



**REGLAMENTO GENERAL DEL
CENTRO DE ESTUDIOS GASTRONOMICOS AMECAMECA
PARA ESTUDIOS DE LICENCIATURA
MODALIDAD ESCOLARIZADA**

CARTA DE BIENVENIDA

Estimados alumnos (as):

Es un gran honor para nosotros, saber que usted ha elegido el Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca (CEGA), para realizar sus estudios de Licenciatura.

El Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca es un centro de carácter particular comprometido con sus alumnos para que, a través de sus estudios, se preparen para ser excelentes profesionistas, con grandes capacidades de desarrollo y de dirigir su propia superación.

CEGA es un Centro de Educación Gastronómico, dedicado a la formación de futuros profesionales dentro del ámbito culinario.

Existe una necesidad común en todos los buenos profesionales, sea cual sea su oficio, es la de formarse, para obtener un puesto de trabajo y poder ascender dentro de él. En el mundo actual, cada vez más preparado y competitivo, lamentablemente no basta con un esfuerzo y una dedicación absoluta, se hace necesaria una formación para poder competir dentro de nuestro entorno laboral.

Nuestro objetivo es la formación de profesionales que puedan satisfacer la demanda existente en el actual mercado laboral, ofreciendo amplios conocimientos teóricos/prácticos que permitan acceder a nuevos horizontes.

A través de las páginas de este reglamento le brindamos a usted un contenido importante sobre los diferentes procesos académico-administrativos que deberán seguirse en el transcurso de sus estudios.

Que mejor ocasión para que en nombre de todos los integrantes del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca, reciba Usted esta cordial bienvenida, deseándole el mayor aprovechamiento y superación personal para un exitoso futuro.

ATENTAMENTE

**LIC. EN TURISMO OSCAR IVAN RAMOS SORIANO
DIRECTOR GENERAL**

AV. ADOLFO LOPEZ MATEOS S/N, ESQUINA
CALLEJÓN SAN MATEO, AMECAMECA, EDO. MÉX

www.centrogastronomicocega.com

cegastronomia@hotmail.com

TEL: 97 8 34 20

**REGLAMENTO DE ESTUDIANTES DE PROGRAMAS ACADEMICOS DEL
CENTRO DE ESTUDIOS GASTRONOMICOS AMECAMECA**

INDICE

TITULO 1	5
CAPITULO PRIMERO	5
DE LA ADMISIÓN, INSCRIPCIÓN Y CATEGORIAS DE ESTUDIANTES	5
CAPÍTULO SEGUNDO	9
DE LA REINSCRIPCIÓN	9
CAPÍTULO TERCERO	9
DE LAS DISPOSICIONES FINANCIERAS	9
CAPITULO CUARTO	12
DE LA SITUACIÓN ACADÉMICA	12
CAPÍTULO QUINTO	12
DE LA EQUIVALENCIA Y REVALIDACIÓN DE ESTUDIOS	12
CAPÍTULO SEXTO	13
DE LA EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE ASIGNATURAS	13
CAPÍTULO SEPTIMO	16
DE LOS EXÁMENES EXTRAORDINARIOS Y RECURSE	16
CAPITULO OCTAVO	17
DE LAS BAJAS TEMPORAL Y DEFINITIVA	17
CAPITULO NOVENO	21
DE LOS DERECHOS DE LOS ESTUDIANTES	21
CAPITULO DECIMO	25
DE LAS OBLIGACIONES DE LOS ALUMNOS	25
CAPITULO DÉCIMO PRIMERO	29
DE LAS CAUSAS O MOTIVOS DE SANCIÓN	29
CAPITULO DECIMO SEGUNDO	31
DE LAS RESPONSABILIDADES Y SANCIONES.	31
CAPITULO DECIMO TERCERO	32
DEL OTORGAMIENTO DE BECAS Y APOYO AL	32
APROVECHAMIENTO ACADÉMICO	32
TITULO II	34
CAPITULO UNICO	34
DEL SERVICIO SOCIAL	34
TITULO III	38
CAPÍTULO UNICO	38
DE LAS PRÁCTICAS PROFESIONALES	38
TITULO IV	44
CAPITULO PRIMERO	44
DE LOS REQUISITOS, OPCIONES Y PROCEDIMIENTOS DE TÍTULOS	44

CAPITULO SEGUNDO DEL FRAUDE ACADÉMICO	55
TÍTULO V	55
CAPÍTULO ÚNICO DE LA LENGUA EXTRANJERA	55
TITULO VI	56
CAPITULO UNICO DE LOS CERTIFICADOS DE ESTUDIOS, PARCIALES O TOTALES	56
TITULO VII	56
CAPITULO UNICO DE LA INSTANCIA COMPETENTE DE LA INSTITUCIÓN Y PROCEDIMIENTO PARA LA ATENCIÓN DE QUEJAS DERIVADAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EDUCATIVO	56
TÍTULO VIII	57
DE LAS INFRACCIONES	
CAPITULO PRIMERO DEL ACOSO ESCOLAR O BULLING	57
CAPITULO SEGUNDO DEL ACOSO SEXUAL	58
CAPITULO TERCERO DEL PLAGIO ACADÉMICO	58



REGLAMENTO GENERAL

El Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca (C.E.G.A.) consciente de su responsabilidad se ha propuesto establecer la reglamentación presente aplicable a los alumnos que forman parte de nuestra comunidad escolar, en todo lo relativo a su permanencia dentro de las instalaciones, salones de clases y eventos donde represente a la escuela. Estas disposiciones deben ser conocidas por los alumnos y maestros del Centro, con la finalidad de que se lleve a cabo y aplique en la forma señalada en el propio Reglamento, que a su vez proporciona una formación sólida y disciplinaria.

Todos los alumnos del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca, estarán sujetos al presente reglamento. Las normas y disposiciones que en él se encuentran son de observancia general y obligatoria. El presente reglamento se encuentra suscrito acorde con la normatividad de la **SEP** (Secretaría de Educación Pública). Es indispensable que los alumnos lo acaten para un adecuado funcionamiento escolar.

El Reglamento de Estudiantes tiene como propósito normar la relación del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca (CEGA) con la comunidad estudiantil de la Licenciatura en Gastronomía.

El desconocimiento de este Reglamento nunca podrá ser revocado como excusa para evitar su cumplimiento y la aplicación de las normas correspondientes.

DE LA COMUNIDAD ESTUDIANTIL.

Artículo 1º. Al Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca, son bienvenidos todos los estudiantes que, respeten los valores que en la Institución se promuevan.

Forma parte de la comunidad estudiantil y por tanto tiene la condición de estudiante del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca, la persona que queda formalmente inscrita o que haya estado inscrita en la Institución de conformidad con lo previsto en el presente Reglamento.

La Inscripción se reserva en todo momento el derecho de admitir, inscribir o reinscribir a cualquier aspirante o estudiante sin expresión de causa.

Los estudiantes del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca están obligados a manifestar por escrito el compromiso de acatar en lo que les corresponda, en todos y cada uno de sus términos, el contenido del presente Reglamento, así como de las demás disposiciones y normatividad institucional vigente.

TITULO I

CAPITULO PRIMERO DE LA ADMISIÓN, INSCRIPCIÓN Y CATEGORIAS DE ESTUDIANTES

De los requisitos de admisión a licenciatura.

Artículo 2º. Los aspirantes para ingresar al Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca podrán realizar los trámites de admisión en la institución y deberán cumplir los siguientes requisitos:

- 1) Haber concluido el bachillerato o preparatoria o estar cursando el último año del nivel medio superior.

