

Reglamento Interno Institucional

2024



**ESCUELA DE
GASTRONOMÍA**
– UABJO –

Institución Autónoma "Benito Juárez" de Chiapas
1953
Calle 4ta. Avenida





Capítulo I. Disposiciones Generales

Art. 1° El objetivo de este documento es reglamentar las acciones de los estudiantes, del personal docente, administrativo y de servicios con la finalidad de generar el funcionamiento armónico institucional de la Escuela de Gastronomía.

Art. 2° Para los efectos del presente reglamento se considera autoridades educativas:

- I. Consejo Técnico.
- II. Director/a

Capítulo II. De los profesores

Art. 3° Para poder impartir las unidades formativas, los candidatos a profesores deberán contar con el grado mínimo de estudios de licenciatura, así como presentar **título** y **cédula** profesional que respalden el grado acreditado.

Art. 4° Para a la impartición de las unidades formativas, deberán realizar las secuencias didácticas **previas** al inicio de clases y presentarlas a la coordinación académica para su revisión y autorización.

Art. 5° Desempeñar a cabalidad tanto dentro como fuera de las instalaciones, las actividades docentes, académicas y/o investigativas que por razón a su función le corresponden.

Art. 6° El **primer día de clases** deberá presentar a los estudiantes asignados, la **secuencia didáctica** que especifica, los **contenidos**, las **actividades** a realizar durante el semestre escolar y las actividades de **evaluación**, así como los parámetros establecidos para la asignación de **calificación** en cada parcial y para la evaluación ordinaria.

Art. 7° Evaluar a los estudiantes asignados respetando la secuencia didáctica presentada y deberá **notificar** a cada uno de los **estudiantes sus calificaciones e inasistencias** obtenidas.

Art. 8° Capturar las calificaciones e inasistencias en el Sistema Institucional de Control Escolar (SICE) en las fechas especificadas en el calendario escolar oficial, entregando a la coordinación académicas sus actas finales del semestre de manera impresa.

Art. 9° Los maestros que no cuentan con usuario del SICE deberán entregar de



manera impresa, con su nombre y firma las calificaciones e inasistencias de los estudiantes.

Art. 10° Deberá asistir en tiempo y forma a las horas asignadas en el horario oficial para el desarrollo de las actividades de sus unidades formativas. Cuando se presente alguna inasistencia, el profesor deberá:

- I. Acordar con la coordinación la fecha y hora en que se repondrá la impartición de sus horas clase de las unidades formativas que correspondan.
- II. Cuando la inasistencia se genere por cuestiones médicas, se deberá presentar el comprobante médico que lo respalde ante la coordinación académica a más tardar siete días hábiles de la fecha de su emisión

Art. 11° Deberá asistir a reuniones, capacitaciones y actividades académicas convocadas por la Dirección de la Escuela.

Art. 12° Para la autorización de las salidas en grupo, éstas deberán estar justificadas en la secuencia didáctica de la unidad formativa y deberá realizarse únicamente con los estudiantes del o los grupos a los que les imparte clases, adicionalmente, deberá solicitar por escrito la autorización a la Coordinación Académica con 15 días hábiles de anticipación. Una vez autorizada la salida, el docente responsable del viaje deberá:

- I. Notificar al personal docente que imparten unidades formativas al grupo, para que reprogramen sus actividades y evitar afectaciones.
- II. Notificar a los tutores de los estudiantes.
- III. Presentar el itinerario y la descarga de responsabilidad por parte de la Escuela, firmada por los estudiantes y sus tutores / responsables (anexar copia de INE de los tutores/responsables).
- IV. Acompañar a los estudiantes durante todo el itinerario programado desde el lugar de salida hasta el punto de retorno acordados previamente.

Art. 13° El profesor podrá citar a los estudiantes fuera de las instalaciones educativas solamente en espacios autorizados por la Dirección de la escuela y únicamente por los siguientes casos:

- I. Toma de instalaciones universitarias.



- II. Fenómenos naturales.
- III. Proyectos educativos.
- IV. Prácticas escolares.

Art. 14° Llevará el registro de asistencia a clase del estudiantado e informará a la coordinación académica lo relacionado con las inasistencias, exámenes anulados o no presentados.

Art. 15° El profesor no permitirá el acceso a sus clases a personas ajenas a la escuela sin autorización previa de la Dirección.

Art. 16° El profesor no deberá solicitar, ni recibir gratificaciones económicas o en especie por parte de los estudiantes para justificar inasistencias o calificaciones aprobatorias. Teniendo como sanción, en una primera y única ocasión la amonestación por parte de la Dirección y en caso de reincidir se le generará un acta administrativa.

Art. 17° Se prohíbe gestionar con otros profesores o la Dirección la justificación de inasistencias y/o calificaciones aprobatorias de los estudiantes.

