

VACANTES DISPONIBLES PRÁCTICAS IN-SITU GESTIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS 2026-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
1	HOTEL EXPO S.A. DE C.V.	THE WESTIN GUADALAJARA	Wendy Alejandra Ramirez Guerra	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
2	GRUPO POSADAS S.A.B. DE C.V.	Av. Vallarta	Patricia Ochoa Medina	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 EN CANTIDADES GRANDES	Si	Si	Si	No	No es necesaria se capacita en el hotel y es mas operativa el area
3	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.
4	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.
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.	No	Si	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.	Si	No	No	No	Interés en desarrollo de habilidades.
7	KARINA ÁLVAREZ ÁLVAREZ	PETIT DESSERT	Karina Álvarez Álvarez	3325480928	petitdessertgdl@gmail.com	Apoyo en Producción y Desarrollo de Nuevos Productos en Petit Dessert	Torre La Vega #847 Col. Francisco Villa. Zapopan, Jalisco	Producción diaria de postres, panes y bebidas. Elaboración de fichas técnicas (ingredientes, gramajes, costos, tiempos). Control de calidad e higiene en la línea de producción. Investigación y propuesta de al menos un producto nuevo (fit, saludable o de temporada), con pruebas piloto y retroalimentación de clientes.	No	No	Si	No	-

8	LA CASA DE DOÑA INÉS, S.A. DE C.V.	LA CASA DE DOÑA INÉS, S.A. DE C.V.	--	3310207377	alan.lacasadedonaines@gmail.com	Prácticas Profesionales - LA CASA DE DOÑA INÉS. CEL 3310207377	BRILLANTE #25, COL. BALCONES DE LA CANTERA, ZAPOPAN JALISCO	Supervisión e implementación de buenas prácticas de higiene en áreas de cocina y almacén, con base en los lineamientos de la NOM-251. Apoyo en el control y administración del almacén, incluyendo rotación de insumos, verificación de caducidades y ordenamiento bajo normas sanitarias. Llenado y seguimiento de formatos de verificación sanitaria, bitácoras de temperatura, limpieza, y checklists de inocuidad. Colaboración en el desarrollo y documentación de procedimientos operativos estandarizados (POE) relacionados con la producción y almacenamiento de alimentos.	Si	No	No	No	Comunicate al WHATSAPP: 3310461735
9	LA CASA DE DOÑA INÉS, S.A. DE C.V.	LA CASA DE DOÑA INÉS, S.A. DE C.V.	--	3310207377	alan.lacasadedonaines@gmail.com	Prácticas Profesionales - RESTAURANTE LA CASA DE DOÑA INÉS. CEL 3310207377	AV. PABLO NERUDA 2323 COL. PROVIDENCIA, GUADALAJARA, JALISCO	Apoyo en el área de cocina, realizando el picado, preparación previa (mise en place) y elaboración de platillos del menú del restaurante bajo supervisión del chef o encargado de cocina. Administración de insumos frescos, llevando el control y seguimiento de pedidos de frutas y verduras con base en las recetas y volúmenes de producción diaria. Participación en la producción de alimentos, ejecutando técnicas culinarias adecuadas para la preparación de los diferentes platillos que ofrece La Casa de Doña Inés, asegurando calidad y presentación.	Si	No	No	No	Comunicate al WHATSAPP: 3310461735
10	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	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 sobre transporte, más propinas, bebidas gratuitas y alimentos al costo. Horario flexible con base en horario escolar del alumno.
11	GRUPO HOTELERO MEXICANO, S.A. DE C.V.	HOTEL ÍNDIGO	Georgina Jiménez Romo	3331212424	rh@operatium.mx	Practicas profesionales	Avenida Lopez Mateos Sur 1280, Col. Campo Polo C.P 45040	Realizacion de menus, apoyo en el area de alimentos y bebidas, cierre de mes, requisiciones , pedidos y costes.	No	No	Si	No	Portar su uniforme de cocinero (filipina, pantalón y zapato adecuado para cocina)
12	LA PEPITA DE CALABAZA ALTA REPOSTERÍA, S.A. DE C.V	LA PEPITA DE CALABAZA ALTA REPOSTERÍA, S.A. DE C.V	Javier Zapata	3339490696	pepitzapopancentro@gmail.com	Pepita de Calabaza producción	Av Tabachines 3771 A en loma bonita ejidal	Producción de postres, realización de recetas, decoración de repostería	Si	No	No	No	N/A

