VACANTES DISPONIBLES PRÁCTICAS IN-SITU GESTION DE NEGOCIOS GASTRONOMICOS 2027-A

N°	Razón social	Nombre comercial	Nombre del receptor	Telefono	Email	Nombre del proyecto	Domicilio	Actividades	Horario				Observaciónes
									T/M	T/V	Flex	Home Office	
1	ANDREA CAROLINA REGALADO FERNÁNDEZ	OLYMPUS POWER	Andrea Carolina Regalado Fernandez	33110814227	olympus.power.contacto@gmail.com	Becario Operativo	Avenida Jorge Alvarez del Castillo 998A Colonia Villas del Country	Preparación de alimentos, Venta de helados y productos, Control de Almacén, Marketing y Redes sociales	Si	Si	No	No	Se usará un software para Venta al público y control de inventarios, herramientas de edición como Capcut y Canva (pero todo esto yo los puedo capacitar)
2	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.
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	CAMARA MEXICANA DE LA INDUSTRIA DE LA CONSTRUCCION JALISCO	CMIC	Ittzi 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
5	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
6	DAVID EDUARDO GARCIA GARIBI	Decker Asesores Gastronómicos	David Eduardo García Garibi	3325304658	cotizaciones@deckerasesores.com	Práctica profesional en Auditoría y Capacitación Gastronómica	Avenida Providencia 2569, Providencia, Guadalajara, Jalisco.	1. Participar en la realización de auditorías in situ en restaurantes, evaluando higiene, buenas prácticas y cumplimiento normativo, y elaborando los reportes de hallazgos correspondientes. 2. Apoyar en la capacitación del personal de los establecimientos atendidos, preparando materiales y dando seguimiento a los asistentes . 3. Diseñar propuestas de nuevos servicios y proyectos para el crecimiento del área de auditoría y capacitación de la empresa.	No	No	Si	No	Los interesados en esta vacante deberán presentarse a una entrevista previa con el equipo directivo de la empresa. La entrevista nos permitirá conocer su perfil, sus intereses y su disponibilidad, y confirmar que la práctica se ajuste a sus objetivos profesionales y a las necesidades del proyecto.
7	DAVID EDUARDO GARCIA GARIBI	Decker Asesores Gastronómicos	David Eduardo García Garibi	3325304658	cotizaciones@deckerasesores.com	Práctica profesional en Gestión Administrativa, Licitaciones y Acreditaciones	Avenida Providencia 2569, Providencia, Guadalajara, Jalisco.	1. Apoyar en la preparación e integración de la documentación requerida para licitaciones, cuidando el cumplimiento de requisitos y fechas de entrega. 2. Integrar y dar seguimiento a los expedientes y documentos para los distintos premios restauranteros que otorga la empresa. 3. Colaborar en los procesos de acreditación ante distintos organismos, organizando la documentación y el seguimiento de los trámites.	No	No	No	Si	Los interesados en esta vacante deberán presentarse a una entrevista previa con el equipo directivo de la empresa. La entrevista nos permitirá conocer su perfil, sus intereses y su disponibilidad, y confirmar que la práctica se ajuste a sus objetivos profesionales y a las necesidades del proyecto.
8	GALILEA 2000, A.C.	GALILEA 2000, A.C.	Yessica Paola Gútierrez 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.
9	GRUPO HOTELERO MEXICANO, S.A. DE C.V.	HOTEL ÍNDIGO	Montserrat Franco Zúñiga	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, pantalon y zapato adecuado para cocina) beneficios: Comedor gratuito y $500 a la quincena.

