



UNIVERSIDAD DEL ALTIPLANO

COORDINACIÓN DEL PROGRAMA EDUCATIVO DE GASTRONOMÍA

REGLAMENTO

DE PRÁCTICAS PROFESIONALES DE GASTRONOMÍA

CICLO ESCOLAR 2021-2022

CONTENIDOS

	Pagina
CAPÍTULO I. Disposiciones Generales /	4
CAPÍTULO II. Duración /	5
CAPÍTULO III. Supervisión /	7
CAPÍTULO IV. Evaluación y acreditación /	7
CAPÍTULO V. Derechos y obligaciones /	8
CAPÍTULO VI. Sanciones /	10
CAPITULO VII Transitorios/	10
ANEXOS	

UNIVERSIDAD DEL ALTIPLANO

MISIÓN

Somos una institución formadora de profesionales, que ofrece calidad en sus servicios con programas educativos innovadores y competitivos y comprometidos con el medio ambiente.

VISIÓN

Ser una institución formadora de profesionales, con programas académicos y líneas de investigación orientados a la sustentabilidad, a la equidad de género, que respondan a las necesidades de la sociedad, en un contexto de alta competitividad.

VALORES

Nos distinguimos por el trabajo en equipo, con responsabilidad, respeto, honestidad y compromiso para proponer soluciones a las necesidades sociales.

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. El presente reglamento norma la acreditación de las prácticas profesionales requeridas para la titulación en el Programa Educativo de Gastronomía que imparte la Universidad del Altiplano (UDA).

Artículo 2. En ningún caso las prácticas profesionales serán sustitutivas del o equivalentes al servicio social.

Artículo 3. Para adquirir el derecho a la titulación, el estudiante debe acreditar como mínimo mil horas de prácticas profesionales, conforme al esquema del Artículo 11 de este reglamento.

Artículo 4. Las prácticas profesionales tienen por objeto:

- a) Contribuir a la formación integral del alumno mediante el ejercicio de los conocimientos teóricos.
- b) Afirmar los conocimientos, habilidades, actitudes y valores de los estudiantes en su profesión.
- c) Incorporar a los alumnos a los ámbitos laborales de su profesión.
- d) Fortalecer y consolidar la vinculación de la UDA con el entorno social y productivo.
- e) Ser fuente de información para el mejoramiento del plan de estudios del Programa Educativo de Gastronomía que imparte la UDA.

Artículo 5. La organización, promoción y control de las prácticas profesionales de los alumnos del Programa Educativo de Gastronomía de la UDA estarán a cargo del Coordinador respectivo, quien deberá formular oportunamente el programa semestral de actividades correspondiente.

Artículo 6. Las prácticas profesionales se realizarán en empresas industriales, comerciales o de servicios, públicas o privadas, seleccionadas por el Coordinador del Programa Educativo de Gastronomía.

Artículo 7. La UDA podrá celebrar convenios con organizaciones empresariales o con empresas individuales para la realización de las prácticas profesionales de sus alumnos.

Artículo 8. La realización de prácticas profesionales no creará derechos ni obligaciones de tipo laboral con la entidad receptora ni con la UDA, aún cuando exista apoyo económico al alumno por parte de éstas.

CAPÍTULO II

DURACIÓN

Artículo 9. Los periodos para la realización de las prácticas profesionales y la duración mínima de cada una serán:

- a) Verano (384 horas).
- b) Fines de semana (128 horas¹).
- c) Entre semana (128 horas)

Artículo 10. Al menos en un periodo, el alumno deberá realizar las prácticas de verano fuera del Estado.

Artículo 11. Los periodos, duración y horarios de las prácticas profesionales se desempeñarán conforme se convenga con el representante de la entidad receptora, conforme al siguiente esquema:

PERIODO	SEMESTRE	FECHAS	MÍNIMO DE HORAS POR PERIODO	LUGAR DE ESTADÍA.
Periodo No. 1	Al termino del segundo semestre	Junio-julio	384 hrs. Cumpliendo una jornada de 8 horas diarias por seis días, con un día de descanso	Dentro del estado de Tlaxcala.
Periodo No.2	Al termino del cuarto semestre	Junio-Julio	384 hrs. Cumpliendo una jornada de 8 horas diarias por seis días, con un día de descanso	El estudiante debe realizar prácticas en una ciudad turística.
Periodo No.3	Al termino del sexto semestre	Junio-Julio	232 hrs. Cumpliendo una jornada de 8 horas diarias por seis días, con un día de descanso	El estudiante debe realizar prácticas en una ciudad de gran turismo.

