

# Reglamento Interno Institucional

2025



**FACULTAD DE  
GASTRONOMÍA**  
– UABJO –

Institución Autónoma "Benito Juárez" de Oaxaca  
1955  
Calle Ac. 1426B





## **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 Facultad de Gastronomía.

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

- I. Consejo Técnico de la Facultad de Gastronomía.
- II. Director/a de la Facultad de Gastronomía.

## **Capítulo II. De los docentes**

**Art. 3°** Para poder impartir las unidades formativas, los candidatos a docentes deberán contar con el grado mínimo de estudios 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 Facultad.

**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 Facultad, 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 Facultad 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 Facultad 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, la separación del docente del grupo y la generación de un acta administrativa, misma que se enviará al abogado general para las acciones correspondientes a la dimensión de la falta.

**Art. 17°** Se prohíbe gestionar con otros docentes 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 Facultad 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°** Queda prohibida toda práctica discriminatoria, de acoso sexual o intimidación. A quien se le compruebe alguno de estos actos, se le aplicará la sanción establecida por la legislación universitaria.

### **Capítulo III. De los estudiantes**



**Art. 21°** Se considerará estudiante de la Facultad 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 presentarse de manera puntual en su horario de clases oficial y en las actividades que se realicen en sedes alternas programadas dentro de sus unidades formativas o actividades organizadas por la Facultad, dentro o fuera de Ciudad Universitaria.

**Art. 23°** Se prohíbe abandonar el salón de clases o cocina sin justificación ni autorización del docente.

**Art. 24°** Las inasistencias del estudiante solo serán justificadas por la Coordinación Académica, previa verificación de:

- Receta médica de alguna institución de salud pública (SSO, IMSS o ISSSTE).
- Carta de exposición de motivos firmada por un responsable.

En caso de presentar información o documentación apócrifa, el estudiante será acreedor a una amonestación conforme a lo establecido en el Art. 36° del presente reglamento.

**Art. 25°** El estudiante deberá hacer un uso adecuado de los utensilios, material y equipo de los laboratorios de cocina, así como de los muebles y equipo tecnológico de la Facultad de Gastronomía.

- I. En caso de causar daños, deberán reponer el objeto afectado en un plazo máximo de 5 días hábiles.
- II. Esta norma aplica tanto dentro de las instalaciones como en sedes alternas durante eventos programados.

**Art. 26°** Los estudiantes se comprometen a no realizar ni propiciar actos de vandalismo, dentro de la Facultad, en la Universidad, así como en instalaciones como en sedes alternas durante eventos programados.

**Art. 27°** El estudiante deberá contribuir a un ambiente de respeto mutuo en la Facultad, en la Universidad y en sedes alternas de actividades formativas o institucionales.



**Art. 28°** Queda prohibida toda práctica discriminatoria, de violencia, de acoso sexual o intimidación. A quien se le compruebe alguno de estos actos, se le aplicará la sanción establecida por la legislación universitaria.

**Art. 29°** Se prohíbe incurrir en actos dolosos que dañen el patrimonio o pongan en riesgo la seguridad y sana convivencia con los miembros de la comunidad universitaria. También se prohíbe participar en juegos de azar dentro de la Facultad, en la Universidad o en sedes alternas durante actividades oficiales.

**Art. 30°** Se prohíbe portar y usar armas dentro de las instalaciones. Esta falta conlleva la baja definitiva de la Facultad.

**Art. 31°** Queda prohibido ofrecer o gestionar gratificaciones económicas o en especie para el personal docente, administrativo y directivo de la Facultad a cambio de calificaciones aprobatorias o justificación de inasistencias. Esta falta conlleva la baja definitiva de la Facultad.

**Art. 32°** Para la presentación de trabajos académicos queda prohibido el plagio. En caso de detectarse, el trabajo será anulado y se asignará calificación reprobatoria. Se considera plagio:

- Copiar y pegar documentos en línea sin citar adecuadamente.
- Transcribir texto de materiales impresos o digitales (libros, revistas, periódicos, etc.) sin citación.
- Presentar como propio el trabajo parcial o total de otro estudiante.

**Art. 33°** Durante la realización de exámenes queda prohibido el uso de materiales para copiar (acordeones, marcas en el cuerpo, hojas con texto, etc.). Si se detecta esta conducta, el examen será anulado y el estudiante obtendrá calificación reprobatoria.

