

**INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE TEPOSCOLULA**  
**LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**  
**Banco de Proyectos para Residencia Profesional Enero - Julio 2020**

| Núm. | Nombre de la empresa                           | Nombre del proyecto/ Actividades  | Responsable  | Área                              | Lugar  | Teléfono                     | Correo Electrónico  | Observaciones   |
|------|--|---|--|-----------------------------------|--|------------------------------|---|---|
| 1    | Municipio                                      | Manual de capacitación en la elaboración de productos hortofrutícolas, lácteos y cárnicos.  | Responsable de Área  | Área administrativa del Municipio |  |                              |   |   |
| 2    | Instituto Tecnológico Superior de Teposcolula  | Antología de las bebidas fermentadas y destiladas tradicionales de la región Mixteca Oaxaqueña.   | Omar Ramírez González / Jefe de división de Gastronomía    | División de gastronomía           | Av. Tecnológico No. 1 Paraje el Alarcón, San Pedro y San Pablo Teposcolula, Oaxaca, C.P. 69500 | 222 300 5359                 | <a href="mailto:dvgastronomia.itste@gmail.com">dvgastronomia.itste@gmail.com</a>  |   |
| 3    | San Esteban Atlatlahuca                        | Antología de la biodiversidad de los hongos comestibles del municipio de San Esteban Atlatlahuca.   | Responsable de Área  | Área administrativa del Municipio | Municipio solicitante  |                              |   | Los estudiantes podrán ejecutar este proyecto en su comunidad   |
| 4    | Municipio                                      | Manual de capacitación de la producción hongo seta y champiñón para la elaboración de platillos y conservas.                              | Responsable de Área  | Área administrativa del Municipio | Municipio solicitante  |                              |   | Los estudiantes podrán ejecutar este proyecto en su comunidad   |
| 5    | Instituto Tecnológico Superior de Teposcolula  | Investigación del uso culinario de la hoja santa en la elaboración de platillos tradicionales oaxaqueños                                  | Omar Ramírez González / Jefe de división de Gastronomía    | División de gastronomía           | Av. Tecnológico No. 1 Paraje el Alarcón, San Pedro y San Pablo Teposcolula, Oaxaca, C.P. 69500 | 222 300 5359                 | <a href="mailto:dvgastronomia.itste@gmail.com">dvgastronomia.itste@gmail.com</a>  |   |
| 6    | Azul Restaurantes                              | El platillo tradicional ... como identidad cultural del municipio de ...  | Jafet Alberto Durán Camacho / Coordinador                  | Municipio                         | Av. Nuevo León 68 Col. Condesa Distrito Federal  | 5536679507                   | <a href="mailto:jafet.dc21@gmail.com">jafet.dc21@gmail.com</a>  | Podrán realizar el proyecto en su municipio, tendrán revisiones en digital y a distancia (videoconferencia)   |
| 7    | CCPI NOCHIXTLÁN                                | Guía turística (productos turísticos) de la microregión ... para el INPI Nochixtlán   | Luz Irene del Carmen Lopez Lara /Directora CCPI Nochixtlán | Municipio                         | Calle 2 de abril s/n Barrio el Calvario Asunción Nochixtlán C.P. 69600                         | 9515220078                   | <a href="mailto:yan.yuxacoyo@gmail.com">yan.yuxacoyo@gmail.com</a>  | Podrán realizar el proyecto en su municipio, tendrán revisiones en digital y a distancia (videoconferencia)   |
| 8    | CCPI NOCHIXTLÁN                                | Manual de capacitación de alimentos para la casa del niño indígena... para el INPI Nochixtlán   | Luz Irene del Carmen Lopez Lara /Directora CCPI Nochixtlán | Municipio                         | Calle 2 de abril s/n Barrio el Calvario Asunción Nochixtlán C.P. 69600                         | 9515220078                   | <a href="mailto:yan.yuxacoyo@gmail.com">yan.yuxacoyo@gmail.com</a>  | Podrán realizar el proyecto en su municipio, tendrán revisiones en digital y a distancia (videoconferencia)   |