Equivalencias o revalidación de estudios.

Aquellos aspirantes que hubieren cursado uno o más semestres en alguna institución de Educación Superior que se encuentre dentro del Sistema Educativo Nacional, se les podrán reconocer las equivalencias o revalidación de estudios hasta que se cuente con el original de la Resolución que emite según sea el caso, la Secretaría de Educación Pública. Requiriéndose que previamente se realice el proceso de admisión en todas sus etapas e inscribirse desde el primer semestre en el plan de estudios que corresponda.

Del proceso de admisión para la licenciatura.

Artículo 3º. El aspirante podrá realizar el proceso de admisión personalmente en la Dirección del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca.

El aspirante deberá llenar la solicitud de admisión y cumplir con los requisitos de admisión.

Los documentos necesarios para la inscripción al Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca son:

- 1) Acta de nacimiento (copia certificada o impresión electrónica).
- 2) Original del Certificado de Bachillerato o Preparatoria (*).
- 3) Pago de Inscripción.
- 4) Comprobante de domicilio actual, no mayor a tres meses, con dirección completa (copia simple).
- 5) Dos fotografías recientes tamaño infantil, en blanco y negro o a color.
- 6) Copia de identificación oficial (INE, Pasaporte).
- 7) CURP Actualizado.
- 8) Certificado médico.

(*) Caso 1.- En el supuesto de que a la fecha de inscripción no se tuviere el original del Certificado de Bachillerato o Preparatoria el aspirante aceptado(a) podrá presentar una constancia original con logotipo, sellada y firmada por el Director o Responsable académico del plantel educativo en la que se informe el nombre del alumno, la fecha de inicio y conclusión del Bachillerato o Preparatoria, señalando el promedio general de aprovechamiento y que el Certificado se encuentra en trámite.

En ambos casos la fecha de término del último ciclo escolar cursado no deberá exceder a la fecha de inicio de clases del ciclo escolar de la Licenciatura.

INSCRIPCION CONDICIONADA

Artículo 4º. Para el caso de que el aspirante aceptado, no pudiese entregar alguno de los documentos administrativos y/o académicos la inscripción quedará condicionada y el estudiante firmará una carta compromiso con la finalidad de que se le concedan 60 días naturales a partir del inicio del ciclo escolar para que exhiba los documentos originales. La validez oficial de los estudios de educación superior que se cursen quedará condicionada hasta la presentación de los documentos originales que acrediten el antecedente académico, de conformidad con lo previsto en la normatividad emitida por la Secretaría de Educación Pública.

Artículo 5º. Se entiende por **estudiante inscrito** aquel que habiendo cubierto todos los requisitos señalados en el artículo 2º del presente Reglamento fue aceptado mediante dictamen de admisión, entregó toda la documentación requerida y cubrió la cuota inscripción a un primer ciclo escolar del plan de estudios que imparta la Universidad.

Artículo 6º. Se entiende por **estudiante reinscrito** a aquel que habiendo cumplido con los requisitos académicos y administrativos necesarios para acreditar sus asignaturas se inscribe en el siguiente ciclo escolar para continuar sus estudios en la Universidad.

Artículo 7º. Se entiende por **estudiante de reingreso** a aquel que habiendo interrumpido sus estudios temporal o definitivamente desea continuar su formación académica siempre y cuando cumpla con los siguientes requisitos:

- 1) Haber tramitado su baja temporal de acuerdo con lo estipulado en el presente Reglamento.
- 2) Haber transcurrido un periodo no mayor a dos semestres continuos después de haberse dado de baja.
- 3) Encontrarse dentro del plazo establecido en el plan de estudios, para concluir el programa académico.
- 4) Reincorporarse al semestre que le corresponda siempre y cuando tenga acreditado el cincuenta por ciento de las asignaturas previstas en el ciclo

inmediato anterior.

- 5) Realizar el trámite de reinscripción exclusivamente durante el periodo de reinscripciones determinado por la Universidad, si el reingreso es con carga académica normal, es decir, ciclo completo del semestre que corresponda.
- 6) Para el caso de no ser autorizado el reingreso, el solicitante deberá acudir personalmente a la Dirección de Administración Escolar, para que le sean entregados los originales de los documentos académicos oficiales que obren en su expediente escolar.

Cualquier cuestión fuera de las previstas por este Reglamento, será resuelta por la Dirección Escolar.

Artículo 8º. El estudiante condicionado será aquel que tiene que cumplir algún requisito de los previstos en este artículo para poder permanecer o reinscribirse en la Universidad.

Dichos requisitos pueden ser:

- I. Entregar en el Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca, la documentación original administrativa y académica requerida para su inscripción en las fechas previstas para ello.
- II. Cubrir los requerimientos académicos que le establezca, según el caso.
- III. Observar buena conducta en el caso de haber recibido amonestación verbal o escrita por cualquier instancia de la autoridad.
- IV. Cubrir el pago de algún adeudo por concepto de colegiaturas, reinscripción, u otro tipo de adeudo por servicios universitarios.
- V. Regularizarse académicamente, en caso de haber registrado un bajo rendimiento académico.

Artículo 9º. Se entiende por **egresado** al estudiante que ha cursado y acreditado el 100% cien por ciento de los créditos del plan de estudios del programa académico de la Universidad, siendo ocho semestres

Artículo 10º. Se entiende por **pasante** y la Universidad expedirá constancia de ello al estudiante que ha concluido la totalidad de los créditos en alguno de los planes de estudio del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca, haber acreditado dos idiomas extranjeros, liberado el servicio social y las prácticas profesionales correspondientes y le falte cumplir con la opción de titulación.

No obstante, lo anterior y tratándose de planes de estudio en los que el estudiante requiera tramitar cédula profesional de pasante conforme a los requisitos y normatividad de la Dirección General de Profesiones de la Secretaría de Educación Pública, la Universidad únicamente le apoyará con la emisión de los documentos que correspondan.

Artículo 11º. Se entiende por **titulado** al estudiante que ha concluido sus estudios en el plan de estudios del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca y ha obtenido el título profesional.

Artículo 12º. Se entiende por estudiante en **deserción** a aquel que abandonó o interrumpió sus estudios sin haber tramitado la baja temporal o definitiva.

CAPÍTULO SEGUNDO DE LA REINSCRIPCION

Artículo 13º. Se llama reinscripción al trámite administrativo y académico que realiza el estudiante del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca por haber cursado, en los términos del presente Reglamento, cuando menos el primer semestre en alguno de los planes de estudio de los programas académicos y paga la cuota de reinscripción para continuar sus estudios en la Universidad.

Los requisitos para quedar como estudiante reinscrito del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca son los siguientes:

- I. Reinscribirse en el semestre que le corresponda siempre y cuando al menos haya acreditado el cincuenta por ciento de las asignaturas previstas en el ciclo inmediato anterior.

Únicamente podrán reinscribirse en las asignaturas que correspondan al ciclo escolar de su plan de estudios, nunca para adelantar materias que impliquen acortar el tiempo mínimo para terminar el programa académico que esté cursando, conforme al tiempo establecido en el Plan de estudios.
- II. Realizar el pago de la cuota de reinscripción correspondiente ante el Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca.
- III. Contar con la credencial de estudiante vigente o solicitar la reexpedición del ciclo escolar que corresponda.

Con la reinscripción del estudiante y la aceptación de la Universidad surge la relación contractual entre ambos, la cual es de manera semestral y se renueva cada ciclo escolar.

