



UNIVERSIDAD DEL ALTIPLANO

PROGRAMA EDUCATIVO DE GASTRONOMÍA

REGLAMENTO

DE PRÁCTICAS PROFESIONALES DE GASTRONOMÍA

TLAXCALA TLAX., CICLO ESCOLAR 2024-2025

CONTENIDOS

	Pagina
MISIÓN, VISIÓN, FILOSOFÍA INSTITUCIONAL, VALORES, DECÁLOGO PARA LA SUSTENTABILIDAD	
CAPÍTULO I. Disposiciones Generales /	4
CAPÍTULO II. Tramite de plaza /	5
CAPÍTULO III. Duración /	5
CAPÍTULO IV. Supervisión /	7
CAPÍTULO V. Evaluación y acreditación /	8
CAPÍTULO VI. Derechos y obligaciones /	9
CAPÍTULO VII. Sanciones /	11
Transitorios/	11
ANEXOS	

MISIÓN

Somos una Institución formadora de profesionales responsables, con capacidades, habilidades y actitudes, que ofrece servicios de calidad, con Programas Educativos innovadores, comprometidos con el medio ambiente, la sustentabilidad y la equidad de género.

VISIÓN

Para el 2025, ser una Institución formadora de profesionales, que respondan a las necesidades de la sociedad del conocimiento, los avances tecnológicos, las transformaciones sociales y la responsabilidad medio ambiental; mediante Programas Educativos y líneas de investigación orientados a la sustentabilidad, con una perspectiva incluyente y cero violencia en todas sus formas.

FILOSOFÍA INSTITUCIONAL

Somos una institución que se distingue por el trabajo académico y en equipo, comprometida con el medio ambiente y el desarrollo sustentable, con responsabilidad, respeto, honestidad y compromiso para proponer soluciones a las necesidades del contexto.

VALORES

La Universidad del Altiplano, promueve:
El trabajo en equipo,
El compromiso social y el desarrollo sustentable,
El dialogo,
El respeto y
La inclusión.

DECÁLOGO PARA LA SUSTENTABILIDAD

1. Consolidar la identidad sustentable, institucional, individual, social y cultural.
2. Hacer uso responsable del agua y la electricidad.
3. Promover el desarrollo, la adopción y la transferencia equitativa de tecnologías ambientalmente sanas.
4. Reciclar, reducir y reutilizar los residuos sólidos.
5. Evitar el consumismo.
6. Preferir el consumo de servicios y productos locales y regionales.
7. Cuidar la salud personal y colectiva con una perspectiva preventiva.
8. Promover la inclusión, la equidad de género con responsabilidad, respeto, disciplina y honestidad.
9. Fomentar la participación ciudadana en la búsqueda de una mejor calidad de vida.
10. Reconocer el derecho a la diferencia, en favor de una cultura de tolerancia, no violencia y paz.

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 17 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 organizaciones que tengan una injerencia total o parcial con la carrera de Gastronomía, tales como empresas industriales, comerciales o de servicios, públicas o privadas y sean seleccionadas por el Coordinador del Programa Educativo de Gastronomía.

Artículo 7. El Coordinador del Programa Educativo de Gastronomía identifica organismos receptores, donde 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

TRAMITE DE PLAZAS

Artículo 9. 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 mes¹.

Artículo 10. El alumno solicitara la asignación de la plaza.²

Artículo 11. El Coordinador solicitara las plazas a las dependencias seleccionadas con las que cuenta con convenio. ³

Artículo 12. El estudiante acepta la practica una vez que se le asigna y la empresa la acepta.⁴

Artículo 13. 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.

Artículo 14. Aceptación de la práctica por la empresa⁵.

CAPITULO III

DURACIÓN

Artículo 15. Los periodos para la realización de las prácticas profesionales y la duración mínima de cada una serán:

- a) Verano (384 horas).

