

EAD

**IN
FOR
ME**

**PRÁCTICA
PROFESIONAL**



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA CENTROAMERICANA

ESCUELA DE ARTE & DISEÑO

INFORME DE PRÁCTICA PROFESIONAL

EMPRESA INVERSIONES ANDIMAR S. DE R.L.

SUSTENTADO POR:

DANIEL ALEJANDRO GANDOUR LAINEZ

NÚMERO DE CUENTA 11651021

PREVIA INVESTIDURA AL TÍTULO DE:

LICENCIATURA EN GASTRONOMIA

TEGUCIGALPA, FRANCISCO MORAZÁN, HONDURAS, C.A.

JULIO, 2022

Agradecimiento

El primer agradecimiento se lo debo a Dios, porque sin él nada hubiera sido posible, gracias señor por darme esta oportunidad de llenar una etapa más de mi vida que logro culminar, gracias por esa sabiduría que me diste durante mis estudios para que esto fuera posible, te agradezco por nunca alejarme de tu lado y proteger de mi, de mi familia y de mis compañeros en todo momento.

A mi esposa y a mis hijos, por su apoyo incondicional durante estos más de cuatro años, sin su apoyo y motivación diaria no hubiera podido llegar hasta donde estoy ahora. Gracias a mi esposa por ese ejemplo de trabajo y dedicación que le da a su trabajo y su apoyo incondicional ante cualquier circunstancia, gracias a mis hijos por el tiempo que no pude estar con ustedes durante mis largas horas de clases, por darme la inspiración que yo necesito para querer crecer en mi vida profesional.

A mis compañeros de clase, por ayudarme y apoyarme en estos cuatro años fueron los mejores compañeros que Dios pudo darme, y logre amigos nuevos gracias a esta etapa de mi vida, gracias.

Gracias a mis profesores, por compartir sus conocimientos y su paciencia en estas largas horas de clase, por inspirarme a dar lo mejor de mí, y por enseñarme lo mejor de ustedes.

Dedicatoria

Dedico este informe a las personas que estuvieron conmigo siempre y me ayudaron a inspirar mis estudios, ellos a quienes amo, cuido y cuidan de mí, quiero que sepan que son el mejor regalo que Dios me pudo haber dado.

Ustedes con el mejor logro que he tenido de amor y paciencia que han tenido por mi, gracias.

A mi esposa e hijos:

Jenny Moreno, Daniela Gandour y Pablo Gandour.

Resumen

El presente informe de práctica profesional es un requisito para obtención del título de licenciatura en Gastronomía, carrera de UNITEC la cual he culminado en todas mis clases prácticas y teóricas.

En el siguiente informe se expresarán mis experiencias aprendidas durante mis clases y durante la practica para lograr los objetivos que día a día nos exigió el trabajo de cocina y administración de cocina.

Índice de Contenido

Agradecimiento	I
Dedicatoria	II
Resumen.....	III
Capítulo I. Generalidades de la Práctica Profesional	2
1.1 Datos Generales de la Organización	2
1.1.1 Reseña de la Organización	2
1.1.2 Descripción del departamento en el que se realizó la práctica.....	3
1.2 Objetivos de la Práctica Profesional	4
1.2.1 Objetivo General	4
1.2.2 Objetivos Específicos	4
Capítulo II. Actividades Asignadas y Realizadas.....	6
2.1 Descripción del Puesto o Rol Asignado	6
2.2 Actividades Realizadas Durante la Práctica Profesional.....	6
2.3 Actividades de Mejora Implementadas	6
Capítulo III. Propuesta de Mejora	8
3.1 Problema Identificado	8
3.2 Situación Actual en la Organización	8
3.3 Marco Teórico Referente a la Problemática Observada	8
3.4 Soluciones Identificadas	9
3.4.1 Nombre y Tipo de Proyecto Propuesto	9
3.4.2 Objetivos del Proyecto Propuesto	9
3.4.3 Alcances del Proyecto.....	10
3.4.4 Componentes del Proyecto	10
3.5 Estrategia metodológica utilizada en el proyecto	10
3.5.1 Fases del Desarrollo del Proyecto.....	11
3.5.2 Cronograma de Desarrollo y de Implementación	12
3.5.3 Presupuesto Requerido.....	13
3.5.4 Indicadores de Evaluación del Proyecto Propuesto	14
Capítulo IV. Conclusiones, Recomendaciones y Reflexiones.....	16
4.1 Conclusiones de la Práctica Profesional.....	16
4.2 Reflexiones Sobre la Experiencia de Práctica	16
4.3 Recomendaciones a la Organización, a la Universidad y a Futuros Practicantes.....	17