| 9    | Escuela Primaria José Vasconcelos              | Capacitación para el club de cocina de Primaria de Tlaxiaco   | Profra. Anahí Lizbeth López Jiménez/ Directora             | Técnico Pedagógica                | Privada de Chabacano, Barrio San Sebastian, Tlaxiaco Oax.                                      | 9535478226                   | <a href="mailto:josevasconcelos3309@gmail.com">josevasconcelos3309@gmail.com</a>  | Podrán realizar el proyecto en su municipio, tendrán revisiones en digital y a distancia (videoconferencia)   |
| 10   | Buffet El Paso Express                         | Diseño de platillos para el Buffet el paso Expres Nochixtlán  | José Amando López Silva                                    | Cocina                            | Calle 5 de febrero, Col. Centro, Nochixtlán.   | 6241385978                   |   | Es indispensable su presencia en establecimiento  |
| 11   | Barbacoas "La mesa del Rincón"                 | Línea de postres para Restaurante La Mesa del Rincón  | C. Zoila Palacios Osorio                                   | Área de repostería                | Calle Hipódromo 36, Benito Juárez, Benito Juárez, Oax.   | 953 156 7147                 |   | Es indispensable su presencia en establecimiento  |
| 12   | Municipio                                      | Investigación de productos del mar  | Responsable del Área M                                     | Área administrativa del Municipio | Municipio  |                              |   | Podrán realizar el proyecto en su municipio, tendrán revisiones en digital y a distancia (videoconferencia)   |
| 13   | Instituto Tecnológico Superior de teposcolula  | Diseño de comedor institucional   | Omar Ramírez González / Jefe de división de Gastronomía    | División de gastronomía           | Av. Tecnológico No. 1 Paraje el Alarcón, San Pedro y San Pablo Teposcolula, Oaxaca, C.P. 69500 | 222 300 5359                 | <a href="mailto:dvgastronomia.itste@gmail.com">dvgastronomia.itste@gmail.com</a>  | El proyecto lo pueden realizar en sus municipios de residencia  |
| 14   | Instituto Tecnológico Superior de teposcolula  | Material de consulta de ... para la asignatura ...  | Omar Ramírez González / Jefe de división de Gastronomía    | División de gastronomía           | Av. Tecnológico No. 1 Paraje el Alarcón, San Pedro y San Pablo Teposcolula, Oaxaca, C.P. 69500 | 222 300 5359                 | <a href="mailto:dvgastronomia.itste@gmail.com">dvgastronomia.itste@gmail.com</a>  | El proyecto lo pueden realizar en sus municipios de residencia  |
| 15   | Municipio                                      | Línea de postres con café orgánico  | Responsable del municipio                                  | Municipio                         | Municipio  |                              |   | El proyecto lo pueden realizar en sus municipios de residencia  |
| 16   | INPI Tlaxiaco                                  | Maridaje de pulque con platillos tradicionales  | Responsable del área.                                      | Municipio                         | Carretera a Yucudaa, Km 54.5, Barrio San Diego, C.P. 69800, Tlaxiaco, Oaxaca.                  | 01 (953) 552 00 19           |   | El proyecto lo pueden realizar en sus municipios de residencia  |
| 17   | INPI NOCHIXTLAN                                | Productos alimenticios artesanales con miel de abeja  | Responsable del área.                                      | Municipio                         | Calle 2 de abril s/n Barrio el Calvario Asunción Nochixtlán C.P. 69600                         | 953 156 95 09                |   | El proyecto lo pueden realizar en sus municipios de residencia  |
| 18   | Municipio                                      | Diseño de menús con maguey de la montaña  | Responsable del municipio                                  | Municipio                         | Municipio  |                              |   | El proyecto lo pueden realizar en sus municipios de residencia  |
