



Universidad de las Américas UDLA

Nombre: María Inés Badillo

Id: AD1147246

Cedula: 1720526910

El Hotel Sheraton Quito es una empresa hotelera con marca internacional, cuyo principal objetivo es dar la bienvenida a nuestros huéspedes y clientes con un servicio de excelencia brindando todas las facilidades y comodidades que busca al llegar a la ciudad de Quito. Cuenta con un total de 138 habitaciones y una torre de suites y sus salones de eventos brindan todas las facilidades para la realización de eventos corporativos y sociales. La mejor comida fusión encontramos en el restaurante Cooks o un abundante desayuno bufet en el restaurante Fragatas

La experiencia obtenida al realizar mis prácticas en el hotel Sheraton fueron muy buenas, ya que aprendí a trabajar a tiempo al momento de realizar platos sea para restaurante, evento o room service, mejore mis técnicas de cortes al realizar mi mise en place, sea para el desayuno, almuerzo o meriendas, aprendí a coger tiempos al realizar términos de las carnes en cocina fría, aprendí técnicas para elaborar sea una ensalada o una ensalada de frutas también me enseñaron a como realizan los jugos frescos sea para el desayuno o almuerzo preparaba ensaladas para los almuerzos y meriendas para Apple se preparaba de 20 a 25 ensaladas de diferente forma de igual manera se preparaba o se dejaba preparando ceviches para los desayunos de bufet del Fragatas de igual manera se dejaba preparando los yogurts natural a las cinco de la tarde se empezaba a emplatar las meriendas para Apple, el plato siempre constaba de una proteína, carbohidrato, salsa y una ensalada, aparte de eso también iba su postre y jugo cuando estaba en pastelería, las técnicas eran muy difíciles ya que todo iba pesado y si nos pasábamos un mínimo la receta que estábamos realizando, salía mal, un par de veces tuve ese inconveniente; pero después fui entendiendo la verdad no me quede mucho en pastelería ya que yo me quiero especializar en cocina caliente y cárnicos, no tuve la dicha de estar en cárnicos pero en cocina caliente si y me gusto mucho, aunque es la cocina principal donde entran todos los pedidos; varias veces los chefs principales estaban quemados (Así se dice cuando tiene muchos pedidos) y yo ayudaba en lo que ya sabia y ponía en practica lo que me enseñaron en la universidad, no tuve muchos problemas en la cocina caliente ya que me gustaba, aunque los chefs siempre me decía que tenga cuidado en quemarme pero yo les contestaba que así se aprende la verdad, me gustaba lo que hacia y como iba aprendiendo también, me enseñaron a como hacer una salsa de champiñones con vino tinto y también me enseñaron hacer una pizza, al inicio se me hizo difícil ya que no sabia como estirar la masa, pero los chefs me enseñaron; cuando entraba pedidos de pizza yo lo realizaba así también cuando llegan

pedidos de ensaladas, lo que se me hizo un poco difícil fueron los ceviches porque yo aprendí hacer de una manera y ellos tienen su forma de hacerlo, cada que llegaban pedidos de ceviches ellos lo hacían, pero me llamaban para que observe su forma de realizarlo, los sándwich eran los más fáciles pero si cambiaba en los panes, la variedad con la que cuentan hace que sean apetecidos por los huéspedes del hotel y visitantes, todos los sándwich venían acompañados de papas, la verdad se veían muy ricos, los muesli (vasitos de yogurt con variedad de frutos secos, frutas y avena), se dejaba empacado, todo tenía su peso adecuado; se lo servía para un break o se dejaba sirviendo para los desayunos.

Por lo tanto, las prácticas en Sheraton me sirvieron mucho, ya que obtuve mas conocimientos aparte de los que me enseñaron en la universidad, puedo poner en práctica al momento de realizar mis preparaciones y también tener un orden adecuado, como observaciones para el Sheraton, sería que al momento de guardar los productos en los cuartos fríos deberían estar etiquetados y bien filmados, también una limpieza adecuada de las mesas de trabajo, ya que nosotros trabajamos con el uniforme blanco y se manchaba mucho de grasa, al momento de realizar la limpieza de cocinas, deberían efectuarlas cuando los chefs no estén haciendo producción ya que se puede dar la contaminación en los productos, al subir productos para las preparaciones debería existir un orden, cada producto de forma independiente para evitar la contaminación cruzada.

Para concluir, la experiencia de haber trabajado en Sheraton un hotel reconocido de la ciudad de Quito, me llena de satisfacción y orgullo, ya que aprendí y aplique conocimientos que espero mejorarlos con la practica y mis ganas de seguir adelante y convertirme una Chef de prestigio, dejando en alto mi nombre y el de mi Universidad.

Consulta de RUC

RUC
1791305450001

Razón social
FIDEICOMISO HIT

Estado contribuyente en el RUC
ACTIVO

Representante legal	
Nombre/Razón Social:	HEIMDALTRUST ADMINISTRADORA DE FONDOS Y FIDEICOMISOS S. A.
Identificación:	1792146127001

Contribuyente fantasma **NO** Contribuyente con transacciones inexistentes **NO**

Actividad económica principal		SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PRESTADOS POR HOTELES.	
Tipo contribuyente	Régimen	Categoría	
SOCIEDAD	GENERAL		
Obligado a llevar contabilidad	Agente de retención	Contribuyente especial	
SI	SI	SI	
Fecha inicio actividades	Fecha actualización	Fecha cese actividades	Fecha reinicio actividades
1995-12-15	2023-06-21		

Ocultar establecimientos
