

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		sevinculacion@gmail.com	<p>1.- Conocer los procesos básicos de investigación en el área y los equipos.</p> <p>2.- Adquirir destreza en la aplicación de una o más técnicas de investigación en el área.</p> <p>3.- Enseñar las técnicas aprendidas a los estudiantes de bachillerato del departamento.</p> <p>4.- Acompañar y supervisar el trabajo de los estudiantes de bachillerato.</p> <p>5.- Elaborar informes del desarrollo de la investigación.</p>
Instituto de Química de la UNAM	Investigación en Química orgánica en el Instituto de Química	3		Maestra Marcela Castillo Figa	56233308		sevinculacion@gmail.com	<p>1.- Conocer los procesos básicos de investigación en el área y los equipos.</p> <p>2.- Adquirir destreza en la aplicación de una o más técnicas de investigación en el área.</p> <p>3.- Enseñar las técnicas aprendidas a los estudiantes de bachillerato del departamento.</p> <p>4.- Acompañar y supervisar el trabajo de los estudiantes de bachillerato.</p> <p>5.- Elaborar informes del desarrollo de la investigación.</p>

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		sevinculacion@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		sevinculacion@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
								4.- Aplicar la ciencia de los alimentos para mejorar las técnicas de procesamiento y desarrollo de productos, asegurando la inocuidad, calidad y valor nutritivo 5.- Entregar reporte y muestra final de producto seleccionado.