| 19   | INPI TLAXIACO                                  | Aporte nutricional de las hierbas comestibles en los platillos tradicionales  | Responsable del área.                                      | Municipio                         | Carretera a Yucudaa, Km 54.5, Barrio San Diego, C.P. 69800, Tlaxiaco, Oaxaca.                  | 01 (953) 552 00 19           |   | El proyecto lo pueden realizar en sus municipios de residencia  |
| 20   | Municipio                                      | Elaboración de una línea gourmet del platillo mole de conejo blanco de la localidad de San Juan Mixtepec                                  | Municipio de San Juan Mixtepec                             | Cocina                            | Municipio de San Juan Mixtepec   |                              | Antonio Gómez Bautista  | Se debe trabajar en el establecimiento  |
| 21   | Restaurante "El camino", Jalapa del marqués    | Elaboración de un recetario de mariscos para la implementación en el restaurante "El camino" de la localidad de Jalapa del Marqués        | Localidad de Jalapa del Marqués                            | Cocina fría y caliente            | Carretera Cristóbal Colón km 223 y entronque a la presa, 70710 Santa María Jalapa del Marqués  | 995 721 2233                 | Propietario   | Se debe trabajar en el establecimiento  |
| 22   | "Ndaaya Pizzeria"                              | Diseño e implementación de un manual de capacitación para el control de inventarios en "Ndaaya Pizzeria" en la ciudad de Oaxaca de Juárez | L.G.Christian Miguel Moreno Jiménez                        | División de gastronomía           | Vicente Guerrero #311, Zona Feb 10 2015, Centro, 68000 Centro, Oax.                            | 9515071315                   | <a href="mailto:Chefchristian11@gmail.com">Chefchristian11@gmail.com</a>  | Se debe trabajar en el establecimiento  |
| 23   | "Ndaaya Pizzeria"                              | Manual de capacitación e implementación de costeos de recetas en "Ndaaya pizzeria" en la ciudad de Oaxaca de Juárez                       | L.G.Christian Miguel Moreno Jiménez                        | Almacén y cocina                  | Vicente Guerrero #311, Zona Feb 10 2015, Centro, 68000 Centro, Oax.                            | 9515071315                   | <a href="mailto:Chefchristian11@gmail.com">Chefchristian11@gmail.com</a>  | Se debe trabajar en el establecimiento  |
| 24   | "Ndaaya Pizzeria"                              | Elaboración de implementación de cartas y menús en la "Ndaaya Cafetería" en la ciudad de Oaxaca de Juárez                                 | L.G.Christian Miguel Moreno Jiménez                        | Cocina                            | Vicente Guerrero #311, Zona Feb 10 2015, Centro, 68000 Centro, Oax.                            | 9515071315                   | <a href="mailto:Chefchristian11@gmail.com">Chefchristian11@gmail.com</a>  | Se debe trabajar en el establecimiento  |
| 25   | H. Ayuntamiento de Santa Cruz Itundujua        | Cálculo y diseño de la dieta para los niños beneficiados del comedor comunitario de Santa Cruz Itundujua                                  | C. Miguel Angel Trujillo Aguilar/ Presidente               | Comedor Comunitario Municipal     | Miguel Hidalgo 6, Santa Cruz Itundujua, 71190 Santa Cruz Itundujua, Oax.                       | 951-240-83-09. 954-586-20-34 |   |   |
| 26   | Fundación Viva Oaxaca A.C.                     | La cocina típica de Teposcolula y su contribución a la gastronomía mexicana   | C.Ivet Zarate Herrera/presidenta                           | Producción                        | Carranza #19 Colonia Centro, Huajuapam de Leon oaxaca  | 9535370160                   | <a href="mailto:ivetzarate@hotmail.com">ivetzarate@hotmail.com</a>  | El proyecto no requiere que el alumno asista directamente a la empresa, las revisiones y avances se podrán presentar por medios electrónicos  |
| 27   | Universidad Politécnica de Francisco I. Madero | Aportación nutricional de combinación del maíz criollo, en productos nixtamalizados de la región mixteca.                                 | Doc. Rosa María Mariscal Moreno/Responsable de Área        | Agroindustrial                    | Domicilio Conocido s/n Tepatepec, Municipio Francisco I. Madero Hidalgo, C.P 42660             | 017387241174 ext. 169        | <a href="mailto:mmariscal@upfm.edu.mx">mmariscal@upfm.edu.mx</a> , <a href="mailto:mariscal.rosa@gmail.com">mariscal.rosa@gmail.com</a> | El proyecto no requiere que el alumno asista directamente a la empresa, las revisiones y avances se podrán presentar por medios electrónicos  |