Bibliografía	19
Glosario.....	¡Error! Marcador no definido.
Anexos	21

**CA
PÍ
TU
LO I**

**Generalidades
de la Práctica
Profesional**

Capítulo I. Generalidades de la Práctica Profesional

1.1 Datos Generales de la Organización

La Casa de Las Sopas y Mas fue inaugurado y abrió sus puertas al público en inicios del 2018 con la visión de ofrecer una amplia variedad de productos de comida hondureña y mexicana con un excelente servicio a su clientela para sobresalir sobre la competencia de la región.

La casa de las Sopas y Mas desea ser una experiencia única para todos sus clientes que quieran disfrutar con amigos y familia en un ambiente rural cerca de Valle de Ángeles, y en un lugar seguro con un horario al público de miércoles a sábado de 11:30 am a 9:00 pm. Se cuenta con 2 sucursales, uno en Valle de Ángeles y otro en el Centro de la Ciudad de Tegucigalpa, se cuenta con un hermoso y delicioso menú para satisfacer todos los gustos en sopas y carnes.

1.1.1 *Reseña de la Organización*

En el local emblemático se cuenta con mesas al aire libre, terrazas techadas, bar y área de juego de niños para disfrutar en familia momentos con una gran variedad de sopas, comidas típicas y bebidas.

Con el respaldo de más de 5 años de experiencia en el rubro gastronómico hondureño, siempre ofreciendo un sabroso producto a un precio razonable para compartir con tus seres queridos siempre agregando platos nuevos al paladar hondureño.

1.1.2 Descripción del departamento en el que se realizó la práctica

Las áreas donde se me asignó la práctica fueron dos: Cocina y Apoyo a la Gerencia, en cocina porque el dueño tenía la idea de que mis estudios podrían ayudarlo a el a preparar mejor a su personal de asistentes de cocina y apoyo a gerencia porque sabía que podría ayudarlo a revisar sus fichas de su menú, administrar sus procesos y definir maneras para mejorar la experiencia del cliente en el restaurante.

1.2 Objetivos de la Práctica Profesional

1.2.1 Objetivo General

Poner en práctica los conocimientos y fortalecer todo lo aprendido a lo largo de la carrera de Gastronomía, por medio de la adquisición de nuevas ilustraciones y experiencias en un ámbito laboral, para poder desempeñar todas las tareas asignadas a lo largo de la práctica profesional, y lograr identificar una oportunidad específica, plantear una propuesta de mejora y que sea de utilidad para la empresa.

1.2.2 Objetivos Específicos

- 1.2.2.1. Demostrar mis conocimientos en lo que refiere a eficiencia, responsabilidad, dedicación y confianza para el trabajo asignado.
- 1.2.2.2. Lograr identificar dentro de las actividades de la empresa una mejora y elaborar una propuesta en base a todos los aspectos encontrados para su mejora.

CA PÍ TU LO II

Actividades
Asignadas y
Realizadas

Capítulo II. Actividades Asignadas y Realizadas

2.1 Descripción del Puesto o Rol Asignado

Durante mis casi 11 semanas de practica profesional tuve actividades de cocina y de administración junto con el Gerente General del restaurante, en el área de cocina la mayoría del trabajo asignado fue de preparación de mise place, salsas, preparación de alimentos pre servicio y asistencia de preparativos para cobertura de eventos. Con el área de gerencia asistí a la elaboración de pedidos y compras de insumos en los días lunes de cada semana que el restaurante esta cerrado.