13	LA PEPITA DE CALABAZA ALTA REPOSTERÍA, S.A. DE C.V	LA PEPITA DE CALABAZA ALTA REPOSTERÍA, S.A. DE C.V	Javier Zapata	3339490696	pepitazapopancentro@gmail.com	Pastelería La Pepita de Calabaza	Av. Tabachines 3771-a, Loma Bonita Ejidal, 45085 Zapopan, Jal.	Fabricación, decoración y creación de postres y repostería	Si	No	No	No	Uso de excel intermedio, computadora o laptop propia
14	CAMARA MEXICANA DE LA INDUSTRIA DE LA CONSTRUCCION JALISCO	CMIC	Ittzi Aceves Aceves	3336157212	i.aceves@cmicjalisco.org.mx	Sistema Integral de Gestión de Procesos para la Organización de Eventos	C. Lerdo de Tejada No. 2151, Col. Americana, C.P. 44150, Guadalajara, Jalisco.	1.-Gestión de insumos y proveedores: Comprar y controlar inventarios de productos. 2.- Atención al cliente 3.-Promoción y ventas: Implementar estrategias de marketing para atraer y fidelizar clientes.	Si	No	No	No	Manejo de paquetería Microsoft Office
15	DESARROLLADORA HOTELERA ACUEDUCTO, S. DE R.L. DE C.V	HYATT	Cristina Castellanos	3318929912	cristina.castellanos@hyatt.com	Benchmarking de convenios	Puerta de Hierro 5065	• Investigar precios de mercado en ciertos insumos clave. • Comparar con lo que paga la empresa actualmente. • Proponer proveedores alternativos o mejoras en condiciones.	Si	No	No	No	Manejo de Excel (medio)
16	DESARROLLADORA HOTELERA ACUEDUCTO, S. DE R.L. DE C.V	HYATT	Cristina Castellanos	3318929912	cristina.castellanos@hyatt.com	"Optimización de Procesos en Cocina de Banquetes"	Puerta de Hierro 5065	• Apoyo en el montaje y producción de eventos. • Elaboración de recetas • Control y seguimiento de insumos. • Apoyo en coordinación con otras áreas para la ejecución de eventos. • Limpieza y aplicación de normas y protocolos de distintvo H y servsafe.	Si	Si	No	No	• Conocimientos básicos de gastronomía y manejo higiénico de alimentos. • Nivel intermedio de inglés (deseable para atención a huéspedes). • Disponibilidad para horarios flexibles.
17	DESARROLLADORA HOTELERA ACUEDUCTO, S. DE R.L. DE C.V	HYATT	Cristina Castellanos	3318929912	cristina.castellanos@hyatt.com	Control y reducción de mermas.	Puerta de Hierro 5065	1. Recibir y distribuir mecarcia. 2. Porcionar proteínas 3. Revisar que el producto que entre al hotel este en buen estado. 4. Etiquetado de cortes (fecha de ingreso, lote, caducidad). 5. Acomodo de producto según distintivo H 6. Ayudar en la recepción de producto (verificar peso, temperatura y condiciones). 7. Organización de cámaras frías (rotación PEPS: primero en entrar, primero en salir). 8. Ayudar con la limpieza de cortes y fileteado, aprendiendo técnicas de corte. 9. Actualizar una bitácora de temperaturas en refrigeradores y congeladores	Si	No	No	No	N/A
18	CENTRO CULTURAL UDG	-	Veronica Garcia	33 38 36 08 30	v.garcia@centrocultural.org.mx	APOYO OPERATIVO Y ADMINISTRATIVO DEL COMEDOR/COMISARIATO DEL CCU	BIBLIOTECA PUBLICA DEL ESTADO DE JALISCO "JUAN JOSE ARREOLA", PISO 6, PERIFERICO NORTE MANUEL GOMEZ MORIN #1695, COL. PARQUE INDUSTRIAL BELENES NORTE, C.P. 45150, ZAPOPAN JALISCO.	- Apoyo en la producción de comidas de día y de eventos especiales, elaboración de requisiciones, control de inventarios, atención de comensales.	Si	No	No	No	- Como apoyo se otorgará el desayuno o la comida (lo que decida el practicante).