| 28   | Universidad Politécnica de Francisco I. Madero | La milpa como medio de sustento alimentario en los pueblos indígenas mixtecos.  | Doc. Rosa María Mariscal Moreno/Responsable de Área        | Agroindustrial                    | Domicilio Conocido s/n Tepatepec, Municipio Francisco I. Madero Hidalgo, C.P 42660             | 017387241174 ext. 169        | <a href="mailto:mmariscal@upfm.edu.mx">mmariscal@upfm.edu.mx</a> , <a href="mailto:mariscal.rosa@gmail.com">mariscal.rosa@gmail.com</a> | El proyecto no requiere que el alumno asista directamente a la empresa, las revisiones y avances se podrán presentar por medios electrónicos  |
| 29   | Fundación Viva Oaxaca A.C.                     | Creación de una cooperativa comunitaria enfocado en el desarrollo de un centro ecoturístico en San Pedro y San Pablo Teposcolula          | C.Ivet Zarate Herrera/presidenta                           | Producción                        | Carranza #19 Colonia Centro, Huajuapam de Leon oaxaca  | 9535370160                   | <a href="mailto:ivetzarate@hotmail.com">ivetzarate@hotmail.com</a>  | el proyecto deberá de realizarse en el municipio de san pedro y san pablo teposcolula, mas sin embargo no requiere una asistencia rutinaria en la dirección de la organización, dandose |
| 30   | Instituto Tecnológico Superior de teposcolula  | Plan de negocios para la creación de una empresa de...  | Ing. Norberto Cano López o Docente del Instituto           | CIE                               | Av. Tecnológico No. 1 Paraje el Alarcón, San Pedro y San Pablo Teposcolula, Oaxaca, C.P. 69500 | 953 53 78555                 | <a href="mailto:dir.teposcolula@tecnm.mx">dir.teposcolula@tecnm.mx</a>  | Se puede trabajar en el instituto o en casa, asistiendo solo en días a revisión.  |

|    |   |   |   |                                     |  |              |  |  |
|----|---|---|---|-------------------------------------|--|--------------|--|--|
| 31 | Municipio                                     | Rescate de platillos de la comunidad de ...                             | Representante del municipio o Jefe de división de Gastronomía | Municipio / División de gastronomía | Municipio/ ITSTE   | 222 300 5359 | <a href="mailto:divgastronomia.itste@gmail.com">divgastronomia.itste@gmail.com</a> | El proyecto lo pueden realizar en sus municipios de residencia                   |
| 32 | Municipio                                     | Planes de capacitación en producción de alimentos de consumo del hogar. | Representante del municipio o Jefe de división de Gastronomía | Municipio / División de gastronomía | Municipios / ITSTE   | 222 300 5359 | <a href="mailto:divgastronomia.itste@gmail.com">divgastronomia.itste@gmail.com</a> | El proyecto lo pueden realizar en sus municipios de residencia                   |
| 33 | Instituto Tecnológico Superior de teposcolula | Plan para la creación de empresas solidarias                            | Ing. Norberto Cano López o Docente del Instituto              | CIE                                 | Av. Tecnológico No. 1 Paraje el Alarcón, San Pedro y San Pablo Teposcolula, Oaxaca, C.P. 69500 | 953 53 78555 | <a href="mailto:dir_dteposcolula@tecnm.mx">dir_dteposcolula@tecnm.mx</a>           | Se puede trabajar en el instituto o en casa, asistiendo solo en días a revisión. |
| 34 | Instituto Tecnológico Superior de teposcolula | Servicio de consultoría gastronómica aplicada a la empresa ...          | Ing. Norberto Cano López o Docente del Instituto              | CIE                                 | Av. Tecnológico No. 1 Paraje el Alarcón, San Pedro y San Pablo Teposcolula, Oaxaca, C.P. 69500 | 953 53 78555 | <a href="mailto:dir_dteposcolula@tecnm.mx">dir_dteposcolula@tecnm.mx</a>           | Se puede trabajar en el instituto o en casa, asistiendo solo en días a revisión. |