Art. 18° Se prohíbe fumar, el uso de vapeadores, consumir bebidas embriagantes, drogas o estupefacientes dentro del área que comprenden las instalaciones correspondientes a la Escuela de Gastronomía y la Universidad. Teniendo como sanción, en una primera y única ocasión la amonestación por parte de la Dirección y en caso de reincidir se le generará un acta administrativa.

Art. 19° Se prohíbe abandonar injustificadamente el lugar de trabajo durante la jornada laboral especificada en el horario de clases oficial.

Art. 20° Los profesores deberán evitar dar a los miembros de la comunidad un tratamiento que implique preferencias o discriminación por razones sociales, económicas, políticas, culturales, ideológicas, de raza, género, orientación sexual o credo.

Capítulo III. De los estudiantes

Art. 21° Se considerará estudiante de la Escuela de Gastronomía a todos aquellos que se hayan inscrito en tiempo y forma y aparezcan en el Sistema Integral de Control Escolar (SICE).

Art. 22° El estudiante deberá hacer un uso adecuado de los utensilios del laboratorio de cocina de las instalaciones de la Escuela.



Art. 23° Los estudiantes usarán de manera correcta los muebles, utensilios y equipo tecnológico que pertenezcan a las instalaciones de la Escuela de Gastronomía. En caso de lastimar los muebles, utensilios o equipo, deberán reponer el mueble, utensilio o equipo dañado en un máximo de 3 días hábiles. Esto mismo aplica para los muebles, utensilios y equipo que se utilicen fuera de las instalaciones de la Escuela cuando se realicen eventos en sedes alternas programados dentro de sus unidades formativas o en actividades de vinculación.

Art. 24° Deberá presentarse de manera puntual en su horario de clases oficial y en las actividades que sean realizadas en sedes alternas programadas en sus unidades formativas o actividades en las que la Escuela participe dentro o fuera de ciudad universitaria.

Art. 25° Se prohíbe incurrir en actos dolosos que dañen el patrimonio o pongan en riesgo la seguridad y la sana convivencia con los demás miembros de la comunidad universitaria. Así como fumar, usar vapeadores, consumir o presentarse bajo los efectos del alcohol, drogas o estupefacientes y participar en juegos de azar dentro del área que corresponde a la Escuela de Gastronomía, dentro de la Universidad y en sedes alternas en donde se realicen actividades programadas dentro de las unidades formativas o estén organizadas por la dirección de la Escuela

Art. 26° Se prohíbe portar y usar armas dentro de las instalaciones. Teniendo como sanción la baja definitiva de la Escuela.

Art. 27° Se justificará las inasistencias del estudiante únicamente a través de la coordinación académica cuando se presenten los siguientes documentos probatorios:

- I. Receta médica
- II. Carta de exposición de motivos firmadas por un responsable.

Art. 28° Se prohíbe abandonar el salón de clases o cocina sin justificación del docente.

Art. 29° Deberá contribuir a un ambiente de respeto mutuo dentro de las instalaciones de la Escuela de Gastronomía, en la Universidad y en sedes alternas en donde se realicen actividades programadas dentro de las unidades formativas o estén organizadas por la dirección de la Escuela.

Art. 30° No ofrecerá gratificaciones económicas o en especie al personal de la institución a cambio de calificaciones aprobatorias o justificación de inasistencias.



Art. 31° Los estudiantes se comprometen a no realizar ninguna actividad que atente, amenace o infrinja con la paz y armonía de la Escuela de Gastronomía, toda vez que se sobre entiende es responsabilidad de los estudiantes dedicar su tiempo al aprendizaje.

Art. 32° Los estudiantes buscarán todas las formas posibles de coadyuvar en el desarrollo de actividades que fortalezcan su aprendizaje integral.

Art. 33° Los estudiantes se comprometen a no realizar ni propiciar actos de vandalismo.

Art. 34° En caso de causar algún daño a los muebles, equipos o materiales de cocina, centro de cómputo o aula de clases, deberán ser repuestos por el o los estudiantes que hayan causado el daño, en un lapso no mayor de 3 días hábiles.

Art. 35° Para la presentación de trabajos académicos, queda prohibido el plagio de documentos, en caso de realizar plagio los trabajos serán anulados y obtendrán una calificación reprobatoria en el parcial o evaluación en la que presenten el trabajo plagiado, algunos ejemplos de plagio son los siguientes:

- Copiar y pegar cualquier documento en línea sin ser citado adecuadamente.
- Transcribir texto de cualquier material publicado impreso o digital como son: libros, revistas, enciclopedias, periódicos, etc., sin ser citado debidamente.
- Utilizar el trabajo total o parcial de otro estudiante y presentarlo como propio.

Art. 36° Durante la realización de un examen queda prohibido el uso de materiales para copiar tales como acordeones, rayarse partes del cuerpo, hojas con texto y similares, en caso de ser sorprendidos utilizando alguno de estos materiales se anulará el examen y tendrá calificación reprobatoria en el parcial.