**Art. 34°** Los estudiantes se comprometen a no realizar actividades que atenten contra la paz y armonía de la Facultad, dado que es su responsabilidad dedicar su tiempo al aprendizaje.

**Art. 35°** Los estudiantes deberán buscar formas de coadyuvar al desarrollo de actividades que fortalezcan su aprendizaje integral.

**Art. 36°** En caso de incumplimiento de los artículos anteriores, el estudiante



recibirá, en una primera y única ocasión, una amonestación por parte de la Dirección y deberá cubrir 100 horas de prácticas profesionales adicionales. En caso de reincidencia, se le dará de baja definitiva de la Facultad, excepto en el caso del artículo 30 y 31 que generan 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 Facultad 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 Facultad creando un ambiente de respeto. Queda prohibida toda práctica discriminatoria, de violencia, de acoso sexual o intimidación. A quien se le compruebe alguno de estos actos, se le aplicará la sanción establecida por la legislación universitaria.

**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 las inscripciones y reinscripciones**

##### **Inscripción**

**Art. 41°** El procedimiento para inscripción es el proceso mediante el cual el aspirante que ha sido admitido, según los requisitos establecidos en el *Reglamento para el Ingreso, Permanencia y Egreso de alumnos* de la UABJO, formaliza su condición de alumno en la Universidad y corresponde únicamente a la Dirección de Servicios Escolares este proceso.

**Art. 42°** Los aceptados para ingresar y tener la condición de alumnos de la Universidad, deberán cumplir íntegramente con los siguientes requisitos que determine la Dirección de Servicios Escolares de la UABJO, entre los que destacan:

- I. Sujetarse a los procedimientos y requisitos, así como el **estricto apego a**



- las fechas de inscripción** establecido en la convocatoria respectiva;
- II. Presentar los documentos en original establecidos en la convocatoria al momento de la inscripción;
  - III. Cubrir los derechos de inscripción, de apoyo a servicios educativos y de los cursos de inducción, nivelación y/o propedéutico de la Facultad.
  - IV. Firmar carta compromiso ante la Institución de respetar la legislación universitaria, cuidar el patrimonio de la Universidad, cumplir con los planes y programas de estudio del nivel y carrera al que se inscribe y mantener una conducta de respeto, tolerancia y cooperación en el ámbito universitario;
  - V. Recibir la carta de aceptación suscrita por el Rector de la Universidad y la credencial que lo acredita como alumno de la Institución.

**Art. 43°** Aprobar el curso de inducción y/o propedéutico autorizado por el Honorable Consejo Técnico de la Facultad de Gastronomía, el cual será de asistencia obligatoria para todos los alumnos de nuevo ingreso y será impartido por la misma Facultad.

**Art. 44°** Para los casos que la Dirección de Servicios Escolares determine procedente una inscripción extemporánea, el alumno deberá cubrir los derechos por inscripción extemporánea.

### **Reinscripción**

**Art. 45°** La reinscripción es el procedimiento mediante el cual el alumno inscrito en la Facultad formaliza la continuación de sus estudios y se debe realizar en cada periodo escolar semestral.

**Art. 46°** Los alumnos solicitarán su reinscripción en la Facultad y para tal efecto se ajustarán en tiempo y forma a los requisitos que establezca la Dirección y bajo las siguientes condiciones:

- I. Tiene derecho a reinscripción el alumno que haya acreditado y aprobado las asignaturas del semestre inmediato anterior al que va a cursar, de acuerdo con lo establecido en el plan de estudio.
- II. Cuando el alumno repruebe en examen ordinario, extraordinario o de



recuperación, de nivelación y a título de suficiencia o especial dos o más asignaturas del periodo escolar inmediato anterior, no podrá reinscribirse, debido a que la oferta de la Licenciatura solo es anual. En estos casos, deberá repetir el ciclo escolar, cursando solamente las asignaturas reprobadas en el siguiente ciclo escolar disponible, y cubriendo los derechos correspondientes.