2.2 Actividades Realizadas Durante la Práctica Profesional

Las actividades realizadas durante mi práctica profesional fueron de manera general las siguientes: pesar o medir ingredientes, preparar y organizar ingredientes, preparar mise en place diariamente, lavar las verduras o frutas, lavar ollas y platos, almacenar y clasificar los utensilios para la preparación de alimentos, lista de pedidos, pedidos a proveedores, compras de insumos, revisión de fichas y elaboración de fichas que no existían en el restaurante, asistencia de cocina en preparación de pedidos. Todas estas actividades me llevo a lograr obtener una buena organización en mi trabajo.

2.3 Actividades de Mejora Implementadas

Revisión de fichas de menú y ajuste de precios para ver los verdaderos costos del restaurante, una correcta manera de hacer el mise place en procesos para ahorrar tiempo en cocina durante la hora de servicio.

**CA
PÍ
TU
LO III**

Propuesta de
Mejora

Capítulo III. Propuesta de Mejora

3.1 Problema Identificado

Durante mi practica en la empresa se logró identificar que se requiere de mucho trabajo en el cuidado de higiene alimentaria en la cocina, así como el control de costos y rendimiento de los platos que el restaurante ofrece.

3.2 Situación Actual en la Organización

La Casa de las Sopas y Mas es un restaurante que a pesar de solo tener 5 años en servicio han tenido altos y bajos como cualquier negocio, llegando a tener hasta 3 restaurantes al mismo tiempo, sin embargo, tenían que cerrar uno por el COVID 19.

El ultimo cambio que tuvieron fue mudarse a la carretera de valle de ángeles donde tuvieron mejor aceptación del cliente por su cercanía con el pueblo de valle de ángeles y ofrecer sus productos de comidas típicas hondureñas y mexicanas.

Fue gran sorpresa el ver que no atienden sus redes sociales por lo que mucha gente ignora su existencia y su comida, solo cuentan con la recomendación de boca en boca y la gente que viaja y pasa por los restaurantes casualmente. En el caso de Tegucigalpa está cerca de oficinas lo que ayuda mucho a sus ventas diarias en la zona.

3.3 Marco Teórico Referente a la Problemática Observada

La inocuidad de los alimentos es uno de los problemas detectados en el restaurante:

- Primero, el mantenedor de alimentos en frío se almacenan carnes junto a postres y otros productos que pueden ser contaminados con facilidad ya que a veces no se empacan o se cubren como debería de ser.
- Algunas salsas se congelan y al destaparse por el envase se ensucia el fondo del freezer y esto puede causar contaminación cruzada.
- No hay suficientes tablas de cortar para lograr separar los tipos de alimentos y evitar la contaminación cruzada.
- Falta de más recurrencia para días de limpieza profunda lo que quita vida útil a los equipos y es un peligro para la inocuidad de los alimentos.
- Falta de control de costos en fichas y procesos de elaboración de alimentos.

3.4 Soluciones Identificadas

Se comunico al gerente del establecimiento de las debilidades identificadas mencionando todos los puntos débiles del restaurante, se lograron identificar estrategias para lograr la disminución de problemas e implementar el correcto manejo de los alimentos, también se trabajó en un calendario de plan de mantenimiento de equipos para lograr mejorar la vida útil de los mismos.

3.4.1 Nombre y Tipo de Proyecto Propuesto

Propuesta de mejora en el área de inocuidad de alimentos en la Casa de las Sopas y Mas.

3.4.2 Objetivos del Proyecto Propuesto

3.2.2.1. Identificar los puntos débiles para ayudar al restaurante a mejorar.

3.2.2.2. Brindar un plan de implementación al restaurante para evitar puntos débiles en los procesos del restaurante.

3.4.3 Alcances del Proyecto

Identificar métodos o planes de mejora para llevar al buen funcionamiento del restaurante en sus procesos y cuidados en temas de bio- seguridad y organización de cocina.

