

# VACANTES DISPONIBLES PRÁCTICAS IN-SITU GESTIÓN DE NEGOCIOS GASTRONOMICOS 2025-A



| N° | Razón social                                       | Nombre comercial                               | Nombre del receptor (responsable directo del practicante). | Teléfono del receptor | Correo electrónico del receptor    | Nombre del proyecto  | Domicilio  | Actividades a realizar   | Horario |     |      |             | Observaciones  |
|----|--|--|--|-----------------------|------------------------------------|--|--|--|---------|-----|------|-------------|--|
|    |  |  |  |                       |                                    |  |  |  | T/M     | T/V | Flex | Home Office |  |
| 1  | BANCO DIOCESANO DE ALIMENTOS GUADALAJARA, A.C.     | BANCO DIOCESANO DE ALIMENTOS GUADALAJARA, A.C. | Brenda González  | 3338106595            | r.humanos@bdalimentos.org          | Banco de Alimentos Guadalajara   | Camino a la Calerilla 360, Col. Santa María Tequepexpan, Tlaquepaque, Jalisco.       | Planificación y elaboración de menús nutritivos, gestión de operaciones de cocina y seguridad alimentaria.   | Si      | No  | No   | No          | Conocimiento en normas de seguridad alimentaria y buenas prácticas de manufactura, habilidades de gestión de operaciones de cocina, capacidad de liderazgo y supervisión, y atención al detalle.                                     |
| 2  | BRIER PANADERÍA CREATIVA, S.A.P.I. DE C.V.         | BRIER PANADERÍA CREATIVA, S.A.P.I. DE C.V.     | Karla Ramírez  | 3312229843            | panaderiabrier@gmail.com           | Implementación de Software de Administración de Negocios Gastronómicos | Av. Enrique Ladrón de Guevara 3319D Col. Paseos del Sol, C.P. 45079 Zapopan, Jalisco | Ingreso de información confiable de recetas y procesos al software como base para costeo. Depuración de bases de datos de materia prima en sistema. Participación en reuniones con el consultor y el equipo de implementación. Seguimiento a los procesos operativos asegurando el cumplimiento de ingredientes en calidad y cantidad. Generación de propuestas de mejora en recetas. Realización de | Si      | Si  | Si   | No          | El practicante puede elegir entre dos opciones de horario: Matutino: de 9 am a 1 pm o Vespertino: de 1 pm a 5 pm. Opcional se puede manejar esquema híbrido combinando durante la semana 4 días presenciales y 1 día de home office. |
| 3  | CÁMARA NACIONAL DE COMERCIO, SERVICIOS Y TURISMO D | CANACO   | Teresa Rodríguez   | 3338809046            | auxiliarrh@camaradecomercio.gdl.mx | Administración y Servicios   | Av. Vallarta #4095 Fracc. Camino Real. Zapopan, Jal.                                 | Manejo y control de sistema PEPS / Seguimiento a requisiciones de eventos / Manejo de agenda de banquetes / Organización de eventos sociales y sus requisitos (coffee break, desayuno, carta de platillos)   | Si      | No  | No   | No          | Conocimiento básico en computación   |
| 4  | DANIEL TESSIER NEWTON                              | DANIEL TESSIER NEWTON                          | Daniel Tessier Newton                                      | 3328119061            | contacto@danscafe.mx               | Barista - Auxiliar en Cafetería de Especialidad                        | (Dan's Café) Avenida Guadalupe #1140, Colonia Chapalita, Zapopan, 45040              | Capacitación en barra de café de especialidad: Espresso y Brew-Bar. Introducción a la catación de café bajo protocolo. Introducción a la gestión operativa/administrativa general de Pymes en el rubro de cafeterías. Prácticas generales como barista profesional y servicio al cliente.  | Si      | Si  | Si   | No          | No se requiere experiencia previa ni aptitudes adicionales a las solicitadas en la licenciatura. Aportación económica ofrecida con base en trabajo operativo en barra.   |
| 5  | Depto de turismo, recreación y servicios           | COMEDOR CUCEA                                  | Alejandro Navarro  | 3337703300            | alejandro.navarro@cucea.udg.mx     | Núcleo de laboratorios Gastronómicos (Restaurante Escuela)             | CUCEA, edificio G, planta baja.  | Administración de almacén. Cocinar. Atención al cliente. Manejo de caja.   | Si      | No  | No   | No          | Interés en desarrollo de habilidades.  |