CAPÍTULO TERCERO DE LAS DISPOSICIONES FINANCIERAS

Artículo 14º. Definición de los conceptos de pago.

Cuota de inscripción, el pago que el estudiante de nuevo ingreso realiza para iniciar

su primer ciclo escolar para cualquier programa académico.

Cuota de reinscripción, el pago que el estudiante realiza para incorporarse a los semestres subsecuentes al primer ciclo escolar, de cualquier programa académico.

Colegiatura, la cuota mensual que el estudiante debe cubrir para cursar el ciclo escolar correspondiente.

Cargo moratorio, se refiere a la cantidad que el estudiante deberá cubrir debido a que no realizó el pago oportunamente en las fechas establecidas. Los cargos moratorios incluyen recargos e intereses del 10%.

Artículo 15°. Del compromiso de pago.

El estudiante de la Universidad del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca se compromete a pagar de manera oportuna conforme al calendario escolar correspondiente las cuotas de inscripción, reinscripción, y colegiaturas, así como de los conceptos de pago señalados en el artículo 14 que se haya hecho acreedor al momento de inscribirse o reinscribirse en la Universidad, según el caso, en los términos, fechas y condiciones señaladas por la Universidad.

La falta de pago oportuno puede invalidar la inscripción al ciclo escolar y ser causa de baja, en cuyo caso no se acreditarán las asignaturas cursadas y se suspenderá cualquier trámite académico administrativo.

Artículo 16°. De los montos de las cuotas de inscripción, reinscripción y colegiaturas, cargos moratorios, servicios y descuentos.

El Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca fijará el monto de las cuotas de la inscripción anticipada, reinscripción, colegiaturas y cargos moratorios, así como el costo de los servicios y descuentos que ofrece e informará oportunamente de ello a la comunidad.

La Universidad, en función de sus condiciones económicas y sin previo aviso tendrá la facultad de realizar cambios en los montos a pagar y descuentos. El estudiante tendrá la obligación de realizar el proceso de reinscripción de cada semestre en las fechas que establece el calendario escolar, ya que el pago realizado en forma anticipada no exime al estudiante de realizar el proceso de reinscripción.

Artículo 17°. De las formas de pago.

Los estudiantes deberán realizar los pagos de los conceptos señalados en el artículo 15 tomando en cuenta las formas y políticas de pagos establecidas en el manual de pagos y en los avisos de opciones de pagos para los estudiantes, tomando en cuenta las siguientes modalidades en orden de preferencia no limitativa: acudiendo a la Universidad; pago por depósito referenciado y pagos con transferencia o traspaso

bancario.

Asimismo, el Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca dará a conocer a los estudiantes y/o responsables económicos, los datos con los que deberán de realizar los pagos con depósito y transferencias, así como los distintos medios y opciones de pago, reservándose el derecho a modificar o ampliar los mismos.

Artículo 18°. De los pagos extemporáneos.

Se consideran pagos extemporáneos aquellos realizados con posterioridad a las fechas establecidas por la Universidad por concepto de inscripción, reinscripción y colegiaturas. El estudiante con adeudo deberá cubrir el monto de los cargos moratorios.

Artículo 19°. De la autorización de prórrogas de pagos extemporáneos.

La Dirección General del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca, será la instancia facultada para autorizar prórrogas de pagos o cualquier asunto relacionado con las disposiciones financieras, previa consideración de la situación que guarde la universidad al respecto, por lo que el estudiante en su caso deberá realizar la solicitud.

La viabilidad de estas consideraciones estará sujetas a la situación financiera de la Universidad.

El estudiante que se ubique en alguno de los supuestos anteriores o que tenga alguna autorización especial vinculada con las disposiciones financieras, previo a la realización de cualquier trámite, deberá acudir a la Dirección.

La prórroga de pago no exime al estudiante del estatus de deudor, pues únicamente se otorga un plazo adicional para que cubra el adeudo de un servicio ya disfrutado.

Artículo 20°. De los adeudos en colegiaturas y reinscripción.

El estudiante y/o el responsable económico recibirá notificaciones previas a partir del vencimiento de sus colegiaturas, por lo que deberá estar atento a todo lo relacionado con su situación financiera, el desconocimiento de estas situaciones y disposiciones, no le eximirán de sus obligaciones.

Artículo 21°. De las restricciones al estudiante deudor.

El **estudiante deudor** no podrá reinscribirse al semestre que le corresponda en su plan de estudios, ni solicitar beca de excelencia académica, ni apoyos al aprovechamiento académico; ni a las prácticas profesionales que correspondan a su periodo de adeudo o a su periodo de preinscripción a ellas. Tampoco tendrá derecho a registrar ningún tipo de examen ordinario o extraordinario, ni a iniciar trámites de

titulación, ni ningún otro trámite escolar.

Artículo 22°. El pago realizado por el estudiante para cualquier trámite académico administrativo no obliga a considerar como cumplido el trámite si la situación académica contraviene lo dispuesto por el presente Reglamento o si el trámite no fue completado como está previsto.

CAPITULO CUARTO DE LA SITUACIÓN ACADÉMICA

Artículo 23°. De la situación académica.

La situación académica de un estudiante está definida por el cumplimiento o no de los programas académicos, tal como están previstos en su plan de estudios, por lo que se les considera estudiantes regulares o irregulares, según sea el caso.

Artículo 24°. Del estudiante regular.

Se considera estudiante regular a quien acredita en el ciclo escolar correspondiente la totalidad de las asignaturas cursadas, conforme a lo establecido en el plan de estudios.

Artículo 25°. Del estudiante irregular.

Se considera estudiante irregular a quien adeuda asignaturas de alguno de los ciclos escolares que ya cursó o bien que las acreditó mediante evaluación extraordinaria o recursamiento.

Artículo 26°. De la seriación de asignaturas.

La seriación de las asignaturas no puede ser alterada en modo alguno ya que según, lo previsto en el plan de estudios correspondiente, los contenidos de una materia son prerrequisito indispensable para cursar la otra.

CAPÍTULO QUINTO DE LA EQUIVALENCIA Y REVALIDACIÓN DE ESTUDIOS

Artículo 27°. De las equivalencias.

Se entiende por equivalencia de estudios: El acto administrativo, a través del cual la autoridad educativa declara equiparables entre sí, estudios realizados dentro del Sistema Educativo Nacional.

Artículo 28°. De la revalidación de estudios.

Se entiende por revalidación de estudios: El acto administrativo a través del cual, la autoridad educativa otorga validez oficial a aquellos estudios realizados fuera del Sistema Educativo Nacional, siempre y cuando éstos sean equiparables con estudios realizados dentro de dicho sistema educativo y que consten en certificados, diplomas, constancias, títulos o grados académicos.

Artículo 29°. De las equivalencias y revalidación de estudios.

El estudiante deberá presentar el oficio de resolución de equivalencias, o de revalidación de estudios, emitido por la autoridad administrativa (SEP) ante la Dirección de Administración Escolar.

La Dirección de Administración Escolar procederá a realizar los trámites conducentes y registrará en el sistema y en el certificado de estudios en su oportunidad, las equivalencias, o revalidación de estudios emitido por la SEP.

Artículo 30°. Del tránsito de plan de estudios de programas académicos de la Universidad.

En los casos de tránsito de plan de estudios la Dirección del Colegio remitirá a la Dirección de Administración Escolar, la proyección académica asentando las asignaturas que tendrán equivalencia acorde a las tablas de equivalencias autorizadas por la SEP, del respectivo plan de estudios, así como la solicitud del tránsito del plan debidamente firmada por el estudiante.