3.4.4 Componentes del Proyecto

Los componentes del restaurante que deben ser mejorados son los siguientes:

- Regular control de buenas prácticas de higiene y seguridad de los alimentos.
- Estacionamiento sin personal de seguridad.
- Dos días de la semana el restaurante está cerrado por falta de circulación de clientes en la calle por lo que redes ayudarían a mejorar.
- Relaciones de comunicación entre colaboradores débil.
- Falta de organización y/o comunicación entre dueño y empleados, y atención a proveedores.

3.5 Estrategia metodológica utilizada en el proyecto

Actualmente el restaurante no cuenta con una metodología estratégica para mejorar, por lo que tengo algunas propuestas:

- a. CAPACITAR a los meseros en una espléndida atención al cliente y saberse bien el menú, sugerir siempre entradas, vender plato fuerte y definitivamente impulsar los postres.

- b. HACER limpieza profunda a toda la maquinaria y utensilios de cocina para dar un mejor funcionamiento de la cocina.
- c. LOGRAR que los colaboradores tengan un ambiente de trabajo en equipo
- d. LOGRAR que la gente en su trabajo se sienta motivados.
- e. CUIDAR la contaminación cruzada.
- f. TENER mejor seguridad en el restaurante.
- g. PENSAR en un menú de desayunos los sábados y domingos.
- h. PROMOCIONAR sus servicios de catering en redes sociales.
- i. REMODELAR su restaurante para crear un ambiente mas fresco y mejorado de su tipo de restaurante.
- j. CAPACITAR en general a TODO el personal para atención al cliente.
- k. NO DESCUIDAR las normas del COVID 19 para colaboradores y clientes.
- l. CREAR la comunicación entre el personal y dueño para tener una comunicación directa y clara entre todos los colaboradores.
- m. INFORMAR tanto en cocina como en meseros sobre los descuentos que tienen en el momento para no fallarle al cliente al momento de que llegan y se les puedan ofrecer.
- n. INVERTIR en detectores de fuga de gas.
- o. INVERTIR en un mejor sistema de control de plagas pues es un área abierta entre montañas y arboles donde hay mucho animal y roedor.

3.5.1 Fases del Desarrollo del Proyecto

Las fases de Desarrollo del Proyecto de mejora seria en 4 partes:

1. Capacitación de personal en servicio al cliente (operación)
2. Capacitación en medidas de inocuidad de alimentos (bio seguridad)
3. Apalancamiento en inversión de mejora física del restaurante
4. Reaparecer en redes sociales y marketing para atraer a nuevos clientes.

3.5.2 Cronograma de Desarrollo y de Implementación

Semana 1

- Capacitar mediante un consultor externo al personal de servicio para atención al cliente
- Capacitar al personal de cocina en medidas estilo Serv Safe o alguna capacitación tipo CANATURH.
- Contratar a una empresa de mantenimiento de la maquinaria que lo necesita como ser fridera y mantenedores. (técnico en refrigeración)

Semana 2

- Capacitación integral del equipo, mediante una empresa de motivación y trabajo en equipo.
- Un punto clave es la higiene del local tanto dentro de la cocina como afuera en el área de servicio, es por ello que se deberá hacer un Check list de limpieza por cada área, y hacer que la supervisora revise el restaurante al menos 2 veces al día una antes del servicio y otra durante el rush hour.

Semana 3

- Iniciar el trámite de apalancamiento y aprovechar el financiamiento que se otorga a los PYME del 6% para apalancar el negocio con la inversión en:
- Remodelación del local
- Equipo de seguridad (detectores de gas)
- Elaborar un menú de desayunos en conjunto con la supervisora
- Hacer pruebas de menú
- Imprimir menús

Semana 4

- Promocionar en redes sociales y pagar pauta de los desayunos para fines de semana.
- Pagar pauta para personas con familias que buscan donde salir con sus hijos.
- Creación del manual interno de comunicación mediante consultor interno e impartir su capacitación.
- Plan de socialización de promociones a empleados desde la persona encargada de marketing.

3.5.3 Presupuesto Requerido

La implementación de la propuesta sugerida necesita que la empresa tenga un apalancamiento financiero, comenzando con el personal de cocina como al personal de meseros y oficina las buenas prácticas de higiene y seguridad, mantenimiento de equipos

y mejora del aspecto del restaurante, áreas de juegos de niños, etc. Se necesitan aproximadamente unos L450,000.00 para lograr una merecida mejora física del mismo.

