

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 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.