REGLAMENTO

DE PRÁCTICAS PROFESIONALES DE GASTRONOMÍA

CICLO ESCOLAR 2025-2026

Eucalipto No. 1 Col. El Sabinal, Tlaxcala, Tlax C.P. 90102, Tel: (01 246) 46 2 14 58 / 46 2 14 59 / 46 2 70 80 ext. 111, 119
www.universidaddelaltiplano.com

CONTENIDO

MISIÓN 3
VISIÓN 3
FILOSOFÍA INSTITUCIONAL 3
VALORES 3
PRINCIPIOS....3
CAPÍTULO I 4
DISPOSICIONES GENERALES 4
CAPÍTULO II 5
TRAMITE DE PLAZAS....5
CAPITULO III 6
DURACIÓN 6
CAPÍTULO IV 8
SUPERVISIÓN....8
CAPÍTULO V 8
EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN....8
CAPÍTULO VI 9
DERECHOS Y OBLIGACIONES....9
CAPÍTULO VII 11
SANCIONES 11
TRANSITORIOS 11

Eucalipto No. 1 Col. El Sabinal, Tlaxcala, Tlax. C.P. 90102, Tel: (01 246) 46 2 14 58 / 46 2 14 59 / 46 2 70 80 fax: (01246) 46 2 8233
www.universidaddelaltiplano.com

MISIÓN

Somos una institución formadora de profesionales altamente capacitados para el desempeño académico, profesional y humano, a través del desarrollo de capacidades para el aprendizaje permanente, la formación en competencias laborales y las cualidades del desarrollo sustentable, con el fin de que nuestros estudiantes y egresados logren un actuar laboral, personal y ciudadano exitoso, ético y comprometido.

VISIÓN

Para el 2030, ser una institución firmemente consolidada en su excelencia formativa y sustentable, comprometida con su entorno y con el desarrollo humano, con la estandarización y sistematización de sus procesos educativos y administrativos, apta ante los retos de un mundo cambiante.

FILOSOFÍA INSTITUCIONAL

La Universidad del Altiplano se reconoce, primeramente, como una institución fundamentada en los principios de la sustentabilidad (ambientales y sociales) y se asume en esa medida como promotora de cambio, cuya identidad y acciones se insertan en el trayecto formativo de los estudiantes y emanan hacia el resto de la comunidad educativa. A su vez, como un centro formador en capacidades y competencias que proporcionen a las personas más y mejores cualidades de desempeño y adaptabilidad, así como de compromiso con su entorno social.

VALORES

1. Excelencia
2. Compromiso
3. Adaptabilidad
4. Flexibilidad
5. Innovación
6. Responsabilidad
7. Inclusión y equidad

PRINCIPIOS

1. Garantizar la educación de calidad, inclusiva y equitativa
2. Fomentar el aprendizaje a lo largo de la vid
3. Fomentar la innovación
4. Promover una vida sana y de bienestar
5. Fomentar modalidades de consumo y producción sostenibles
6. Promover la igualdad entre géneros y el empoderamiento de las mujeres
7. Fomentar una cultura de la paz, la convivencia y la no violencia en todas sus formas
8. Contribuir al crecimiento económico sostenido e inclusivo, así como al logro del empleo productivo y digno
9. Hacer conciencia acerca del cuidado medioambiental, el cambio climático y sus efectos

Eucalipto No. 1 Col. El Sabinal, Tlaxcala, Tlax. C.P. 90102, Tel: (01 246) 46 2 14 58 / 46 2 14 59 / 46 2 70 80 fax: (01246) 46 2 8233
www.universidaddelaltiplano.com

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

Eucalipto No. 1 Col. El Sabinal, Tlaxcala, Tlax. C.P. 90102, Tel: (01 246) 46 2 14 58 / 46 2 14 59 / 46 2 70 80 fax: (01246) 46 2 8233
www.universidaddelaltiplano.com

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

Articulo 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 mes[1].

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

Articulo 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. Salvo casos justificados por fuerza mayor, los cuales deberán documentarse y someterse a valoración de la Dirección Académica y la Alta Dirección.

Articulo 14. Aceptación formal de la práctica por parte de la empresa[5], deberá constar mediante documento firmado por el correspondiente representante y el alumno, entregado a la Coordinación en un plazo no mayor a 5 días hábiles desde la asignación.

[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

Eucalipto No. 1 Col. El Sabinal, Tlaxcala, Tlax. C.P. 90102, Tel: (01 246) 46 2 14 58 / 46 2 14 59 / 46 2 70 80 fax: (01246) 46 2 8233
www.universidaddelaltiplano.com

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).
b) Fines de semana (128 horas[6]).
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

[6] Dos jornadas de 8 horas por dos meses.

Eucalipto No. 1 Col. El Sabinal, Tlaxcala, Tlax. C.P. 90102, Tel: (01 246) 46 2 14 58 / 46 2 14 59 / 46 2 70 80 fax: (01246) 46 2 8233
www.universidaddelaltiplano.com

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:

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 estancia[7].

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

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

Eucalipto No. 1 Col. El Sabinal, Tlaxcala, Tlax. C.P. 90102, Tel: (01 246) 46 2 14 58 / 46 2 14 59 / 46 2 70 80 fax: (01246) 46 2 8233
www.universidaddelaltiplano.com

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 acordará con la entidad receptora la designación de un supervisor responsable del seguimiento del desempeño del practicante. Al concluir el periodo de prácticas, dicho supervisor deberá emitir un reporte evaluatorio y entregarlo en un plazo no mayor a cinco días hábiles. En caso de presentarse alguna situación relevante durante el desarrollo de la práctica, esta deberá ser reportada a la Coordinación de Gastronomía, el mismo día de la supervisión.

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 requieran, así como colaborar activamente con la elaboración de los informes requeridos para el ~~a~~ cumplimentación del formato respectivo[8].

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.

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

Eucalipto No. 1 Col. El Sabinal, Tlaxcala, Tlax. C.P. 90102, Tel: (01 246) 46 2 14 58 / 46 2 14 59 / 46 2 70 80 fax: (01246) 46 2 8233
www.universidaddelaltiplano.com

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 receptora [9]

c) Carta de liberación con reporte evaluatorio expedidos por la entidad receptora de la práctica profesional[10].

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 requisitos[11].

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.

[9] Formato. Evaluación de la practica profesional V-P-13-GT-08
[10] Formato. Liberación de las prácticas profesionales V-P-13-GT-09
[11] Formato. Solicitud de exención de práctica profesional V-P-13-GT-10

Eucalipto No. 1 Col. El Sabinal, Tlaxcala, Tlax. C.P. 90102, Tel: (01 246) 46 2 14 58 / 46 2 14 59 / 46 2 70 80 fax: (01246) 46 2 8233
www.universidaddelaltiplano.com

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 en base al Protocolo para la identificación, prevención e intervención del acoso escolar.

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.

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.

[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.

Eucalipto No. 1 Col. El Sabinal, Tlaxcala, Tlax. C.P. 90102, Tel: (01 246) 46 2 14 58 / 46 2 14 59 / 46 2 70 80 fax: (01246) 46 2 8233
www.universidaddelaltiplano.com

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.

j) Firmar carta compromiso para la buena conducta en las prácticas profesionales [13]. La Coordinación conservará una copia en el expediente del alumno.

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 2025.

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

Eucalipto No. 1 Col. El Sabinal, Tlaxcala, Tlax. C.P. 90102, Tel: (01 246) 46 2 14 58 / 46 2 14 59 / 46 2 70 80 fax: (01246) 46 2 8233
www.universidaddelaltiplano.com