

VACANTES DISPONIBLES PRÁCTICAS IN-SITU GESTIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS 2026-B														
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	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	
2	AGROFRESH, S.A. DE C.V.	AGROFRESH, S.A. DE C.V.	Nadia Uribe	3333302567	nadiau@agrofreshmexico.com	Apoyo al departamento de contraloría implementación de registros en un solo sistema	AV. TRIGO 1449 MERCADO DE ABASTOS CP. 44530	Revisar calidad de frutas y verduras, comparar precios, inventario de frutas y verduras	Si	Si	No	No	NO HAY NINGUNA OBSERVACION	
3	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.	
4	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.	
5	CAMARA MEXICANA DE LA INDUSTRIA DE LA CONSTRUCCION JALISCO	CMIC	Iltzi Guadalupe Aceves Ramirez	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	
6	CÁMARA NACIONAL DE COMERCIO, SERVICIOS Y TURISMO D	CANACO	Teresa Rodríguez	3338809046	auxiliarrh@camaradecomerciodl.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	
7	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 pública del estado de jalisco "Juan José Arreola", piso 6, periférico norte Manuel Gómez Morín #1695, col. Parque industrial belenes norte,	- 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).	
8	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 propinas, bebidas gratuitas y alimentos al costo. Horario flexible con base en horario escolar del alumno.	
9	DESARROLLADORA HOTELERA ACUEDUCTO, S. DE R.L. DE C.V	HYATT	Cristina Castellanos	3318929912	crisrina.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	
10	DESARROLLADORA HOTELERA ACUEDUCTO, S. DE R.L. DE C.V	HYATT	Cristina Castellanos	3318929912	crisrina.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 distintivo 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.	
11	DESARROLLADORA HOTELERA ACUEDUCTO, S. DE R.L. DE C.V	HYATT	Cristina Castellanos	3318929912	crisrina.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)	
12	DESARROLLADORA HOTELERA ACUEDUCTO, S. DE R.L. DE C.V	HYATT	Cristina Castellanos	3318929912	crisrina.castellanos@hyatt.com	Cocina Principal	Puerta de Hierro 5065	*Producción de platillos y buffet *Elaboración de platillos *Control de mermas *Control de PEPS	Si	Si	No	No		
13	DESARROLLADORA HOTELERA ACUEDUCTO, S. DE R.L. DE C.V	HYATT	Cristina Castellanos	3318929912	crisrina.castellanos@hyatt.com	Comedor de colaboradores	Puerta de Hierro 5065	*Manejo higiénico de alimentos (distintivo H) *Conocimiento y manejo de Sistema PePs *Producción y elaboración de platillos *Capacitación en temas administrativos *Sistemas de compras *Planificación de Menú	Si	Si	No	No		

14	DESARROLLADORA HOTELERA ACUEDUCTO, S. DE R.L. DE C.V	HYATT	Cristina Castellanos	3318929912	crisrina.castellanos@hyatt.com	Comisariato	Puerta de Hierro 5065	Manejo del sistema PEPS. • Orden y limpieza basado en distintivo H. • Tablajería (Deshuesar y porcionar Aves, Pescados, Mariscos, Carnes rojas etc.) • Hacer pedidos para cocinas. • Checar que el producto cumpla con las expectativas del establecimiento. • Reducir mermas al máximo. • Estar al pendiente de los faltantes y pedidos. • Buscar mejoras del producto en calidad y precio. • Llenar bitácoras de temperaturas.	Si	Si	No	No	
15	DESARROLLADORA HOTELERA ACUEDUCTO, S. DE R.L. DE C.V	HYATT	Cristina Castellanos	3318929912	crisrina.castellanos@hyatt.com	Control y reducción de mermas.	Puerta de Hierro 5065	1. Recibir y distribuir mecancia. 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
16	DESARROLLADORA HOTELERA ACUEDUCTO, S. DE R.L. DE C.V	HYATT	Cristina Castellanos	3318929912	crisrina.castellanos@hyatt.com	Cocina pastelería	Puerta de Hierro 5065	*Elaboración de productos de pastelería *Elaboración de productos de panadería *Elaboración de galletas *Montaje de platos y buffets dulces *Manejo higiénico de alimentos	Si	Si	No	No	
17	DESARROLLADORA HOTELERA ACUEDUCTO, S. DE R.L. DE C.V	HYATT	Cristina Castellanos	3318929912	crisrina.castellanos@hyatt.com	Cocina Principal	Puerta de Hierro 5065	*Producción de platillos y buffet *Elaboración de platillos *Control de mermas *Control de PEPS	Si	Si	No	No	
18	GALILEA 2000, A.C.	GALILEA 2000, A.C.	Yessica Paola Gutiérrez Madrigal	3336132496	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.