3.5.4 Indicadores de Evaluación del Proyecto Propuesto

Logre identificar los siguientes indicadores para evaluación de mejora del restaurante:

- Mejora en la higiene en cocina y mejorar el rendimiento de alimentos con un adecuado manejo de los mismos.
- Lograr el manejo de redes sociales y comunidad de seguidores de restaurante para promociones e interacciones con los mismos.
- Abrir todos días de la semana al atraer más gente abriendo sus redes.
- Contratar personal de seguridad para el estacionamiento.
- Crea un manual operativo de Relaciones de comunicación entre colaboradores.

CA PÍ TU LO IV

Conclusiones,
Recomendaciones
y Reflexiones

Capítulo IV. Conclusiones, Recomendaciones y Reflexiones

4.1 Conclusiones de la Práctica Profesional

- 4.1.1 Fue una experiencia muy linda haber apoyado en estos meses a un restaurante muy típico en las afueras de la ciudad, y lograr aplicar todos mis conocimientos de muchos años de estudios teóricos y prácticos durante mi carrera, una vez más logre aprender la diferencia entre las aulas y la vida real en cocina.
- 4.1.2 Como en todo reto me enfrente a nuevas dificultades en entrar a una cocina que ya tiene sus estándares establecidos pero gracias a Dios logre trabajar con un equipo humilde que acepto mis recomendaciones en las distintas áreas donde me desarrolle, fue algo muy bonito en este cierre de etapa de mi vida como estudiante de la carrera de gastronomía.

4.2 Reflexiones Sobre la Experiencia de Práctica

- 4.2.1 Creo que la pasión de este restaurante se perdió desde el COVID pues antes se sentía la diferencia en el personal, en el trato del gerente y su ausencia física en el restaurante hacen que se haya decaído, más sin embargo puede rescatarse y lograr ser mejor que antes.
- 4.2.2 Creo en lo personal que si existe una disciplina de parte de la encargada de cocina, pues es la responsable de la misma, pero no al resto de los colaboradores que se ven más interesados en solo sacar el trabajo y pasar con sus celulares.
- 4.2.3 La intensidad en el día a día se siente solo cuando es fin de semana, los días de semana son normalmente más tranquilos, pero empieza a mejorar en los

jueves en adelante, los días festivos son los mejores del año y logran salir con el personal temporal y permanente así mismo con el equipo.

4.3 Recomendaciones a la Organización, a la Universidad y a Futuros

Practicantes

- 4.3.1 Puedo compartirle a la Casa de las Sopas y Mas que no desanime sus sueños de buscar una franquicia a pesar de no estar listos actualmente el restaurante tiene excelente comida y solo le falta presentarla al público que busca salir de la ciudad con su familia.
- 4.3.2 A UNITEC gracias por sus enseñanzas, que mantengan a sus buenos profesores y chefs que si dan todo por enseñarle al alumno, y sugiero que el plan de estudios de la carrera de Gastronomía tenga unas 2 clases al menos sobre Café ya que honduras es un país productor lo cual es conocido internacionalmente y es parte de nuestra identidad nacional.
- 4.3.3 Futuros practicantes que den todo por su filipina de nuestra carrera, no tengan miedo de salir al mundo con nuevas ideas y proyectos, tomen experiencia sobre cada practica o trabajo que consigan, sigan sus sueños y viajen a ver el mundo con el gran pasaporte de vida que escogieron... la gastronomía.

**BI
BLIO
GRA
FÍA**

Bibliografía

- Informes mensuales de la clase práctica profesional con el Chef Daniel O'connor.
- Experiencia de práctica profesional en el Restaurante la Casa de las Sopas y Mas.
- Informe final de la clase de Operación de restaurante con el Chef Daniel O'connor.

A

NE

XOS

Anexos

1. Anexo 1: Fotografías de la practica









Escuela de
Arte & Diseño



| unitec[®]