¹ Formato. Convocatoria para ocupar plazas de prácticas profesionales V-P-13-GT-01

² Formato. Solicitud de practica por el estudiante V-P-13-GT-02

³ Formato Solicitud de plazas de practicas profesionales a la empresa V-P-13-GT-03

⁴ Formato. Oficio de la coordinación de aceptación de practica profesional, solicitada por el estudiante V-P-13-GT-04

⁵ Formato. Oficio de presentación del pasante ante la empresa por parte de la coordinación V-P-13-GT-06

- b) Fines de semana (128 horas⁶).
- c) Entre semana (128 horas)

Artículo 16. Al menos en un periodo, el alumno deberá realizar las prácticas de verano fuera del Estado.

Artículo 17. 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.

Artículo 18. 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 19. 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 20. Por ningún motivo la práctica profesional afectará el calendario, ni el horario, de clases del estudiante.

Artículo 21. Los criterios que normarán la asignación de plazas para la realización de prácticas profesionales, son:

⁶ Dos jornadas de 8 horas por dos meses.

- 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 en adelante.
- 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) 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 “Capítulo VII Sanciones”.
- f) 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 estancia⁷.

Artículo 22. 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 23. 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 el “Capítulo VII Sanciones” de este reglamento.

CAPÍTULO IV SUPERVISIÓN

Artículo 24. 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.

⁷ Formato. Autorización de padre o tutor V-P-13-GT-05

O en caso que durante esta se presente alguna situación deberá reportarlo a la mayor brevedad al coordinador del programa.

Artículo 25. 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 V EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN

Artículo 26. 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, de acuerdo a lo establecido en el artículo 17 de este reglamento.
- c) Proporcionar a los supervisores asignados por la entidad receptora la información que se le requiera para el cumplimiento del formato respectivo⁸.
- 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 27. 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.
- b) Reporte de avance de la práctica profesional firmado por el supervisor asignado por la entidad receptora⁹
- c) Carta de liberación con reporte evaluatorio expedidos por la entidad receptora de la práctica profesional¹⁰.

⁸ Formato. Reporte de actividades de prácticas profesionales V-P-13-GT-07

⁹ Formato. Evaluación de la practica profesional V-P-13-GT-08

¹⁰ Formato. Liberación de las prácticas profesionales V-P-13-GT-09

Artículo 28. A los alumnos empleados en empresas relacionadas con el Programa Educativo de Gastronomía de la UDA, se les podrán dar excepción de las prácticas profesionales respectivas, siempre que cumplan los siguientes requisitos¹¹.

- 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. Por lo que deberá de acreditar mediante carta membretada por parte de la empresa receptora la constancia de estar laborando, indicando el puesto que desempeña, los días laborales y su jefe inmediato
- d) El alumno podrá considerar esta modalidad para cumplir con el 50% del total de sus prácticas profesionales y el 50% restante, se deberá realizar de manera obligatoria en un establecimiento externo y afín al Programa Educativo de Gastronomía.

CAPÍTULO VI

DERECHOS Y OBLIGACIONES

Artículo 29. 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) Respetar y ser respetado por las autoridades y los compañeros de trabajo, en caso de sufrir algún tipo de acoso escolar o sexual comunicarlo a su coordinador para tomar las medidas pertinentes de acuerdo a la falta.
- c) Realizar las prácticas profesionales en el período, calendario, horario y lugar que seleccionen de acuerdo con el Coordinador del Programa Educativo de Gastronomía.
- d) Incorporarse a los beneficios del seguro de vida y gastos médicos contratado por la UDA.
- e) Conocer las opiniones de los supervisores asignados por la entidad receptora respecto a su desempeño.

¹¹ Formato. Solicitud de exención de práctica profesional V-P-13-GT-10

- f) La intervención de la UDA ante la entidad receptora en caso de requerir algún apoyo de carácter académico o disciplinario.
- g) Obtener la comprobación documental de la realización de las prácticas profesionales.
- h) 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.,¹² para su resolución.

Artículo 30. 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 uso responsable 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.
- i) Tratar con respeto al personal de la entidad receptora, así como a sus compañeros.

¹² 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.

- j) Firmar la carta compromiso para la buena conducta en las prácticas profesionales ¹³

CAPÍTULO VII

SANCIONES

Artículo 31. 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 2024

¹³ Formato. Carta compromiso de buena conducta durante la práctica V-P-13-GT-11