19	GH DINING HOSPITALITY, S.A. DE C.V.	GRUPO HUNAN	Alejandra Becerril Becerra		inplant.gh3@alphase.mx	TALENTO GH	Av Adolfo López Mateos Nte 2405, Italia Providencia, 44648 Guadalajara, Jal.	Técnicas culinarias y de administración de insumos, control de mermas y pedidos, determinación del costo, administración de personal.	Si	Si	Si	No	N/A
20	GRUPO POSADAS S.A.B. DE C.V.	Av. Vallarta	Patricia Ochoa Medina	3338181400	rh1fagd@posadas.com	CALIDAD EN EL SERVICIO INTERNO/EXTERNO	AURELUO ACEVES 225	Apoyo en operación en el área de cocina diferentes centros de consumo : pastelería, comedor de empleados, banquetes, restaurante, producción de alimentos, inventarios de productos, elaboración de alimentos y platillos a la carta y buffet, montaje de platillos para el buffet o eventos dentro del hotel, apoyo en pastelería en la realización de galletas masas, comedor de empleados hacer el alimento para colaboradores en cantidades grandes	Si	Si	Si	No	
21	INMOBILIARIA HOTELERA EL PRESIDENTE SAN JOSÉ DEL CABO, S.A.P.I. DE C.V.	HOTEL PRESIDENTE INTERCONTINENTAL	Victoria Gomez	3336781234	victoria_gomez@grupopresidente.com	Hotel Presidente Intercontinental	Av. Moctezuma 3515, Ciudad del Sol, 45050 Zapopan, Jalisco, México	• Producción de mise en place frío y caliente • Recoger pedidos de almacén • Proceso de PEPS, etiquetado y fechado • Limpieza de áreas generales • Resurtir bufet y servicio a eventos.	No	No	Si	No	• Uso de herramientas de cocina. • Preparaciones base • Equipo de cocina y usos de cada uno • Norma de Distintivo H
22	ITZEL ESTEFANÍA LOMELÍ GALLEGOS	BREAK CULTURAL	Itzel Estefanía Lomeli Gallegos	3328350689	itzel.lomeli.gallegos@gmail.com	GESTIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS BREAK CULTURAL	Juan de la Barrera 6175 local 3. Col. La Guadalupe	-Apoyo en la Gestión de inventarios y el control de existencias para reducir mermas. • Asistir en la revisión de los procesos de preparación y presentación de platillos. • Administración del servicio: Colaborar en el seguimiento de la experiencia del cliente y la mejora del flujo operativo durante el servicio. • Apoyo en la recopilación de datos para reportes operativos y control de proveedores. • Asistir en la implementación de nuevas propuestas de mejora en el menú o servicios de catering corporativo.	No	No	Si	No	Estudiante responsable, organizado, con gusto por la operación gastronómica y alta orientación al detalle y servicio al cliente.
23	KARINA ÁLVAREZ ÁLVAREZ	PETIT DESSERT	Karina Álvarez Álvarez	3325480928	petitdessertgdl@gmail.com	Apoyo en Producción y Desarrollo de Productos en Petit Dessert	Torre La Vega #847 Col. Francisco Villa. Zapopan, Jalisco	Producción diaria de postres, panes y bebidas. Montaje diario de postres de vitrina. Elaboración de producto de temporada del mes. Elaboración de producto y producción de temporada navideña. Control de calidad e higiene en la línea de producción.	No	No	Si	No	Conocimientos básicos de repostería, pastelería así como de las herramientas para la producción de las mismas.
24	MARIA EUGENIA ARENAS MARTIN DEL CAMPO	MARIA EUGENIA ARENAS MARTIN DEL CAMPO	MARIA EUGENIA ARENAS MARTIN DEL CAMPO	3310890808	arenas.maru@hotmail.com	Experiencia en Formación: Programa de Prácticas Profesionales en Gastronomía	Bruno Moreno #648, colonia Jardines Alcalde. C.P. 44298	Apoyo en la preparación y elaboración de alimentos, incluyendo lavado, desinfección, corte y porcionado de ingredientes. Ejecución de técnicas básicas de cocina conforme a indicaciones del personal responsable. Apoyo en el montaje y presentación de platillos. Organización y limpieza de utensilios, equipos y áreas de trabajo antes, durante y después del servicio. Cumplimiento de normas de higiene, seguridad y manejo adecuado de alimentos. Recepción y almacenamiento básico de insumos, siguiendo lineamientos establecidos. Colaboración con el equipo de cocina durante el servicio para asegurar eficiencia en la operación. Observación y aprendizaje de procesos, tiempos y dinámica de una cocina profesional.	Si	Si	Si	No	Manejo higiénico de los alimentos