CAPÍTULO SEXTO DE LA EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE ASIGNATURAS

Artículo 31°. De la evaluación.

La evaluación es un proceso a través del cual se determina el desempeño académico de un estudiante y concluye con el otorgamiento de una calificación aprobatoria o reprobatoria. Esta calificación se fija en cualquiera de las modalidades de impartición de cátedra.

La evaluación debe realizarse en las instalaciones de la Universidad, en los días y horarios hábiles fijados por la Institución y de acuerdo con la planeación académica que cada docente debe entregar, al inicio del ciclo escolar que corresponda tanto a la Dirección de Colegio como a los estudiantes que cursan la asignatura.

La evaluación que hagan los docentes sobre el desempeño académico del estudiante será siempre bajo el principio de libertad de cátedra.

Para acreditar las asignaturas deberán efectuarse durante el semestre, dos evaluaciones parciales y una evaluación final.

Los estudiantes deberán aprobar al menos el 50% de las materias cursadas para poder ingresar al ciclo escolar inmediato.

Las asignaturas teóricas cuya calificación sea 5 se podrán acreditar hasta en dos ocasiones vía exámenes extraordinarios y posteriormente únicamente por recursamientos.

Artículo 32º. De las condiciones para la evaluación ordinaria.

La evaluación ordinaria es aquel registro del desempeño académico de los estudiantes en la(s) asignatura(s) que cursa(n) en un ciclo escolar y que contempla las evaluaciones parciales y finales.

Para que un estudiante tenga derecho a evaluación final ordinaria debe presentar las siguientes condiciones:

- 1) Estar formalmente inscrito o reinscrito en el ciclo escolar correspondiente.
- 2) Contar con un mínimo de 80% de asistencia.
- 3) Estar al corriente en el pago de cuotas de preinscripción o reinscripción y de colegiaturas.
- 4) No tener ningún tipo de adeudo por concepto de alguno de los servicios universitarios, previstos en el artículo 15 del presente Reglamento.

Artículo 33º Del sistema de calificaciones.

El sistema de calificaciones se establece de acuerdo con los siguientes criterios:

La evaluación de las asignaturas se realiza por medio de una calificación expresada numéricamente, de la siguiente manera:

PUNTAJE OBTENIDO	REDONDEO	CALIFICACIÓN REGISTRADA EN ACTAS	TIPO DE CALIFICACIÓN
0 a 0.4	0	5	No aprobatoria
0.5 a 1.4	1		
1.5 a 2.4	2		
2.5 a 3.4	3		
3.5 a 4.4	4		
4.5 a 5.9	5		
6.0 a 6.4	6	6	Aprobatoria
6.5 a 7.4	7	7	
7.5 a 8.4	8	8	
8.5 a 9.4	9	9	
9.5 a 10.0	10	10	

- a) La calificación mínima aprobatoria es 6. Aquellas calificaciones aprobatorias con puntos decimales iguales o superiores a punto seis (.6) se redondearán a la calificación inmediata superior.
- b) Cuando se trate de calificaciones aprobatorias menores o igual al punto cinco (.5) se redondearán a la calificación inmediata inferior.
- c) Las calificaciones reprobatorias se redondearán invariablemente hacia la calificación inmediata inferior. Este criterio sirve tanto para el establecimiento del promedio como para el asentamiento de la calificación en el acta correspondiente y que, para efectos del promedio en el historial académico, se tomará como cinco (5.0) de calificación.
- d) Tanto en las actas de calificaciones como en los certificados de estudios totales y los historiales académicos, además de expresar la calificación en cada una de las asignaturas, se especificará si las mismas fueron aprobadas mediante evaluación ordinaria, extraordinaria, a título de suficiencia o por equivalencia.

Artículo 34º. De la revisión de calificaciones finales asentadas en actas.

El estudiante podrá solicitar la revisión de calificación final asentada en actas. El cambio será procedente siempre y cuando se cumplan los siguientes requisitos:

- a) Que el estudiante realice la solicitud a más tardar dos semanas después del fin del ciclo escolar.
- b) Que el estudiante haya asistido a la entrega y retroalimentación de la

evaluación final que realizó el docente titular de la materia en las instalaciones del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca, misma que se corroborará mediante la firma de enterado(a) asentada en el formato de registro de calificaciones parciales y finales de la asignatura.

- c) Que el estudiante compruebe que le corresponde una calificación diferente a la asentada.

CAPÍTULO SEPTIMO DE LOS EXÁMENES EXTRAORDINARIOS Y RECURSE

Artículo 35º. De los criterios y procedimientos para aplicar examen extraordinario.

CRITERIOS.

El estudiante inscrito en planes **vigentes** tendrá dos oportunidades para presentar exámenes extraordinarios de una misma asignatura, teórica o de tronco común siempre y cuando no se ubique en el supuesto de recursamiento.

El estudiante podrá presentar uno o más exámenes extraordinarios en un ciclo escolar, lo cual estará sujeto a la disposición de horarios y grupos para dichos exámenes.

PROCEDIMIENTOS.

- I. El estudiante no podrá acreditar materias por medio de examen extraordinario sin haber estado formalmente inscrito en las mismas.
- II. El examen extraordinario en primera oportunidad lo deberá presentar el estudiante en el periodo establecido en el calendario del ciclo escolar en el que no acreditó la materia.
- III. El examen extraordinario en segunda oportunidad, si así corresponde, lo deberá presentar en el periodo correspondiente al ciclo inmediato posterior. En caso de no presentarlo en las fechas indicadas tendrán que acreditarlo mediante recursamiento.
- IV. Las fechas para realizar los exámenes extraordinarios serán definidas por la Dirección del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca.
- V. Para el caso de exámenes extraordinarios de asignaturas teóricas o prácticas, las fechas se programarán y dicha información estará disponible en la dirección de la escuela.

Artículo 36º. Del Recursamiento.

El estudiante podrá recurrar la(s) asignatura(s) reprobada(s), hasta que las acredite, siempre que el tiempo para terminar sus estudios así se lo permita acorde a lo previsto en el artículo 35 del presente Reglamento y la(s) asignatura(s) se siga(n)

programando como un curso ordinario o remedial.

El estudiante podrá recurrar la(s) materia(s) de acuerdo con lo siguiente:

Materias teóricas que no pudo acreditar en la primera y segunda oportunidad de examen extraordinario.

Materias teórico-prácticas, prácticas que hubiere reprobado en evaluación ordinaria.

Aquel estudiante que al haber reprobado una materia teórica que haya optado por recurrarla directamente sin hacer uso de su derecho a examen extraordinario, tendrá derecho, en caso de reprobación dicha materia en recursamiento, a presentar el examen extraordinario de esa materia en primera y segunda oportunidad. Si reprueba dichos exámenes extraordinarios podrá inscribir la materia en recursamiento.

En caso de sanción disciplinaria grave, al estudiante se le podrá anular la calificación y en ese supuesto deberá recurrar la materia. El primer y segundo recursamiento de la materia o materias se cubrirá en la forma de pago tradicional. El estudiante que se inscriba a un tercer recursamiento deberá pagar en forma anticipada el costo total del ciclo escolar.

CAPITULO OCTAVO DE LAS BAJAS TEMPORAL Y DEFINITIVA

Artículo 37°. Los estudiantes tendrán derecho a tramitar Baja Temporal, Baja Definitiva, Baja Académica, Baja Administrativa y Baja Disciplinaria, en los siguientes términos:

De la Baja Temporal.