|    |   |   |   |              |                                |   |   |  |    |    |    |    |  |
|----|---|---|---|--------------|--------------------------------|---|---|--|----|----|----|----|--|
| 6  | Depto de turismo, recreación y servicios          | COMEDOR CUCEA                                     | Alejandro Navarro                       | 3337703300   | alejandro.navarro@cucea.udg.mx | Núcleo de laboratorios Gastronómicos (Restaurante Escuela)                    | CUCEA, edificio G, planta baja.   | Administración de almacén. Cocinar. Atención al cliente. Manejo de caja.   | No | Si | No | No | Interés en desarrollo de habilidades.                    |
| 7  | Depto de turismo, recreación y servicios          | COMEDOR CUCEA                                     | Alejandro Navarro                       | 3337703300   | alejandro.navarro@cucea.udg.mx | Núcleo de laboratorios Gastronómicos (Comedor Universitario)                  | CUCEA, edificio G, planta baja.   | Administración de almacén. Cocinar. Atención al cliente. Manejo de caja.   | Si | No | No | No | Interés en desarrollo de habilidades.                    |
| 8  | Depto de turismo, recreación y servicios          | COMEDOR CUCEA                                     | Alejandro Navarro                       | 3337703300   | alejandro.navarro@cucea.udg.mx | Núcleo de laboratorios Gastronómicos (Comedor Universitario)                  | CUCEA, edificio G, planta baja.   | Administración de almacén. Cocinar. Atención al cliente. Manejo de caja.   | No | Si | No | No | Interés en desarrollo de habilidades.                    |
| 9  | ESTACIÓN GOURMET                                  | -   | ESTACIÓN GOURMET -                      | 33 2824 4436 | vvargas@udg.mx                 | Estación Gourmet  | Ignacio Jacobo Magaña No. 35Int. 9-A (Calle 2)  | Costeo de recetas, registro de gastos, actualización y diseño en la carta del local, preparación de alimentos, apoyo directo al chef,  | No | No | Si | No | Portar Filipina  |
| 10 | EVENCON EVENTOS, CONSULTORÍA Y SERVICIOS, S.A. DE | EVENCON EVENTOS, CONSULTORÍA Y SERVICIOS, S.A. DE | José Antonio Eustaquio Recursos Humanos | 0            | rh@evencon.com.mx              | Becario en Gestión de Negocios Gastronómicos, Administración y Mercadotecnia. | Av. Enrique Díaz de León Nte #99, Col Americana, Zona Centro, C.P. 44100, Guadalajara, Jalisco. | Apoyo en capacitación y producción de alimentos y bebidas, gestión administrativa del área gastronómica, apoyo en requisiciones de insumos y herramientas.   | No | No | Si | No |  |
| 11 | GALILEA 2000, A.C.                                | -   | GALILEA 2000, A.C. -                    | 33 3613 2496 | serviciosocial@galilea2000.org | Vida Saludable  | Liceo 573 Col. Centro Barranquitas C.P 44280 Guadalajara, Jalisco                               | Planeación estratégica de la producción y elaboración de alimentos y bebidas, inventarios, realización de menús, rotación de productos (sistema PEPS), registro de asistentes, apoyo en informes mensuales de consumo, innovación en productos saludables. Limpieza del área de trabajo. | No | Si | No | No | Vestimenta apropiada: filipina, mandil y calzado cómodo. |
| 12 | GALILEA 2000, A.C.                                | -   | GALILEA 2000, A.C. -                    | 33 3613 2496 | serviciosocial@galilea2000.org | Vida Saludable  | Liceo 573 Col. Centro Barranquitas C.P 44280 Guadalajara, Jalisco                               | Planeación estratégica de la producción y elaboración de alimentos y bebidas, inventarios, realización de menús, rotación de productos (sistema PEPS), registro de asistentes, apoyo en informes mensuales de consumo, innovación en productos saludables. Limpieza del área de trabajo. | Si | No | No | No | Vestimenta apropiada: filipina, mandil y calzado cómodo. |

|    |  |  |   |            |                                |  |  |   |    |    |    |    |  |
|----|--|--|---|------------|--------------------------------|--|--|---|----|----|----|----|--|
| 13 | GRUPO HOTELERO MEXICANO, S.A. DE C.V.  | HOTEL ÍNDIGO                           | Georgina Jiménez Romo<br>Gerente de Recursos Humanos        | 3331212424 | auxiliar.rh@operatium.mx       | Practicas profesionales                | Avenida Lopez Mateos Sur 1280, col. Campo Polo CP.45040                                | Realizacion de menus, apoyo en el area de alimentos y bebidas, cierre de mes, requisiciones, pedidos y costes.  | No | No | Si | No | Favor de portar filipina y malla guardapelo. |
