

NOMBRE INSTITUCIÓN	NOMBRE DEL PROGRAMA	NÚMERO DE PLAZAS	TIPO	RESPONSABLE	TELÉFONO	EXT.	CORREO	ACTIVIDADES
Instituto de Química de la UNAM	Investigación en Química inorgánica en el Instituto de Química	2		Maestra Marcela Castillo Figa	56233308		secvinculacion@gmail.com	1.- Conocer los procesos básicos de investigación en el área y los equipos.
								2.- Adquirir destreza en la aplicación de una o más técnicas de investigación en el área.
								3.- Enseñar las técnicas aprendidas a los estudiantes de bachillerato del departamento.
								4.- Acompañar y supervisar el trabajo de los estudiantes de bachillerato.
								5.- Elaborar informes del desarrollo de la investigación.
Instituto de Química de la UNAM	Investigación en Química orgánica en el Instituto de Química	3		Maestra Marcela Castillo Figa	56233308		secvinculacion@gmail.com	1.- Conocer los procesos básicos de investigación en el área y los equipos.
								2.- Adquirir destreza en la aplicación de una o más técnicas de investigación en el área.
								3.- Enseñar las técnicas aprendidas a los estudiantes de bachillerato del departamento.
								4.- Acompañar y supervisar el trabajo de los estudiantes de bachillerato.
								5.- Elaborar informes del desarrollo de la investigación.

NOMBRE INSTITUCIÓN	NOMBRE DEL PROGRAMA	NÚMERO DE PLAZAS	TIPO	RESPONSABLE	TELÉFONO	EXT.	CORREO	ACTIVIDADES
Instituto de Química de la UNAM	Investigación en Química de biomacromoléculas en el Instituto de Química	3		Maestra Marcela Castillo Figa	56233308		secvindicacion@gmail.com	1.- Conocer los procesos básicos de investigación en el área y los equipos.
								2.- Adquirir destreza en la aplicación de una o más técnicas de investigación en el área.
								3.- Enseñar las técnicas aprendidas a los estudiantes de bachillerato del departamento.
								4.- Acompañar y supervisar el trabajo de los estudiantes de bachillerato.
								5.- Elaborar informes del desarrollo de la investigación.
Instituto de Química de la UNAM	Investigación en Química de productos naturales en el Instituto de Química	4		Maestra Marcela Castillo Figa	56233308		secvindicacion@gmail.com	1.- Conocer los procesos básicos de investigación en el área y los equipos.
								2.- Adquirir destreza en la aplicación de una o más técnicas de investigación en el área.
								3.- Enseñar las técnicas aprendidas a los estudiantes de bachillerato del departamento.
								4.- Acompañar y supervisar el trabajo de los estudiantes de bachillerato.
								5.- Elaborar informes del desarrollo de la investigación.

NOMBRE INSTITUCIÓN	NOMBRE DEL PROGRAMA	NÚMERO DE PLAZAS	TIPO	RESPONSABLE	TELÉFONO	EXT.	CORREO	ACTIVIDADES
Servicio de Administración Tributaria	Apoyo técnico y administrativo al servicio de administración tributaria	5	Gubernamental	Lic. José Alberto Trejo Camacho	12.03.15.36		lourdes.castro@sat.gob.mx	1.- Colaborar en la implementación técnica espectrofotométrica, cromatograficas en general de análisis instrumental.
								2.- Colaborar en la implementación técnica cuantitativa y cualitativa.
								3.- Apoyar en la recopilación de información de información técnica, bibliográfica para apoyo en los análisis.
								4.- Apoyar en el proceso de infraestructura para retroalimentación del banco de muestras.
								5.- Apoyar en la aplicación de prácticas de laboratorio.
								5.- Participará en el registro de las condiciones de equipo usado en el laboratorio.
								4. Convivencia y reuniones recreativas con los niños.
								5. Reportes semanales de actividades.
Instituto para el Desarrollo de la Mixteca	Programa de desarrollo social y productivo	2	A.C	Lic. Enrique De Lucio Mena	56-39-39-95	112	lume_edm@hotmail.com	1.- Adaptar procesos de transformación y conservación de alimentos.
								2.- Desarrollar nuevos productos alimenticios considerando los existentes en la región
								3.- Mejorar en contenido y presentación los productos ya existentes

NOMBRE INSTITUCIÓN	NOMBRE DEL PROGRAMA	NÚMERO DE PLAZAS	TIPO	RESPONSABLE	TELÉFONO	EXT.	CORREO	ACTIVIDADES
								<p>4.- Aplicar la ciencia de los alimentos para mejorar las técnicas de procesamiento y desarrollo de productos, asegurando la inocuidad, calidad y valor nutritivo</p> <p>5.- Entregar reporte y muestra final de producto seleccionado.</p>
Fundación Ollin Quetzal, A.C.	Educación ambiental Comunidades rurales Comercialización de productos rurales	2	A.C.	Karla González Uribe	55-10-33-14		contacto@ollinquetzal.org	<p>1. Diseño de talleres, con carta descriptiva, para la enseñanza de los procesos productivos de alimentos nuevos y mejora de calidad (mermeladas, tisanas, condimentos, sasonadores y sales). Propuesta de nuevos productos alimenticios hechos a base de flores, frutas y plantas de la región.</p> <p>2. Ejecución de talleres en el taller en tepapayeca, Puebla, elaboración de reportes, elaboración de manual de procedimientos. Evaluación de los procesos junto con el equipo de ollin y de las mujeres de la cooperativa.</p>