¹ Dos jornadas de 8 horas por dos meses.

Artículo 12. La convocatoria para la ocupación de plazas en prácticas profesionales se publicará en la Coordinación la primera semana de febrero de cada ciclo escolar, cerrándose el registro de inscripciones el último día hábil de este mes.

Artículo 13. El Coordinador del Programa Educativo de Gastronomía controlará la asignación, los avances y la liberación de las prácticas profesionales con base en el convenio establecido con la entidad receptora de las mismas.

Artículo 14. El Coordinador del Programa Educativo de Gastronomía proporcionará al alumno información de la póliza del seguro de gastos médicos que lo protegerá y lo orientará sobre el procedimiento para su utilización. En caso de que la práctica profesional se realice fuera del país, el alumno tramitará por su cuenta el seguro correspondiente.

Artículo 15. Por ningún motivo la práctica profesional afectará el calendario, ni el horario, de clases del estudiante.

Artículo 16. Los criterios que normarán la asignación de plazas para la realización de prácticas profesionales, son:

- a) Los alumnos de segundo y tercer semestres de la carrera sólo podrán realizar prácticas profesionales dentro del Estado durante los periodos de verano, y en la UDA solo se proporcionarán tres plazas como máximo.
- b) Los alumnos que se encuentren cursando del cuarto al octavo semestres podrán realizar prácticas fuera del Estado.
- c) Las plazas en el ámbito internacional serán asignadas a los alumnos a partir del sexto semestre.
- d) La asignación de plazas para prácticas profesionales con beca por parte de la entidad receptora, se hará con base en el promedio de calificaciones; en caso de empate se dará preferencia a quien la solicite primero.
- e) Pasada la fecha establecida para la asignación de plazas de prácticas profesionales, la Coordinación del Programa Educativo de Gastronomía no tramitará las solicitudes de los alumnos rezagados sino hasta el siguiente ciclo escolar.
- f) Una vez confirmada la aceptación de la plaza de prácticas profesionales por el alumno, este no podrá cancelarla sin hacerse acreedor a la sanción establecida en el inciso anterior.
- g) La aceptación de plazas en el interior de la República, o en el extranjero, deberá acompañarse de una carta de anuencia expedida por el padre de familia o tutor

del alumno, donde exprese su disposición a financiar los gastos correspondientes de traslado y estancia (Formato V-P-11-F-04).

Artículo 17. En caso de ausencia del practicante por causa de fuerza mayor, éste deberá notificarlo oportunamente al representante de la entidad receptora y al Coordinador del Programa Educativo de Gastronomía, proporcionando el comprobante que justifique su inasistencia. No se computará el tiempo en que el practicante permanezca ausente.

Artículo 18. En caso de abandonar la práctica profesional el alumno deberá comunicarlo a la entidad receptora y al Coordinador del Programa Educativo de Gastronomía oportunamente, justificando por escrito la causa de esta decisión, cuyos efectos quedaran comprendidos en los incisos e) y f) del artículo 16 de este reglamento.

CAPÍTULO III

SUPERVISIÓN

Artículo 19. El Coordinador del Programa Educativo de Gastronomía convendrá con la entidad receptora de la práctica profesional la designación de un supervisor del desempeño del practicante, quien al finalizar la práctica emitirá un reporte evaluatorio.

Artículo 20. El Coordinador del Programa Educativo de Gastronomía mantendrá comunicación mensual con los alumnos y los supervisores respectivos sobre los avances de la práctica profesional.

CAPÍTULO IV

EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN

Artículo 21. Para acreditar la práctica profesional, el estudiante deberá cumplir con los siguientes puntos:

- a) Apegarse a los periodos convenidos entre la UDA y la entidad receptora.
- b) Cubrir la cantidad de horas establecidas para el desempeño de la práctica.
- c) Proporcionar a los supervisores asignados por la entidad receptora la información que le requieran para la cumplimentación del formato respectivo (V-P-11-F-02).

- d) Mantener la comunicación prevista entre el alumno y el Coordinador del Programa Educativo de Gastronomía.
- e) Gestionar oportunamente, ante el representante de la entidad receptora, la liberación de la práctica profesional correspondiente.