- III. Para todo trámite de reinscripción, el alumno deberá presentar su credencial de identificación escolar u otra identificación oficial con fotografía.
- IV. Respetar las fechas asignadas para el proceso de reinscripción, el cual depende de la condición del alumno: regular, irregular y repetidor. No habrá prórroga para las fechas.
- V. Para el proceso de reinscripción, se designará al personal de Servicios Escolares (mecnógrafa) asignado a la Facultad, para la recepción de documentación y registro en el SICE.
- VI. Deberán entregar la siguiente documentación:
  - Solicitud de reinscripción con fotografía.
  - Órdenes de pago obtenidas del SICE.
  - Comprobantes de pago del banco.
  - Fotografías tamaño infantil identificadas con nombre.
  - Oficio de liberación de prácticas profesionales del periodo inmediato anterior.
  - Liberación de limpieza profunda del ciclo escolar cursado.
  - Constancia de vigencia de derechos del Seguro Facultativo actualizado.
    - Todas las firmas deben ser en tinta azul.
- VII. Aquellos alumnos que no cumplan con algún requisito para la reinscripción o no cumplan con las fechas asignadas, el proceso lo realizará de forma extemporánea, para lo cual corresponderá una sanción administrativa y pago de derechos, mismos que serán acordados por la Dirección de la Facultad.



## **Capítulo VI. De los talleres extracurriculares, servicio social y prácticas profesionales.**

### **Lineamientos para las actividades extracurriculares**

**Art. 47°** La Facultad de Gastronomía impulsa la formación integral de los estudiantes mediante actividades extracurriculares que fomentan valores, actitudes y aptitudes en ámbitos artísticos, científicos, culturales y sociales. Los estudiantes deberán cumplir con la asistencia a estas actividades extracurriculares durante su permanencia en la licenciatura, cumpliendo con las horas indicadas según el Plan de Estudios 2013, el cual considera la acreditación de 100 horas de actividades extracurriculares.

**Art. 48°** 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. 49°** 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. 50°** Las prácticas profesionales permiten al estudiante aplicar sus conocimientos en contextos reales, fortaleciendo sus competencias y facilitando su inserción en el ámbito laboral, Son de carácter obligatorio para todos los estudiantes, sin excepción, conforme a lo establecido en el Plan de Estudios 2013, los estudiantes deberán cumplir con 800 horas de prácticas profesionales a lo largo de toda la carrera.

**Art. 51°** Los estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía deberán cumplir con el total de horas establecidas para las prácticas profesionales, conforme a los siguientes lineamientos:



- I. La Escuela de Gastronomía establecerá convenios con empresas, organismos e instituciones relacionadas con el fenómeno alimentario, a fin de formalizar los espacios donde los estudiantes realizarán sus prácticas. Estos espacios serán determinados y asignados por la Facultad, con base en los convenios previamente establecidos.
- II. Los establecimientos podrán incluir comedores industriales, restaurantes tipo cadena, hoteles cinco estrellas, medios de comunicación, casas vinícolas, museos y otros espacios vinculados al quehacer gastronómico, lo que garantiza una formación profesional amplia y diversificada.
- III. Cada estudiante deberá cumplir con cuatro periodos de prácticas profesionales distribuidos en los semestres tercero al sexto de la licenciatura, realizándose preferentemente en los periodos vacacionales correspondientes. De acuerdo con el Plan de Estudios 2013, cada periodo será de 200 horas prácticas.
- IV. La institución asignará a cada estudiante un establecimiento distinto en cada periodo, con el objetivo de que experimente diversos entornos laborales. Por tanto, no se permitirá repetir el mismo establecimiento en periodos posteriores.
- V. La participación del estudiante en estas prácticas no implica una relación laboral ni genera derechos u obligaciones laborales.
- VI. Las prácticas profesionales son parte de los créditos obligatorios del Plan de Estudios vigente, por lo que su cumplimiento en los tiempos establecidos es requisito indispensable para la inscripción regular en cada semestre.
  - a. En caso de que los estudiantes no cumplan con la periodicidad o el número de créditos establecidos en el Plan de Estudios, deberán solicitar su reinscripción de manera extemporánea, conforme a lo dispuesto en el Artículo 46, inciso VII.

### **Lineamientos para el servicio social**

**Art. 52°** 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. 53°** Para la realización del servicio social, es obligatorio haber acreditado el 70% de las materias de la Licenciatura en Gastronomía.

**Art. 54°** El servicio social será realizado en instituciones y organismos públicos y de carácter social, cuya tarea sea el beneficio público.

**Art. 55°** 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. 56°** 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. 57°** 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. 58°** En esta fase el pasante debe obtener el título profesional mediante la selección y realización de una modalidad de titulación, acorde a lo establecido en el Reglamento de Titulación Profesional de la UABJO y el Reglamento de Titulación del Plan de Estudios correspondiente.

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 Facultad.

**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.