La baja temporal implica la suspensión de estudios por parte de un estudiante, gestionada por voluntad propia y tramitada en el periodo que se especifique en el calendario del ciclo escolar correspondiente, las bajas temporales que se realicen en tiempo y forma las asignaturas no aparecerán en el historial académico con calificación reprobatoria o no presentadas. Transcurrido dicho periodo el estudiante que tramite baja temporal acepta y reconoce que le serán registradas en las asignaturas las calificaciones reprobatorias en el historial académico del ciclo escolar.

De igual forma los estudiantes tendrán que tramitar la baja temporal aun y cuando hubieren concluido el semestre o cuatrimestre correspondiente para no generar adeudos y recargos, y tener derecho, en su caso, a reinscribirse posteriormente.

Del Trámite de baja temporal.

Cuando el estudiante tramite su baja temporal por voluntad propia deberá realizar lo siguiente:

1. Acudir al Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca por el formato correspondiente, llenarlo con sus datos y redactar un escrito libre, en el que expresará los motivos y razones de su decisión.
2. Entrevistarse con el titular de la Dirección de su Colegio y entregar la carta y formato de Baja.
3. El Director del Colegio autorizará la solicitud de baja y de ser el caso, indicará en el formato la fecha de la última asistencia a clases, para que se determine correctamente los conceptos y montos por pagar que correspondan.
4. El Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca verificará que no tenga ningún tipo de adeudo financiero, de libros, de utensilios y/o equipos, hecho lo anterior se aplicará la baja en el sistema.

La baja temporal será autorizada por un año y hasta por un año adicional, transcurrido este lapso, si el estudiante no realizará algún acercamiento con la Universidad, se considerará como baja definitiva y la Dirección de Escolar así lo registrará en el expediente académico-escolar.

De la Baja Definitiva.

La baja definitiva implica la salida permanente de un estudiante del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca.

Se podrá presentar la baja definitiva, por voluntad propia del estudiante o bien, cuando sea a consecuencia de una sanción o recomendación emitida por la Dirección Escolar. En este caso se perderá la condición de estudiante y no tendrá derecho a solicitar el reingreso al Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca.

Del Trámite de baja definitiva.

Cuando el estudiante desee abandonar sus estudios de manera definitiva y por voluntad propia, deberá realizar lo siguiente:

1. Acudir al Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca por el formato correspondiente, llenarlo con sus datos y redactar un escrito libre dirigido a la Dirección Escolar, en el que expresará los motivos y razones de su decisión.
2. Entrevistarse con el titular de la Dirección de su Colegio y entregar la carta y formato de Baja.
3. El Director del Colegio revisará la solicitud de baja y la validará de ser el caso, indicará en el formato la fecha de la última asistencia a clases, para que se determine correctamente los conceptos y montos por pagar que correspondan.

4. El estudiante con el formato autorizado deberá acudir al Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca para verificar que no tenga ningún tipo de adeudo financiero, de libros, de utensilios y/o equipos, hecho lo anterior se aplicará la baja en el sistema y se hará la entrega de los documentos académicos y administrativos que obren en su expediente escolar.

En caso de tener adeudo, el estudiante deberá liquidarlo para proseguir el trámite. Terminado el trámite, el Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca integrará las evidencias documentales en el expediente escolar del estudiante y le entregará los originales de los documentos académicos oficiales.

Cuando un estudiante sea dado de baja definitiva por la Universidad, y verificado que no cuenta con algún adeudo, podrá retirar los originales de los documentos académicos oficiales.

La baja definitiva se podrá imponer como sanción o recomendación, según sea el caso por la Dirección Escolar, posterior a la notificación que se le realice el estudiante éste podrá acudir al retiro de su documentación oficial.

Si la fecha del reingreso excediera el plazo previsto por el artículo 35 del presente Reglamento, el estudiante tendrá que inscribirse desde el primer semestre y de proceder la Universidad le podrá reconocer la equivalencia de las asignaturas acreditadas del plan de estudios correspondiente, siempre y cuando se tenga la tabla de correspondencia autorizada por la Secretaría de Educación Pública.

De la Baja Académica

Es aquella que ocurre como consecuencia de tener un bajo desempeño académico. Estas bajas se dan conforme con las siguientes condiciones:

- I. Si el estudiante reprueba 4 (cuatro) o más materias en un periodo, se aplica la baja temporal. El estudiante sólo podrá cursar nuevamente el semestre, una vez que regularice su situación académica, acreditando las materias que tiene pendientes de cursar y se incorporará como estudiante regular con el grupo que corresponda en los tiempos en que tenga sus materias aprobadas. Si el estudiante reprueba nuevamente una cantidad de materias que genere una baja en el semestre, se le aplicará baja definitiva y el estudiante ya no podrá inscribirse.
- II. Cuando el estudiante cometa fraude académico y/o plagio consistente en presentar como suyas, tesis, proyectos, trabajos o documentos, cuyos derechos sean de otras personas.

De la Baja Administrativa, se da cuando el estudiante:

- a) Se inscribió a la modalidad escolarizada y alcanza el 20% de inasistencias continuas a partir del primer día de clases, sin dar aviso alguno de las mismas ni efectuar el trámite de baja.
- b) Se inscribió a la modalidad mixta (modular) y sin dar aviso alguno ni efectuar el trámite de baja, tiene inasistencias continuas en un módulo y no se presenta al inicio del siguiente módulo.
- c) Omite la entrega de documentos requeridos para su inscripción en los plazos establecidos por Servicios Escolares. Esta omisión lleva a perder el derecho a cursar y acreditar las materias en las cuales está inscrito, y debe cubrir las colegiaturas que hasta ese momento adeude, quedando a resguardo las calificaciones que hubiera acreditado y tendrá un plazo de dos años para regularizar sus estudios de nivel inmediato anterior.
- d) Presente documentación presuntamente Carente de Validez, como se indique por la autoridad competente.
- e) Omite reinscribirse en las fechas establecidas en el Calendario Escolar.
- f) Tiene un máximo de tres colegiaturas vencidas, equivalentes a cuando menos tres meses.
- g) Cuando el estudiante deje de asistir a clases sin aviso anticipado, o máximo por un periodo continuo mayor a 20% del ciclo lectivo, se aplica este tipo de baja.

De la Baja Disciplinaria, es aquella que se aplica cuando el estudiante incurre en faltas a este Reglamento, o aquellos aplicables al uso de las instalaciones y servicios de la Institución.

La Baja Disciplinaria podrá ser baja temporal o definitiva, dependiendo de la resolución que las autoridades académicas determinen a razón de la falta cometida.

Si el estudiante que ha causado baja requiera un Certificado Parcial, deberá solicitarlo a la Institución en un periodo máximo de 3 semanas posteriores a la baja, realizando el pago correspondiente.

CAPITULO NOVENO DE LOS DERECHOS DE LOS ESTUDIANTES

Artículo 38º. Son **derechos de los estudiantes** del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca, los siguientes:

I.- La formación universitaria.

El estudiante inscrito tiene derecho a recibir la formación que el Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca, inspirada en su Filosofía, Misión y Normatividad Institucional, ofrece a través de todas las materias, así como cursos, seminarios y talleres de sus diversos programas académicos y a cursar, en los términos de este Reglamento, todas las materias que integran el plan de estudios al que se inscribió.

II.- La información académica y administrativa.