Artículo 22. Para acreditar la realización de las prácticas profesionales deberán incorporarse al expediente del alumno los siguientes documentos:

- a) Solicitud y aceptación de la práctica profesional (Formato V-P-11-F-01).
- b) Reporte de avance de la práctica profesional firmado por el supervisor asignado por la entidad receptora (Formato V-P-11-F-02).
- c) Carta de liberación con reporte evaluatorio expedidos por la entidad receptora de la práctica profesional. (V-P-11-F-05)

Artículo 23. A los alumnos empleados en empresas relacionadas con el Programa Educativo de Gastronomía de la UDAⁱ, se les podrán acreditar las prácticas profesionales respectivas, siempre que cumplan los siguientes requisitos:

- a) Que comprueben por escrito pertenecer a la empresa como directivos o empleados.
- b) Que desarrollen actividades afines al Programa Educativo de Gastronomía.
- c) Que la empresa proporcione la información que solicite la UDA en relación con las actividades de las prácticas profesionales.

CAPÍTULO V

DERECHOS Y OBLIGACIONES

Artículo 24. Son derechos de los alumnos en relación con las prácticas profesionales:

- a) Conocer oportunamente el calendario y los trámites para la realización de las prácticas profesionales.
- b) Realizar las prácticas profesionales en el período, calendario, horario y lugar que seleccionen de acuerdo con el Coordinador del Programa Educativo de Gastronomía.
- c) Incorporarse a los beneficios del seguro de vida y gastos médicos contratado por la UDA.

- d) Conocer las opiniones de los supervisores asignados por la entidad receptora respecto a su desempeño.
- e) La intervención de la UDA ante la entidad receptora en caso de requerir algún apoyo de carácter académico o disciplinario.
- d) Obtener la comprobación documental de la realización de las prácticas profesionales, según lo marca el artículo 22 de este reglamento.
- e) Ser escuchados por las autoridades de la Institución en defensa de sus intereses escolares. Dada una inconformidad o una queja de carácter académico, administrativo o disciplinario, para su solución los alumnos acudirán, en primera instancia ante el Coordinador Académico correspondiente y, de no solventarse, requerirán la intervención del Director Académico, quien, eventualmente, presentaría el asunto ante el C.T.C.,² para su resolución.

Artículo 25. Son obligaciones de los alumnos que realizan prácticas profesionales:

- a) Cumplir con el horario convenido con la entidad receptora de la práctica profesional.
- b) Cumplir con los requisitos de presentación personal establecidos por la entidad receptora de la práctica profesional.
- c) Realizar con responsabilidad y eficiencia las actividades que le sean asignadas.
- d) Respetar los reglamentos y políticas de la entidad receptora de la práctica profesional.
- e) Hacer buen uso de los aparatos y equipos que le facilite la entidad receptora para la realización de la práctica profesional.
- f) Manejar con discreción la información de la entidad receptora.
- g) Portar la credencial de la UDA para identificarse como alumno de ésta.
- h) Reportar al Coordinador del Programa Educativo de Gastronomía las incidencias de interés para el seguimiento de la práctica profesional.

² En los casos de conflictos que trasciendan la autoridad del Coordinador del Programa Educativo de Gastronomía, El Director Académico convocará a los miembros de la comunidad universitaria involucrados para integrar al Consejo Técnico Consultivo (C.T.C) específica, donde se conocerán los pormenores del caso y se adoptarán las soluciones reglamentarias pertinentes, para los efectos a que haya lugar.

- i) Tratar con respeto al personal de la entidad receptora, así como a sus compañeros.

CAPÍTULO VI SANCIONES

Artículo 26. Si la entidad receptora solicita el retiro del o los alumnos que realizan prácticas profesionales por infracción a los reglamentos internos, conducta indebida, o abandono de las mismas sin justificación, perderán el derecho a realizar dicha práctica en el semestre inmediato, con las consecuencias administrativas y académicas del caso y si reinciden causarán baja definitiva de la UDA.

TRANSITORIOS

Primero. Los casos no previstos en el presente reglamento serán resueltos por el Coordinador del Programa Educativo de Gastronomía, con Vo. Bo del Consejo Técnico Consultivo

Segundo. La consulta de este reglamento se podrá realizar en la sección de Servicios Generales de la página Web de la institución: <http://www.universidaddelaltiplano.com/>

Tlaxcala Tlax., agosto del 2021

ANEXOS

Formato V-P-13-F-00

Tlaxcala, Tlax. ____ de ____

Convocatoria para ocupar plazas
de Prácticas Profesionales

**C. ALUMNOS DE 2°,4° Y 6° COLOCAR LOS GRADOS QUE CORRESPONDAN DE
LA
LICENCIATURA DE GASTRONOMÍA
PRESENTE**

Se convoca a realizar sus prácticas profesionales en los siguientes establecimientos:

_____ ubicado en la Ciudad de _____
_____ ubicado en la Ciudad de _____
_____ ubicado en la Ciudad de _____
_____ ubicado en la Ciudad de _____

Del periodo _____ a _____ 2020

ATENTAMENTE

COORDINADOR DE PROGRAMA EDUCATIVO

Formato V-P-13-F-01

Tlaxcala, Tlax. ____ de ____ de ____

Asunto: Solicitud de prácticas profesionales

A QUIEN CORRESPONDA

Por medio de la presente, la Universidad del Altiplano solicita a usted, nos permita colaborar en una relación profesional y académica entre Universidad y Empresa, donde podamos mandar a nuestros estudiantes a realizar prácticas profesionales y así puedan reafirmar sus conocimientos y competencias adquiridas de manera teórica en el aula.