19	BRIER PANADERÍA CREATIVA, S. A.P.I. DE C.V.	BRIER PANADERÍA CREATIVA, S.A.P.I. DE C.V.	Marco Antonio Topete Hernández	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 entrevistas con el personal para clarificar interacciones y flujos de operación.	Si	Si	Si	No	El horario para realizar las prácticas se define en conjunto entre la entidad receptora y el estudiante.
20	BRIER PANADERÍA CREATIVA, S. A.P.I. DE C.V.	BRIER PANADERÍA CREATIVA, S.A.P.I. DE C.V.	Marco Antonio Topete Hernández	3312229843	panaderiabrier@gmail.com	Gestión Integral de Producción y Estandarización de Procesos en Panadería Artesanal	Av. Enrique Ladrón de Guevara 3319D Col. Paseos del Sol, C.P. 45079 Zapopan, Jalisco	Identificar los procesos de elaboración de productos emblemáticos. Analizar los flujos de trabajo actuales en área de producción. Detectar áreas de oportunidad en control de pesos, porcentajes de relleno, rendimientos y mermas. Diseñar fichas técnicas y formatos estandarizados para cada producto. Generar reporte de hallazgos y recomendaciones para mejorar la gestión y control de producción.	Si	Si	Si	No	El horario para realizar las prácticas se define en conjunto entre la entidad receptora y el estudiante.
21	ADRIANA ESTEFANÍA OROZCO VARELA	ZINNIA EVENTOS	Adriana Estefanía Orozco Varela	3313223554	a. orozco@lasabinaeventos.com	Auxiliar de pastelería y repostería creativa	Av. del Pinar 3363, Pinar de la Calma, 45080 Zapopan, Jal.	Elaboración de pasteles con coberturas en betún y/o fondant, decoraciones en betún y/o fondant, personajes, flores, etc. Postres petit, atención al cliente y ventas al público en tienda.	No	Si	Si	No	No indispensable
22	SHARINNA AGUILAR AYALA	ANNIRASH	SHARINNA AGUILAR AYALA -	3314345589	annirash.mx@gmail.com	Annirash	Av Patria 1150 local 2 Zona I	Apoyo en la administración operativa del área de alimentos y bebidas, desarrollo y mejora de la experiencia gastronómica, gestión y análisis de resultados del negocio	No	Si	No	No	-
23	GH DINING HOSPITALITY, S.A. DE C.V.	INPLANT	Alejandra Becerril Becerra	477 924 2590	inplant.gh3@alphase.mx	Practicantes gastronómicos	Av. López Mateos 2405 col. Italia providencia Guadalajara, Jalisco CP 44648	Preparación de platillos, control de reportes administrativos, costos, mermas, horarios etc. experiencia en diferentes áreas de la cocina y salón	Si	Si	Si	No	
24	ITZEL ESTEFANÍA LOMELI GALLEGOS	BREAK CULTURAL	Itzel Estefanía Lomeli Gallegos Lomeli Gallegos	3328350689	itzel.lomeli.gallegos@gmail.com	COCINA BREAK CULTURAL	Av. Juan de la Barrera 6175 local 3. Col. La Guadalupana, Tlaquepaque, Jalisco	Apoyo en la producción y elaboración de alimentos. Establecer propuestas de presentación de platillos. Revisar y mejorar las recetas y productos existentes de la carta.	Si	No	No	No	Manejo de la paquetería Office. Gusto por trabajar en equipo.
25	ITZEL ESTEFANÍA LOMELI GALLEGOS	BREAK CULTURAL	Itzel Estefanía Lomeli Gallegos Lomeli Gallegos	3328350689	itzel.lomeli.gallegos@gmail.com	BREAK CULTURAL COCINA	Av. Juan de la Barrera 6175 local 3. Col. La Guadalupana, Tlaquepaque, Jalisco	Apoyo en la producción y elaboración de alimentos. Establecer propuestas de presentación de platillos. Manejo de Caja.	No	Si	No	No	Manejo de la paquetería Office. Gusto por trabajar en equipo.

26	CÁMARA NACIONAL DE COMERCIO, SERVICIOS Y TURISMO D	CANACO	Teresa Rodríguez	3338809046	auxiliarrh@camaradecomerciogdl.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 (coffe break, desayuno, carta de platillos)	Si	No	No	No	Conocimiento básico en computación
27	SINDICATO DE SERVIDORES PÚBLICOS EN EL H. AYUNTAMIENTO CONSTITUCIONAL DE ZAPOPAN	SINDICATO DE SERVIDORES PÚBLICOS EN EL H. AYUNTAMIENTO CONSTITUCIONAL DE ZAPOPAN	Alejandro Vazquez Guzmán	3333182200	av9482727@gmail.com	Práctica profesional sindical	Aldama 59, Zapopan centro.	•Diseñar e implementar talleres o charlas sobre nutrición y hábitos alimentarios saludables para los miembros del sindicato y sus familias. •Diseño y gestión de eventos gastronómicos. •Buscar y negociar con proveedores o empresas de alimentos y bebidas obteniendo mejores precios para los trabajadores. •Organizar eventos temáticos, celebraciones o reuniones sindicales. •Establecer protocolos para garantizar la higiene y la seguridad alimentaria en los comedores o cafeterías de las diferentes áreas de trabajo del gobierno de Zapopan y el sindicato.	Si	Si	Si	Si	•Planificación y organización de eventos. •Conocimiento de normas de higiene y seguridad alimentaria. •Gestión de proveedores. •Trabajo en equipo. •Facilidad de la palabra (oratoria). •Organización y pensamiento crítico.
28	GALILEA 2000, A.C.	-	Lic. Yessica Paola Gutiérrez Madrigal Departamento de Servicio Social	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	Si	Si	No	Vestimenta apropiada: filipina, mandil y calzado cómodo. Importante para iniciar con su proceso de Practicas es necesario agendar una cita para su creación de su expediente. Pueden comunicarse al numero de WhatsApp 3319428660.
29	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	
30	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	