El estudiante inscrito en el Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca tiene derecho a recibir la siguiente información:

- a) Sobre los servicios, condiciones para su uso, así como el pago de cuotas y trámites que el estudiante debe realizar para tener acceso a éstos.
- b) De los planes de estudios que cursa, de acuerdo con el ciclo escolar correspondiente.
- c) De los contenidos, objetivos, actividades de aprendizaje, bibliografía, formas de evaluación de cada una de las asignaturas que cursa.
- d) Gozar de un aula limpia, ventilada e iluminada que permita el proceso enseñanza–aprendizaje.
- e) En las clases prácticas se les proporcionará todo el equipo necesario (excepto cuchillos) para llevar a cabo su clase y al finalizar las prácticas deberán entregar el equipo completo y perfectamente limpio y seco a la persona indicada.
- f) Al término de la carrera, se entregará un reconocimiento al alumno (a) que haya obtenido el mejor promedio de la generación.
- g) Asistir a su graduación, siempre que tengan completos los siguientes documentos:
 - Servicio social terminado.
 - Prácticas profesionales terminadas.
 - Materias acreditadas al 100%.
 - Carta de liberación de no adeudos (económicos y materiales).
 - Otros documentos que deban tener antes de su fecha de graduación.

III.- La documentación de acreditación académica.

El estudiante del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca tiene derecho a solicitar de la Dirección de Administración Escolar las constancias de estudios, historial académico, certificados parciales, certificados totales, duplicados de certificados de licenciatura, carta de pasante, diplomas y título profesional, mediante una solicitud previa y el pago de las cuotas correspondientes, siempre y cuando no tenga adeudos de ningún tipo con la Universidad y en el trámite de documentos académicos oficiales cumpla los requisitos reglamentarios para su otorgamiento.

IV.- La confidencialidad de la documentación.

El estudiante tiene derecho a que la información y documentos contenidos en su expediente sean confidenciales y por lo tanto sólo podrán ser proporcionados al propio estudiante o en su caso al familiar al que autorice como tutor, para que en su representación realice el trámite correspondiente para lo cual dicho familiar deberá identificarse plenamente, siguiendo los lineamientos establecidos por el Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca.

V. La atención por parte de las autoridades de la Universidad.

Ante situaciones extraordinarias el estudiante podrá solicitar cita en la recepción del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca.

La cita será concedida en un plazo no mayor a una semana, en los días y horas fijados para ello.

Si la situación no fuere resuelta, podrá solicitar una cita con la Directora Académica del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca.

VI.- La libre comunicación

El estudiante tiene derecho a comunicar libremente sus ideas, observaciones y peticiones concretas a las autoridades de la Universidad sobre cuestiones académicas sustentadas:

- a) Dentro del aula.
- b) Expresadas a la Universidad en distintos foros.

A través de los conductos especialmente establecidos por la propia Universidad para el caso, conduciéndose en todo momento con respeto, en forma pacífica y sin faltar a la integridad de dichas autoridades.

VII.- Apoyo académico y asesoría pedagógica.

El estudiante inscrito en el Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca tiene derecho a disfrutar de los siguientes apoyos:

- a) **El Apoyo Académico.** El estudiante tiene derecho a apoyo académico y asesoría pedagógica, en función de los medios con los que cuenta la Universidad.
- b) **La asesoría pedagógica.** El estudiante de la Universidad del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca tiene derecho a solicitar orientación pedagógica a la Dirección del plantel.
- c) **La orientación psicológica.** El estudiante de la Universidad del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca tiene derecho a solicitar orientación psicológica a la Dirección del Colegio.
- d) **Recibir el servicio de Tutoría.** El estudiante tiene derecho a recibir apoyo por parte del área responsable del programa de Tutorías en cualquier ciclo escolar.

VIII.- Las becas de excelencia académica, apoyos por aprovechamiento académico y descuentos.

El estudiante inscrito en el Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca, tiene derecho a solicitar becas de excelencia académica y apoyos por aprovechamiento académico, así como descuentos en educación continua siempre y cuando cumpla con los requisitos previstos para cada caso. Asimismo, tendrá derecho a hacer uso de los siguientes servicios:

- Bibliotecarios.
- Material didáctico.
- Fotocopiado, cubriendo en su caso, la cuota correspondiente.
- Audiovisuales.
- Sistemas informáticos.
- Primeros auxilios médicos.
- Cafetería.

IX.- Las actividades culturales, sociales, curriculares, extracurriculares y de las prácticas profesionales.

El estudiante inscrito en el Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca tiene derecho a participar en todas aquellas actividades extracurriculares organizadas por la Institución, siempre y cuando cumpla con los requisitos correspondientes.

- a) **Las actividades deportivas.** El estudiante del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca tiene derecho a participar en actividades deportivas organizadas por la Universidad.
- b) **Las actividades culturales y sociales.** El estudiante del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca tiene derecho a asistir libremente a todas las actividades culturales y sociales que gratuitamente organice la Universidad.

- c) **Los talleres y cursos universitarios.** El estudiante del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca tiene derecho a asistir a los talleres universitarios que sobre actividades artísticas, científicas y culturales que organice la Universidad, cubriendo la cuota o donativo correspondiente, cuando sea necesario.
- d) En las **Prácticas Profesionales curriculares**, el estudiante del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca, deberá inscribirse con las instituciones y organizaciones con las que la Universidad tenga celebrados Convenios o Acuerdos, obligándose a respetar y cumplir los términos y condiciones que se pacten en los instrumentos jurídicos, así como los lineamientos normativos que regulen el cabal desarrollo de las actividades.
- e) En las **Prácticas Profesionales extracurriculares** el estudiante del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca, tendrá derecho a inscribirse y llevarlas a cabo, en el marco de los Convenios o Acuerdos que se tengan celebrados con instituciones y organizaciones afines a su plan de estudios con la finalidad de tener una movilidad que le permita el acercamiento en el campo laboral, debiendo respetar los términos y condiciones que se pacten en los instrumentos jurídicos, así como en los lineamientos normativos que regulen el desarrollo de las actividades.

X.- El seguro de accidentes.

Los estudiantes inscritos en del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca cuentan con un seguro de accidentes que los ampara de accidentes sufridos dentro de las instalaciones de la Universidad, en el trayecto de su casa a ésta y viceversa, tomando en cuenta, el tiempo estipulado de traslado. además de protegerlos cuando asisten y participan en actividades académicas, prácticas profesionales o servicio social fuera de las instalaciones de la Universidad.

XI.- La credencial de identificación.

Los estudiantes de primer ingreso, reingreso y reinscritos, deberán portar dentro de las instalaciones la credencial de estudiante que les fue expedida por el Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca. Para el caso de extravió deberán tramitar la reposición cubriendo el costo determinado por el área correspondiente.

XII- La libertad de expresión.

Los estudiantes podrán expresar libremente sus ideas y opiniones, siempre y cuando lo hagan cada uno claramente a título personal y bajo su estricta responsabilidad y no en nombre de la Universidad, de tal modo que no quede ésta comprometida por opiniones particulares.

La libre expresión se ejercerá sin impedir este derecho a los demás y sin perturbar

las labores universitarias. Asimismo, deberá respetar a la Universidad, a los miembros de su comunidad y, en general, a la dignidad de la persona humana.

La libre expresión no debe atentar en contra de la Normatividad, la Misión o la Filosofía Institucional, ni en contra de la integridad de las autoridades y de la Comunidad Universitaria.

XIII.- Derecho a reconocimiento y distinciones.

Los estudiantes podrán recibir reconocimientos y distinciones al desempeño, apoyo en actividades académicas y culturales, las cuales pueden consistir en:

- 1) Constancia o diploma de participación.
- 2) Reconocimiento público.
- 3) Carta de felicitación de la Universidad.