Somos una Institución de alto prestigio en el Estado de Tlaxcala nuestros planes y programas de estudio nos avalan y buscamos que nuestros alumnos estén comprometidos con la empresa en la cual realizaran su estadía.

Los documentos que mandamos para que los alumnos realicen prácticas profesionales son:

- Carta de Presentación,
- Currículum
- Seguro del alumno.

Alumnos interesados:

ALUMNO	SEMESTRE	LICENCIATURA	AREA	PERIODO DE PRACTICAS

ATENTAMENTE

COORDINADOR DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Formato V-P-13-F-02

Tlaxcala, Tlax., a _____ de _____ de 20____

Asunto: Autorización de padre o tutor

Yo _____ padre/madre/tutor del Alumno(a) del _____ semestre de la licenciatura en **Gastronomía**, autorizo a mi hijo(a) para que asista a realizar sus prácticas profesionales en la ciudad de _____ del estado de _____ en la empresa _____, del día _____ al _____.

Acepto las restricciones y condiciones establecidas en el Reglamento de Prácticas Profesionales de Gastronomía de la Universidad del Altiplano, así como por las de la empresa; asimismo, asumo la responsabilidad sobre los riesgos que genere el viaje respectivo, para constancia de lo cual firmo la presente.

Igualmente, me comprometo a cubrir todos los gastos requeridos como: traslado, estadía, alimentación, así como erogaciones extraordinarias que surjan durante la estancia.

NOMBRE Y FIRMA DEL PADRE O TUTOR

NOMBRE Y FIRMA DEL ALUMNO

Formato V-P-13-F-03

Tlaxcala, Tlax., a ____ de _____ de 20__

Asunto: Aceptación de prácticas profesionales

**C. (REPRESENTANTE ORGANISMO RECEPTOR)
P R E S E N T E**

Por este conducto, la Coordinación del Programa Educativo de _____ tiene a bien presentar a sus finas atenciones al C. _____, alumno del _____ periodo quien estudia el nivel de licenciatura en esta institución, quien desea realizar sus prácticas profesionales en el área que usted dignamente dirige de acuerdo a lo siguiente:

DATOS DE LA DEPENDENCIA

Dependencia:

Áreas específicas:

Dirección de la dependencia o área:

Teléfono:

Ext:

Nombre del responsable del área:

Cargo del responsable del área:

Nombre del programa:

Fecha de inicio: / /
 día/mes/año

término: / /
 día/mes/año

Días de prestación:

Horario:

Actividades específicas a realizar:

En caso de aceptar al alumno antes mencionado sírvase signar el presente documento, como aceptación del prestador, para realizar su práctica profesional.

ATENTAMENTE	ACEPTACIÓN	ACEPTACIÓN
Coordinador del Programa Educativo	Responsable de la Dependencia	Prestador de práctica profesional

Formato V-P-13-F-04

Tlaxcala, Tlax., a ____ de ____ de 20__

REPORTE DE ACTIVIDADES

REPORTE N° _____.

PERIODO: _____

DATOS DEL PRESTADOR:

Nombre:	
Licenciatura:	
Organización:	
Área específica de adscripción:	
Nombre del programa:	
Número de horas cubiertas:	
Describir de manera cuantitativa las actividades realizadas en el periodo, si requiere mayor espacio emplear hojas anexas	

PRESTADOR DE PRACTICA PROFESIONAL

RESPONSABLE DE LA ORGANIZACION

Nombre, y Firma

Nombre, Cargo Firma y sello

RESPONSABLE DE VINCULACION INSTITUCIONAL

Nombre, Cargo Firma y sello

c.c.p. Organización
c.c.p. Interesado
c.c.p. Archivo

Formato V-P-13-F-05

Tlaxcala, Tlax., a ____ de _____ de 20__

EVALUACIÓN DE PRÁCTICAS PROFESIONALES

Empresa _____ Lugar _____
Nombre del practicante _____
Periodo de _____ a _____ No. de horas _____

La Universidad del Altiplano, con el propósito de mejorar la operación del programa de prácticas profesionales que realiza en coordinación con el sector empresarial y con el fin de asegurar una preparación de profesionales altamente competitivos en el campo de la gastronomía, le agradece su opinión veraz y recomendaciones comprometidas acerca de la situación que observan dichas prácticas profesionales en su organización.