| 14 | GRUPO MILE RESTAURANTERO, S.A. DE C.V. | GRUPO MILE RESTAURANTERO, S.A. DE C.V. | Alonso Gudiño Desarrollo Humano                             | 3333866880 | rh.grupomile@gmail.com         | Crear, Innovar y resaltar MILE         | Primera Nte. 198-A, Vicente Guerrero, 45134 Nuevo México, Jal.                         | 1.- creación de nuevas recetas para agregar a la carta de sucursales, 2.- revisar y mejorar las recetas y productos existentes de la carta. 3.- apoyo en actividades relacionadas con preparación de alimentos.   | Si | Si | Si | No |  |
| 15 | GRUPO MILE RESTAURANTERO, S.A. DE C.V. | GRUPO MILE RESTAURANTERO, S.A. DE C.V. | Alonso Gudiño Desarrollo Humano                             | 3333866880 | rh.grupomile@gmail.com         | Crear, Innovar y resaltar MILE         | Av. Miguel Hidalgo y Costilla 958, Col Americana, Zona Centro, 44200 Guadalajara, Jal. | 1.- creación de nuevas recetas para agregar a la carta de sucursales, 2.- revisar y mejorar las recetas y productos existentes de la carta. 3.- apoyo en actividades relacionadas con preparación de alimentos.   | Si | Si | Si | No |  |
| 16 | GRUPO MILE RESTAURANTERO, S.A. DE C.V. | GRUPO MILE RESTAURANTERO, S.A. DE C.V. | Alonso Gudiño Desarrollo Humano                             | 3333866880 | rh.grupomile@gmail.com         | Crear, Innovar y resaltar MILE         | C. José Bonifacio Andrada 2861, Prados Providencia, 44670 Guadalajara, Jal.            | 1.- creación de nuevas recetas para agregar a la carta de sucursales, 2.- revisar y mejorar las recetas y productos existentes de la carta. 3.- apoyo en actividades relacionadas con preparación de alimentos.   | Si | Si | Si | No |  |
| 17 | GRUPO MILE RESTAURANTERO, S.A. DE C.V. | GRUPO MILE RESTAURANTERO, S.A. DE C.V. | Alonso Gudiño Desarrollo Humano                             | 3333866880 | rh.grupomile@gmail.com         | Crear, Innovar y resaltar MILE         | Av Guadalupe 290, Chapalita, 44500 Guadalajara, Jal.                                   | 1.- creación de nuevas recetas para agregar a la carta de sucursales, 2.- revisar y mejorar las recetas y productos existentes de la carta. 3.- apoyo en actividades relacionadas con preparación de alimentos.   | Si | Si | Si | No |  |
| 18 | GRUPO POSADAS S.A.B. DE C.V.           | Av. Vallarta                           | Patricia ochoa Ochoa  | 3338181400 | rh1fagd@posadas.com            | CALIDAD EN EL SERVICIO INTERNO/EXTERNO | AURELIO ACEVES 225   | Apoyo en operacion en el area de cocina diferentes centros de consumo : pasteleria, comedor de empleados, banquetes, restaurante, produccion de alimentos, inventarios de productos, elaboracion de alimentos y platillos a la carta y buffet, montaje de platillos para el buffet o eventos dentro del hotel, apoyo en pasteleria en la realizacion de galletas masas, comedor de empleados hacer el alimento para colaboradores | Si | Si | Si | No | GANAS DE APRENDER Y ACTITUD DE SERVICIO      |
| 19 | HOTEL EXPO S.A. DE C.V.                | THE WESTIN GUADALAJARA                 | Wendy Alejandra Ramirez Guerra Coordinadora de Capacitación | 3338802700 | wendy.ramirezguerra@westin.com | Auxiliar de Cocina                     | Av. de las Rosas #2911 Col. Verde Valle  | Producción, llenado de bitacoras internas, atención y bateo a centros de consumo  | Si | Si | Si | No | manejo higiénico de alimentos                |

|    |  |  |  |              |                                    |  |  |  |    |    |    |    |  |
|----|--|--|--|--------------|------------------------------------|--|--|--|----|----|----|----|--|
| 20 | HOTEL MALIBU, S.A. DE C.V.                                   | HOTEL MALIBU, S.A. DE C.V.                   | Montserrat Vazquez Recursos Humanos                | 3338805660   | mvazquezr@hotelmalibu.com.mx       | Practicante Hotelería  | Av. Vallarta 3993, Col. Don Bosco Vallarta, C.P.45049, Zapopan , Jal.            | actividades en barra fría, caliente, preparación de previas, apoyo en cocina en general, elaboracion de menú   | No | No | Si | No | conocimientos en cocina en general.                                    |