XIV.- El ejercicio de los derechos.

Los estudiantes podrán ejercer y hacer valer los derechos consagrados en el presente Reglamento.

Cuando un estudiante considere que alguno de sus derechos fue violentado, en ámbitos de servicios administrativos o académicos, podrá denunciarlo por escrito dentro de tres días hábiles siguientes al hecho, a través de una queja ante la Dirección de Administración Escolar, podrá realizarlo mediante un oficio en un escrito libre, dicha queja deberá ser firmada por el estudiante, no se dará trámite a quejas anónimas.

La Dirección de Administración Escolar remitirá la información a la Dirección Escolar, para los efectos conducentes.

CAPITULO DECIMO DE LAS OBLIGACIONES DE LOS ALUMNOS

Artículo 39º. Son **obligaciones de los estudiantes** del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca, los siguientes:

- a) Cumplir las disposiciones y reglamentos del Centro.
- b) Por higiene en el manejo de los alimentos en la cocina, no podrá ser utilizado el bigote, patillas largas, barba y cabello largo en los alumnos varones, así como el maquillaje en las alumnas, el uso de perfumes y lociones fuertes. Deberán

usar uñas cortas y sin esmalte, no usar alhajas (cadenas, anillos, pulseras, aretes pearcing, etc.)

- c) Portar dignamente el uniforme del **Centro** de Estudios Gastronómicos Amecameca.
 - El alumno que no cumpla con las condiciones para portar el uniforme de acuerdo con los incisos b) y c) de este artículo se le prohibirá el acceso al Centro o a las clases que haya lugar.
- d) El alumno deberá presentarse siempre con su equipo de trabajo completo y marcado claramente con su nombre, **el Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca, no se hace responsable por pérdidas del material de trabajo de los alumnos. El Centro determinará los cuchillos a utilizar.**
- e) El uso del teléfono de la oficina está restringido, sólo se autorizará hacer llamadas en casos urgentes. No está permitido recibir llamadas o visitas durante las horas de clase o prácticas.
- f) El estudiante deberá tener un estricto control de higiene personal diaria. Asimismo, deberá desinfectar sus manos antes de entrar a clases a cualquier laboratorio, así como lavarse y desinfectarse después de ir al baño.
- g) Aquel alumno que no porte el uniforme completo, limpio y planchado, en sus clases, no podrá tomar la materia. El alumno deberá portar su uniforme sin roturas y manchas, siempre manteniéndolo en condiciones acordes a las exigencias del Centro, cuando el uniforme sufra algún tipo de deterioro el alumno tendrá que reponerlo para cumplir con la exigencia de este reglamento.
- h) Por norma de salud, no se puede fumar o masticar chicle dentro de las instalaciones del instituto.
- i) El manejo de herramientas de trabajo deberá hacerse con extrema precaución.
- j) El alumno deberá revisar que las llaves del agua y del gas se encuentren cerradas al terminar de usar las estufas y los hornos.
- k) El alumno deberá reportar cualquier falla o anomalía directamente a la Dirección Escolar o a su profesor, que se presente en las instalaciones y en el equipo de trabajo.
- l) Portar su credencial de alumno y presentarla con el resello actualizado a cualquier autoridad del Centro cuando se le solicite.
- m) Observar un trato respetuoso para con los integrantes de la comunidad estudiantil y docente.
- n) Mantener y acrecentar el prestigio del Centro dentro y fuera de sus

Instalaciones.

- o) **Apoyar los eventos que realice el Centro, siendo éstos obligatorios cuando la propia Dirección General lo señale, o sean eventos Institucionales, culturales y/o sociales tales como: sorteos, stand del Centro, eventos de difusión cultural, congresos, conferencias, foros, etc.**
- p) Cumplir con las actividades académicas conforme a los planes y programas de estudio.
- q) Cumplir con el servicio social.
- r) Cumplir con las prácticas profesionales.
- s) Todos los alumnos están obligados, por su seguridad física y socioeconómica familiar, a estar protegidos con un seguro contra accidentes.
- t) Contribuir al cuidado y preservación de instalaciones y bienes del Centro.
- u) Es compromiso y responsabilidad de cada alumno promover y mantener la limpieza en las instalaciones.
- v) **Pagar puntualmente su reinscripción, colegiaturas y los pagos señalados para tener derecho a los servicios escolares y servicios complementarios del Centro.**
- w) Aprobar las evaluaciones que se establecen para acreditar las materias que señala el plan y programa de estudios, en las fechas y periodos correspondientes.
- x) Asistir puntualmente a sus clases en el horario establecido.

QUEDA ESTRICTAMENTE PROHIBIDO:

- a) Fumar dentro de las aulas, pasillos, laboratorios y áreas cerradas.
- b) Faltar al respeto a cualquier integrante de la comunidad estudiantil.
- c) **Tener encendidos teléfonos celulares, o cualquier otro medio de radio y telecomunicación dentro de clase.**
- d) Tener grabadoras o reproductores musicales con volumen alto dentro del **Centro**, sólo los usados para fines didácticos.
- e) Dañar las instalaciones del **Centro** y en caso de actuar de mala fe o dolo, será suspendido y quedará obligado a pagar la reparación del daño. Con previa investigación, si se confirmó lo manifestado anteriormente, será dado de baja.

- f) Ingerir bebidas alcohólicas (*sólo las permitidas en las clases de cockteleria y enología*) dentro del **Centro**, así como presentarse a clases en estado de ebriedad.
- g) Introducir, distribuir, vender o regalar cualquier narcótico o droga, dentro del **Centro** o en alguna actividad oficial o en actividades organizadas por cualquier asociación estudiantil, se le dará de baja en forma definitiva. En su caso, se le denunciará legalmente.
- h) Gritar en las áreas comunes por respeto a las demás personas.
- i) **Usar palabras ofensivas y uso de la fuerza física para resolver diferencias individuales, dentro de las instalaciones.**
- j) Hacer apuestas o juegos de azar dentro de las instalaciones.
- k) Introducir o portar armas, objetos punzo-cortantes, (a excepción de las autorizadas como herramientas de trabajo en Gastronomía) u otros objetos que por su conformación puedan ocasionar una lesión física.
- l) Presentar conductas que vayan contra la moral dentro del instituto.
- m) Asistir puntualmente a clases. La tolerancia es de 10 minutos a partir de la hora de inicio.
- n) Permanecer en el salón hasta por 15 minutos, si el docente no hubiere llegado, en caso de aviso, este plazo, por parte de la autoridad universitaria, podrá ampliarse hasta por 15 minutos más.
- o) Avisar inmediatamente a la Dirección del Colegio cuando un docente no asista a clase, esto debe hacerlo de preferencia el representante de grupo.
- p) Aprobar los cursos, de cualquier naturaleza, que se generen en favor de su desempeño académico.
- q) Ser autor de todos y cada uno de los trabajos, ensayos, obras, creaciones, etcétera, que presente como propios a lo largo del programa académico que curse en la Universidad.
- r) Abstenerse de comprar o vender ningún producto, objeto o servicio al interior de la Universidad que no haya sido autorizado previamente por la autoridad correspondiente.
- s) Abstenerse de comprar o vender ningún producto, objeto o servicio al interior de la Universidad que no haya sido autorizado previamente por la autoridad

correspondiente.

- t) Abstenerse de realizar, actividades ajenas al quehacer académico dentro de las aulas.