10	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 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	No	Si	No	No	conocimientos basicos de teoria para aplicar en la practica
11	HOSPITAL MÉXICO AMERICANO, S.C.	HOSPITAL MÉXICO AMERICANO	Yaxaira García	3336483333	seleccion@hma.com.mx	Administrativo	Colomos 2110	Investigación de mercado, estudios de presupuesto, proveedores	No	Si	No	No	N/A
12	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
13	INSUMOS KG, S.A DE C.V	KARNE GARIBALDI	Fernana Guadalupe Rubio Mercado	3332501080	administracion.personal@kglab.mx	Apoyo Integral y Mejora de Procesos en la Operación y Gestión Restaurantera	Av Moctezuma 144, Cd del Sol, 45050 Zapopan, Jal.	Evaluación de conocimientos y habilidades para detectar áreas de mejora y necesidades de capacitación. Revisión y supervisan de correcta ejecución de procesos operativos, identificando oportunidades de actualización.	Si	No	No	No	Manejo básico paquete office y Google Workspace
14	INSUMOS KG, S.A DE C.V	KARNE GARIBALDI	Fernana Guadalupe Rubio Mercado	3332501080	administracion.personal@kglab.mx	Desarrollo y Mejora de Procesos Operativos en el Centro de Distribución	Lateral Perif. 9974, Chapalita Inn, Exitmex, 45010 Zapopan, Jal.	Elaborar y actualizar reportes de inventarios, pedidos y entregas. Analizar información de consumo de insumos por restaurante. Dar seguimiento a requerimientos de las diferentes unidades. Apoyar en la elaboración y seguimiento de órdenes de compra y pedidos. Revisar niveles de inventario e identificar faltantes o excedentes. Elaborar controles y bases de datos para facilitar el seguimiento de insumos.	Si	No	No	No	Manejo básico paquete office y Google Workspace
15	ITZEL ESTEFANÍA LOMELÍ GALLEGOS	BREAK CULTURAL	Itzel Estefanía Lomelí Gallegos	3328350689	itzel.lomeli.gallegos@gmail.com	PRACTICANTE GESTION DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS	AV. JUAN DE LA BARRERA 6175-3. COL. LA GUADALUPANA, EN TLAQUEPAQUE JALISCO	- Apoyo en los procesos de preparación y montaje de platillos. -Apoyo en la Gestión de inventarios (Primeras Entradas, Primeras Salidas), -Apoyo en la Planeación y Montaje de Servicios Box Lunch y Catering Corporativo	No	No	Si	No	Estudiante responsable, organizado, con gusto por la operación gastronómica y alta orientación al detalle.
16	ITZEL ESTEFANÍA LOMELÍ GALLEGOS	BREAK CULTURAL	Itzel Estefanía Lomelí Gallegos	3328350689	itzel.lomeli.gallegos@gmail.com	PRACTICANTE GESTION DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS	AV JUAN DE LA BARRERA 6175-3. COL LA GUADALUPANA, TLAQUEPAQUE JALISCO	- Apoyo en los procesos de preparación y montaje de platillos. -Apoyo en la Gestión de inventarios (Primeras Entradas, Primeras Salidas), -Apoyo en la Planeación y Montaje de Servicios Box Lunch y Catering Corporativo	No	Si	No	No	Estudiante responsable, organizado, con gusto por la operación gastronómica y alta orientación al detalle.
17	KARINA ÁLVAREZ ÁLVAREZ	PETIT DESSERT	Karina Álvarez Álvarez	3325480928	petitdessertgdl@gmail.com	Apoyo en Producción y Desarrollo de Productos en masa y personalizados 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. Elaboración de producto para mesas de postres y pasteles personalizando. Control de calidad e higiene en la línea de producción.	No	Si	No	No	N/A
18	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	La pepita de calabaza producción	Av. Tabachines 3771 A Loma bonita ejidal	Producción de pasteles, decoración de postres y embetunados, horneado de panes y postres	Si	No	Si	No	
19	MARÍA FERNANDA LOZANO RODRÍGUEZ	CASA EMERGENTE	"Maria Fernanda Lozano Rodríguez Directora General -	4772662275	emergente.popupstore@gmail.com	CASA EMERGENTE	Av. Providencia 2617, Providencia Primera Sección, 44630, Guadalajara.	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	N/A
20	OPERADORA JOYA GUADALAJARA, S.A.P.I. DE C.V.	HOSPITAL JOYA	Claudia Fernandez	3332680854	rh.gdl@hospitaljoya.com	PRACTICANTE ADMINISTRATIVO - COCINA	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	No	No	Si	No	Paqueteria Office
21	PIKIV HOTELS GROUP, S.A.P.I DE C.V	PIKIV HOTELS GROUP, S.A.P.I DE C.V	Victoria Gomez -	3396909800	marcos_guizar@grupopresidente.com	Practicante operativo y adminstrativo 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.

22	SERVICIOS ADMINISTRATIVOS EDCO, S.A. DE C.V.	HOTEL FIESTA AMERICANA GRAND	Blanca Cabrera	3336483528	rh1fagg@posadas.com	Practicante en el departamento de Alimentos y Bebidas	Avenida Américas 1551 Col. Providencia, 1A Sección	Apoyo en el montaje y preparación del área de servicio. Atención y servicio a huéspedes y comensales. Apoyo en la organización de eventos y banquetes. Verificación de limpieza, orden e higiene. Seguimiento a los estándares de calidad y servicio del hotel.	Si	No	No	No	Inglés básico-intermedio.
23	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	N/A