| 21 | HOTELES Y CLUB DEPORTIVO UNIVERSIDAD DE GUADALAJAR           | Hotel y Club UdeG                            | Lic. Ivan Alejandro Meinders Garza                 | 3331514081   | direccion.hotelesyclub@udg.mx      | Hotel Villa Montecarlo   | Hotel Villa Montecarlo calle Hidalgo 296, Lourdes, 45900 Chapala, Jal.           | Apoyo en la mise en place (organización de ingredientes y utensilios), apoyo en la ejecución de técnicas culinarias básicas y revisión de normativas de higiene y seguridad alimentaria. | No | No | Si | No |  |
| 22 | INMOBILIARIA HNF, S. DE R.L. DE C.V.                         | INMOBILIARIA HNF, S. DE R.L. DE C.V.         | Julia Noemi Paredes Ramos Gerente Recursos Humanos | 3315988800   | julia.paredes@aimbridge.com        | PRACTICAS PROFESIONALES HNF  | Holiday Inn Guadalajara Patria - Universidad                                     | Apoyo en el costeo de banquetes. Apoyo con las auditorías internas y externas (Distintivo H). Apoyo en Cocina.   | No | No | Si | No | Manejo de Paquete Oficce. Manejo de Sistema SAP bajo una capacitación. |
| 23 | INMOBILIARIA HNF, S. DE R.L. DE C.V.                         | INMOBILIARIA HNF, S. DE R.L. DE C.V.         | Julia Noemi Paredes Ramos Gerente Recursos Humanos | 3315988800   | julia.paredes@aimbridge.com        | PRACTICAS PROFESIONALES HNF  | Sheraton Guadalajara Expo  | Apoyo en el costeo de banquetes. Apoyo con las auditorías internas y externas (Distintivo H). Apoyo en Cocina.   | No | No | Si | No | Manejo de Paquete Oficce. Manejo de Sistema SAP bajo una capacitación. |
| 24 | INMOBILIARIA HOTELERA EL PRESIDENTE SAN JOSÉ DEL C           | Presidente San José Del Cabo                 | Victoria Gomez -                                   | 3336781234   | victoria_gomez@grupopresidente.com | Hotel Presidente Intercontinental  | Av. Moctezuma No. 3515 esq. Av. López Mateos Cd. del Sol, Zapopan, Jalisco 45050 | La vacante es operativa, es decir preparar y cocinar alimentos, es estar dentro del área de cocina, se rotan por todas las áreas del hotel dentro de cocina.                             | No | No | Si | No | Tener conocimientos dentro del área de cocina operativa                |
| 25 | OASIS COMERCIALIZADOR A SIGLO XXI, S.A. DE C.V.              | FEARLESS ALQUIMIA CAFÉ                       | Victor Hugo Cabral                                 | 3310764372   | cabe.vicamex@gmail.com             | Alquimia Cafe - Administrativo y Operativo                               | Av Obsidiana 2683B, residencial victoria   | Preparacion de alimentos y bebidas, creacion de recetas y especiales de mes, manejo de almacen y ordenes de compra   | No | No | Si | No | Manejo de estufa y horno   |
| 26 | OSCAR EDUARDO MARQUEZ DUEÑAS                                 | CORPORATIVO OCHO                             | OSCAR EDUARDO MARQUEZ DUEÑAS -                     | 3311307116   | sewauxiliar@gmail.com              | Servicios Empresariales Corporativos Ocho                                | Av. de las Américas 1254, Country Club, 44610 Guadalajara, Jal.                  | Manejo de inventarios y materia prima, atención al cliente, preparación de bebidas en barra  | No | Si | No | No |  |
| 27 | TIEMPOS Y MOVIMIENTOS EN LOGÍSTICA TERRESTRE, S.A.S. DE C.V. | TIEMPOS Y MOVIMIENTOS EN LOGÍSTICA TERRESTRE | Ana Margarita Flores Cárdena                       | 33 3681 0556 | direccion@viprotur.com             | Programa de Certificación de Higiene Punto Limpio en el Sector Turístico | A distancia  | Desarrollo de programas operativos dentro de las organizaciones, Revisión de formatos de acuerdo a estándares, Preparación de formularios, Seguimiento de actividades, etc.              | No | No | Si | Si | Manejo de Excel, Word  |
| 28 | XOKOL MÁIZ PINTO, S.A. DE C.V.                               | XOKOL MÁIZ PINTO, S.A. DE C.V.               | Chef Xrysw Ruelas                                  | 3322658245   | administracion@xokol.com.mx        | XOKOL  | Herrera y Cairo 1375   | Organización de inventario de almacén. Revisión y control de requisiciones para el restaurante. Apoyo en el departamento de compras.   | Si | No | No | No | Manejo en paquetería office.   |