I.- Evaluación del practicante.

Actitud hacia el trabajo

- 1.- Cumplimiento de reglamento interno y políticas establecidas por la empresa.
A) Excelente B) Bueno C) Regular D) Deficiente
- 2.- Puntualidad y asistencia
A) Excelente B) Bueno C) Regular D) Deficiente
- 3.- Cooperación y compromiso
A) Excelente B) Bueno C) Regular D) Deficiente
- 4.- Colaboración, trabajo en equipo y empatía
A) Excelente B) Bueno C) Regular D) Deficiente
- 5.- Propuestas y aportaciones del alumno
A) Excelente B) Bueno C) Regular D) Deficiente

Conocimientos, Habilidades y Destrezas

- 1.- Manejo higiénico de los alimentos
A) Excelente B) Bueno C) Regular D) Deficiente
- 2.- Higiene personal
A) Excelente B) Bueno C) Regular D) Deficiente
- 3.- Dominio de las técnicas gastronómicas que le demanda la práctica.
A) Excelente B) Bueno C) Regular D) Deficiente
- 4.- Rapidez y agilidad

-
- | | | | |
|--------------|----------|------------|---------------|
| A) Excelente | B) Bueno | C) Regular | D) Deficiente |
|--------------|----------|------------|---------------|
- 5.- Orden y limpieza en su área de trabajo
- | | | | |
|--------------|----------|------------|---------------|
| A) Excelente | B) Bueno | C) Regular | D) Deficiente |
|--------------|----------|------------|---------------|

Observaciones generales del jefe inmediato:

Evalúe al alumno en una escala del 5 al 10, su desempeño general.

No. ____ (letra) _____.

II.- Evaluación del Perfil del Licenciado en Gastronomía.

1.- ¿Anteriormente ha trabajado con practicantes de la Universidad del Altiplano del área de Gastronomía? Si B) No

2.- ¿Cuántos alumnos han realizado prácticas en su empresa, incluyendo los alumnos actuales? No. _____

3.- ¿Conoce el perfil del egresado de la Licenciatura en Gastronomía (Chef ejecutivo)? SI ()
NO ()

4.- ¿Cumplieron las expectativas esperadas los practicantes? SI () NO ()
¿Por qué? _____

Recomendaciones:

5.- ¿Qué aspectos recomienda reforzar en nuestros alumnos?

- A) En cuanto a conocimiento.
B) En cuanto a actitudes y valores
C) En cuanto a habilidades.

6.- ¿Le gradaría seguir trabajando con practicantes de nuestra institución?

SI () NO ()

¿Por qué? _____

7.- Respecto a nuestros competidores en la formación de chef en una escala del 5 al 1 ¿en qué orden nos ubica? _____

¿Por qué? _____

8.- ¿Por qué razones contratarían a nuestros egresados?

Observaciones y recomendaciones.

Gracias. Sus aportaciones son de gran utilidad para el proceso de mejora continua.

Formato V-P-13-F-05A

HOJA MENBRETADA DE LA ORGANIZACIÓN

CARTA DE LIBERACIÓN DE LA PRACTICA PROFESIONAL

Tlaxcala, Tlax., a ____ de ____ de ____

C. PRESENTE

INFORMO A USTED QUE EL (LA) ALUMNO (A) CUYOS DATOS SE DETALLAN A CONTINUACION, HA CONCLUIDO SATISFACTORIAMENTE SU PRACTICA PROFESIONAL.

NOMBRE: _____

ESCUELA DE PROCEDENCIA: _____

SEMESTRE: _____

LICENCIATURA _____

FECHA DE INICIO: ____/____/____ FECHA DE TERMINACION ____/____/____

TOTAL DE HORAS CUBIERTAS: _____

POR LO CUAL SIN NINGUN INCONVENIENTE QUEDA LIBERADA SU PRACTICA PROFESIONAL.

SIN OTRO PARTICULAR, RECIBA UN CORDIAL SALUDO

A T E N T A M E N T E

Nombre, Cargo Firma y sello

RESPONSABLE DE LA ORGANIZACION

c.c.p. Organizacion
c.c.p. Interesado
c.c.p. Archivo