Quito – Ecuador

Teléfonos: 226-3651
Ventas: 226-3671
Telefax Troncal: (593-2) 224-3928

GUAYAQUIL
Centro Comercial
El Terminal- Bokque F
Telf. 214-0100
Telefax: 214-0663
Casilla 9179



Facultad de Ingeniería y Ciencias Aplicadas

Ingeniería Agroindustrial

Informe de Prácticas Preprofesionales (IAGI3571)

Carolina Utreras E.

De acuerdo con lo establecido por la Carrera de Ingeniería Agroindustrial en la Universidad de Las Américas, el estudiante debe cumplir con un número determinado de horas de prácticas preprofesionales con el objetivo de incrementar su conocimiento y su relación con el área profesional.

Considerando lo antes mencionado, yo, DIANA CAROLINA UTRERAS ECHEVERRÍA con ID BANNER A00768387 y C.I. 1724574841 realicé algunas horas de prácticas preprofesionales en la Planta de Congelados y Platos Preparados de PRONACA, ubicada en Pifo-Pichincha.

En dicho establecimiento comencé las prácticas el 26 de febrero del 2024 y culminé el 25 de marzo del presente año. A lo largo de este tiempo, se realizaron las siguientes actividades:

- Mediciones de luz utilizando un luxómetro en las plantas de Congelados y Embutidos.
- Mediciones de ruido utilizando un sonómetro en las plantas de Congelados y Embutidos.
- Registro de mediciones e identificación de cumplimiento según el Decreto Ejecutivo 2393-Reglamento de la Seguridad y Salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo.
- Levantamiento de los puestos de trabajo en las plantas de Congelados y Embutidos.
- Actualización de la matriz de riesgos de (identificación de peligros según el puesto y actividad, evaluación del riesgo según la probabilidad de ocurrencia y su consecuencia y posibles medidas de intervención).
- Inventario de contenedores para reciclaje y propuesta de implementación dentro de la planta.
- Capacitación al personal acerca del uso seguro de productos químicos.

A lo largo del mes que permanecí en la Planta de Congelados de PRONACA pude relacionar lo aprendido de forma teórica con los acontecimientos reales que se viven en una empresa con gran volumen de producción, las herramientas que manejan para controlar sus procesos y



también sus planes de mejora continua. Observé de cerca los procesos que se llevan a cabo y la tecnología implementada en ellos. Además de la gran estructura que sostienen para mantener altos estándares de producción y calidad, destaco la capacidad de adaptación y flexibilidad que manejan y, sobre todo, recalco su forma de motivar al personal, considero que es un aspecto esencial en el éxito de la empresa. Sin duda fue una de las experiencias más enriquecedoras que evidentemente marcó un crecimiento a nivel profesional, sin embargo, también lo hizo a nivel personal, pues significó un reto que lo pude sobrellevar con actitud y predisposición al aprendizaje, trabajo en equipo y comunicación.