25	MARIA EUGENIA ARENAS MARTIN DEL CAMPO	MARIA EUGENIA ARENAS MARTIN DEL CAMPO	MARIA EUGENIA ARENAS MARTIN DEL CAMPO	3310890808	arenas.maru@hotmail.com	Experiencia en Formación: Programa de Prácticas Profesionales en Gastronomía	Paseo de los filósofos #1963. Colonia Colinas de la normal. C.P. 44298	Apoyo en la preparación y elaboración de alimentos, incluyendo lavado, desinfección, corte y porcionado de ingredientes. Ejecución de técnicas básicas de cocina conforme a indicaciones del personal responsable. Apoyo en el montaje y presentación de platillos. Organización y limpieza de utensilios, equipos y áreas de trabajo antes, durante y después del servicio. Cumplimiento de normas de higiene, seguridad y manejo adecuado de alimentos. Recepción y almacenamiento básico de insumos, siguiendo lineamientos establecidos. Colaboración con el equipo de cocina durante el servicio para asegurar eficiencia en la operación. Observación y aprendizaje de procesos, tiempos y dinámica de una cocina profesional.	Si	Si	Si	No	Manejo higiénico de los alimentos
26	MARIA FERNANDA LOZANO RODRIGUEZ	CASA EMERGENTE	*Maria Fernanda Lozano Rodríguez Directora General -	4772662275	emergente.popupstore@gmail.com	CASA EMERGENTE	Avenida Providencia 26147	Apoyo en la preparación y montaje de alimentos y bebidas (café, snacks y productos de barra), cuidando calidad, presentación y tiempos de servicio. Atención al cliente en cafetería, incluyendo toma de pedidos, recomendación de productos y seguimiento de la experiencia del cliente. Apoyo en control de inventarios (insumos, alimentos y bebidas), registro de entradas y salidas, y reporte de faltantes. Colaboración en la administración básica del negocio: control de costos, apoyo en registro de ventas y análisis básico de desempeño de productos. Participación en la propuesta y desarrollo de nuevos productos o mejoras del menú, considerando tendencias y rentabilidad. Apoyo en la operación de eventos y talleres, coordinando el servicio de alimentos y bebidas. Mantenimiento del orden, limpieza y cumplimiento de normas de higiene en el área de trabajo.	No	No	Si	No	NA
27	OPERADORA JOYA GUADALAJARA, S.A.P.I. DE C.V.	HOSPITAL JOYA	Claudia Fernandez	3332680854	rh.gdl@hospitaljoya.com	PRACTICANTES ADMINISTRATIVOS	Av Ignacio L Vallarta No. 1369 Colonia Americana Guadalajara Jalisco	- Inventarios de cocina e insumos - -Control de facturas -Control de stock - Control de sistema PEPS - diseña experiencias gastronómicas innovadoras para médicos	Si	Si	No	No	Disposición para el trabajo, con valores de responsabilidad
28	PIKIV HOTELS GROUP, S.A.P.I DE C.V	PIKIV HOTELS GROUP, S.A.P.I DE C.V	Victoria Gomez -	3336781234	marcos_guizar@grupopresidente.com	Practicante operativo y administrativo STB	venida Mexico 3040, col. Juan Manuel Vallarta 44620 Guadalajara, Jalisco	Control PEPS, preparación para distintivo H, control de inventarios y control del menu semanal	Si	Si	Si	No	conocimientos básicos en manejo higiénico de alimentos, cocciones y temperaturas de los alimentos.
29	YOLKIN FERNANDA NAVARRO GARCÍA	YOLKIN FERNANDA NAVARRO GARCÍA	Yolkin Navarro	3338072547	yummtopia@gmail.com	Repostería de diseño	Virgen 3715 col. La calma	Horneado, elaboración de masas , fondant, betunes, cremas y postres	Si	No	No	No	
30	Depto de turismo, recreación y servicios	COMEDOR CUCEA	Sady Isanami Jacobo Morales	3337703300	sady.morales@cucea.udg.mx	Comedor Universitario CUCEA.	Periférico Norte N° 799 Núcleo Universitario, C. Prol. Belenes, 45100 Zapopan, Jal.	Preproducción de alimentos (lavado, desinfección y cortes). Pesado, porción y verificación de rendimientos bajo recetas estándar. Supervisión de buenas prácticas de higiene y registro de temperaturas. Recepción de insumos, inventarios físicos y rotación con método PEPS.	Si	No	No	No	
31	Depto de turismo, recreación y servicios	COMEDOR CUCEA	Sady Isanami Jacobo Morales	3337703300	sady.morales@cucea.udg.mx	Comedor Universitario CUCEA.	Periférico Norte N° 799 Núcleo Universitario, C. Prol. Belenes, 45100 Zapopan, Jal.	Preproducción de alimentos (lavado, desinfección y cortes). Pesado, porción y verificación de rendimientos bajo recetas estándar. Supervisión de buenas prácticas de higiene y registro de temperaturas. Recepción de insumos, inventarios físicos y rotación con método PEPS.	No	Si	No	No	No aplica
32	Depto de turismo, recreación y servicios	COMEDOR CUCEA	Sady Isanami Jacobo Morales	3337703300	sady.morales@cucea.udg.mx	Restaurante Escuela	Periférico Norte N° 799 Núcleo Universitario, C. Prol. Belenes, 45100 Zapopan, Jal.	Preproducción de alimentos (lavado, desinfección y cortes). Pesado, porción y verificación de rendimientos bajo recetas estándar. Supervisión de buenas prácticas de higiene y registro de temperaturas. Recepción de insumos, inventarios físicos y rotación con método PEPS.	Si	No	No	No	No aplica