Art. 38° En caso de incurrir en faltas de los artículos arriba mencionados, los estudiantes tendrán como sanción, en una primera y única ocasión la **amonestación** por parte de la Dirección y deberá cubrir de manera adicional 100 horas de prácticas profesionales como parte de las actividades realizadas por la Escuela. En caso de reincidir se le dará de **baja definitiva** de la Escuela (a excepción de la portación de armas, dado que eso genera de manera inmediata la baja definitiva)



Capítulo IV. Del personal administrativo y de servicios

Art. 37° Se prohíbe presentarse bajo los efectos del alcohol o drogas, así como fumar, consumir bebidas embriagantes, drogas o estupefacientes y participar en juegos de azar dentro del área que corresponde a la Escuela de Gastronomía. Teniendo como sanción, en una primera y única ocasión la amonestación por parte de la Dirección y en caso de reincidir se levantará un acta administrativa.

Art. 38° Deberá respetar a la comunidad de la escuela creando un ambiente de respeto.

Art. 39° Deberá cumplir con sus funciones en los horarios establecidos.

Art. 40° Deberá contribuir al cuidado de los muebles y las instalaciones.



Capítulo V. De los talleres extracurriculares, servicio social y prácticas profesionales.

Lineamientos para las actividades extracurriculares

Art. 41° Los estudiantes deberán cumplir con la asistencia a 100 horas de actividades extracurriculares durante su permanencia en la licenciatura.

Art. 42° Para la validación de las horas de actividades extracurriculares, se requerirá de documentación expedida por la Universidad o por instituciones externas con reconocimiento oficial y académico en donde se especifique el número exacto de horas.

Art. 43° Sobre la impartición de talleres para actividades extracurriculares, se deberá considerar para los talleres deportivos y culturales 20 horas de actividades durante el semestre y los talleres de temas académicos tendrán una duración de 40 horas al semestre.

Lineamientos para las prácticas profesionales

Art. 44° Los estudiantes deberán cumplir con el ejercicio de 800 horas de prácticas profesionales que se deberán realizar durante toda la carrera, como se indica en el plan de estudios vigente y será la Escuela a través de los convenios establecidos con instituciones, restaurantes, empresas o municipios quien determine los espacios en los que deberán desarrollar sus prácticas profesionales en cada semestre.

Art. 45° Las prácticas profesionales deberán realizarse en 4 periodos de 200 horas cada uno, que serán realizadas desde los semestres tercero, cuarto, quinto y sexto de la licenciatura en Gastronomía, de acuerdo a lo establecido en el Plan de estudios vigente. Al ser parte de los créditos establecidos en el Plan de Estudios vigente de la licenciatura, el desarrollo de las prácticas profesionales deberá ser en los periodos que se indican en el mismo, en caso de no cumplir con la periodicidad de las prácticas establecidas en el plan de estudios, los estudiantes deberán reinscribirse de manera extemporánea, dado que no están cumpliendo con el número de créditos que deben acreditar en su semestre cursado.

Lineamientos para el servicio social

Art. 46° Los estudiantes deberán cumplir un periodo de duración de 480 horas de servicio social, pudiendo ser realizado en un periodo de 6 meses a 1 año y específicamente en actividades directamente relacionadas con el perfil



profesional de su licenciatura.

Art. 47° Para la realización del servicio social, es obligatorio haber acreditado el 70% de las materias de la Licenciatura en Gastronomía,

Art. 48° El servicio social será realizado en instituciones y organismos públicos y de carácter social, cuya tarea sea el beneficio público.

Art. 49° Si por motivos de salud o causas graves el estudiante suspende su servicio social, el tiempo que realizó no será computado, siendo conveniente volver a realizarlo.



Capítulo VI. Lineamientos de egreso y titulación

Art. 50° El egreso de la licenciatura en Gastronomía está regido por los lineamientos de la UABJO, expuestos en el Reglamento para el Ingreso, Permanencia y Egreso de los Alumnos, en su Capítulo V De Egreso, en los artículos 64°, 65° y 66°, que especifican el derecho de recibir una Carta de Pasante, la obligatoriedad del servicio social y los procedimientos para la titulación.

Art. 51° Para egresar de la Licenciatura se requiere cubrir el total de 6660 horas y 422 créditos, así como acreditar las 100 horas de actividades extracurriculares, 800 horas de prácticas profesionales y 480 horas de servicio social, equivalentes a 5, 16 y 10 créditos respectivamente.

Formas de titulación

Art. 52° Son consideradas modalidades de titulación las siguientes:

- I. Titulación automática con promedio de 9.5.
- II. Titulación por medio de una tesis.
- III. Titulación por medio de una tesina.
- IV. Titulación por memoria de trabajo profesional.

Transitorios

Primero. Cualquier situación no prevista en el presente reglamento será resuelta por el Consejo Técnico y el Director/a de la Escuela.

Segundo. El presente reglamento entrará en vigor al día siguiente de su publicación.

Tercero. Todos los puntos no tocados en el presente reglamento serán resueltos por la administración correspondiente vigente del periodo en el que ocurran.