CAPITULO DÉCIMO PRIMERO DE LAS CAUSAS O MOTIVOS DE SANCIÓN

Artículo 40°. Las causas o motivos de sanción serán las siguientes:

- I. Incumplir con alguna de las obligaciones enumeradas en el presente Reglamento y/o en la normatividad institucional.
- II. Incurrir en fraude académico, cuando el estudiante realice cualquiera de las siguientes acciones:
 - a) Utilizar texto parcial o total y/o parafrasear ideas de un autor sin citar su nombre y fuente correcta.
 - b) Presentar certificados médicos, justificantes falsos o apócrifos.
 - c) Copiar y pegar textos de internet sin citar correctamente la fuente y presentarlos como propios.
 - d) Copiar en un examen las respuestas de otro estudiante.
 - e) Utilizar herramientas que no estén autorizadas para responder un examen.
 - f) Permitir o proporcionar las respuestas de un examen a otro u otros estudiantes.
 - g) Copiar el trabajo o tarea de otro estudiante.
 - h) Prestar un trabajo para que sea copiado.
 - i) Asistir a la aplicación de un examen en nombre de otro estudiante.
 - j) Firmar la asistencia de otro estudiante, cuando se encuentre ausente.
 - k) Incluir a un estudiante en un grupo o equipo, sin que hubiere colaborado o participado en el trabajo.
 - l) Aceptar una calificación de un trabajo como integrante de un grupo o equipo sin haber participado o colaborado en el trabajo.

Las acciones de fraude señaladas se entenderán en forma enunciativa más no limitativa.

- a) Utilizar, reproducir o imprimir sin autorización total o parcialmente en cualquier formato obras literarias, artísticas, científicas, de investigación realizadas por estudiantes, profesores, autoridades de la Universidad, o de otras instituciones, así como textos protegidos por la Ley de la materia que pudiere considerarse plagio.

- b) Alterar o falsificar documentos emitidos por la propia Universidad.
- c) Alterar, presentar o falsificar cualquier documento público o privado.
- d) Mutilar o robar el acervo artístico y cultural de la Universidad.
- e) Mutilar o robar del acervo bibliográfico, documental y de cualquier otro tipo con que se cuente en las instalaciones de la Universidad.
- f) Provocar daños al inmueble del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca.
- g) Dañar o robar el equipo de los talleres, salones, salas y/o cualquier otra instalación de la Universidad.
- h) Dañar, destruir o alterar la señalización y equipo para la prevención y atención de contingencias.
- i) Incurrir en actos ilícitos o contrarios a la ley local o federal.
- j) Realizar actos de violencia física y/o verbal en contra de la Comunidad Universitaria.
- k) Provocar situaciones que pongan en peligro la integridad física o moral de los miembros de la comunidad universitaria, incluidas las amenazas y las intimidaciones.
- l) Mostrar actitudes que dañen o lesionen los principios universitarios que debe prevalecer entre todos y cada uno de los miembros de la comunidad universitaria.
- m) Llevar a cabo actos discriminatorios por razón de raza, sexo, preferencia sexual, edad, religión o creencias, entre otros, a los miembros de la Comunidad Universitaria.
- n) Introducir, consumir, comerciar, obsequiar, y/o promover el consumo de cualquier tipo de bebidas alcohólicas, excepto en los eventos organizados por la propia Institución en los cuales se podrá consumir única y exclusivamente lo que la Universidad disponga.
- o) Introducir, consumir, comerciar, obsequiar, y/o promover el consumo de cualquier tipo de estupefacientes o psicotrópicos en las instalaciones de la Universidad.
- p) Ingresar a las instalaciones del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca bajo el efecto de bebidas alcohólicas, estupefacientes o psicotrópicos.
- q) Fumar al interior de cualquier espacio cerrado de la Universidad tales como aulas, laboratorios, talleres, cafetería, galerías, sanitarios, etc.
- r) Permanecer en las instalaciones o hacer uso de ellas fuera de los horarios de sus labores académicas sin la autorización correspondiente.
- s) Dañar y/o robar objetos personales de cualquier otro miembro de la comunidad universitaria o personas visitantes de la Universidad.
- t) Utilizar el nombre o logotipo de la Universidad, sin el previo consentimiento de esta.
- u) Negarse a acatar o desobedecer los lineamientos establecidos en la Normatividad, Filosofía y Misión Institucionales.
- v) Involucrarse de manera personal y/o sentimental con cualquier profesor, Director de Colegio o cualquier otra autoridad académico-administrativa, independientemente de que esté o no adscrito a la licenciatura que curse el estudiante.

- w) Ejercer violencia física o moral a cualquier miembro de la Comunidad Universitaria.
- x) Portar armas de fuego o de cualquier otro tipo, dentro de las instalaciones de la Universidad.
- y) Hacer uso indebido de cualquiera de los bienes de la Universidad.
- z) Realizar cualquiera de las conductas y causas establecidas en el presente artículo, cuando el estudiante se encuentre realizando prácticas profesionales, participando en representación del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca o realizando cursos, seminarios, conferencias, talleres, exposiciones, o cualquier evento extramuros, portando según aplique el uniforme del Colegio de su plan de estudios.
- aa) Cualquier otra acción que a juicio de la Dirección Escolar lastime o vulnere a la comunidad universitaria o el prestigio y buen nombre del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca.

Antecedentes y proporcionalidad. Para la imposición de sanciones se tomará en cuenta los antecedentes académicos del estudiante. La sanción disciplinaria deberá ser proporcional a la gravedad del caso.

CAPITULO DECIMO SEGUNDO DE LAS RESPONSABILIDADES Y SANCIONES.

Artículo 41°. De las responsabilidades y sanciones serán las siguientes:

Las responsabilidades y sanciones tienen por objeto preservar su orden y el buen comportamiento en el Centro.

Las sanciones por el incumplimiento de este Reglamento serán aplicadas por las autoridades del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca.

Los alumnos serán sancionados por el incumplimiento de sus obligaciones. Las sanciones que pueden imponerse serán las siguientes:

- a). Amonestación verbal.
- b). Extrañamiento por escrito.
- c). Amonestación por escrito.
- d) Condicionamiento
- e). Suspensión temporal en sus derechos escolares hasta por un mes.
- f). Expulsión, dictada por la Dirección General del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca.

A excepción de la amonestación verbal, se deberá dejar expresamente señalado en un acta administrativa la resolución correspondiente, el tiempo que durará la sanción, así como las demás circunstancias relativas a su cumplimiento para archivarlas en el expediente del alumno.

CAPITULO DECIMO TERCERO DEL OTORGAMIENTO DE BECAS Y APOYO AL APROVECHAMIENTO ACADÉMICO

Artículo 42°. De las becas del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca.

El Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca cuenta con un sistema de becas y apoyos al aprovechamiento académico cuyo propósito es el de contribuir a la formación universitaria de estudiantes que, sin disponer de los recursos económicos suficientes para cubrir las cuotas de inscripción y/o colegiaturas, puedan demostrar un alto desempeño académico.

I. De la definición de becas de excelencia académica.

Será el descuento del 30 % de pago total o parcial de las cuotas de inscripción y de colegiaturas que determina el Centro de Estudios, obteniendo 9.5 a 10.0 de promedio, de acuerdo con un cierto porcentaje, teniendo una vigencia solamente del semestre a cursar, que se concede a un estudiante para que curse el plan de Estudios con reconocimiento de validez oficial que se imparten en el Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca.

II.- De la definición de becas de aprovechamiento académico.

Las Becas de aprovechamiento académico tendrán una vigencia solamente del semestre a cursar y será el descuento del 20% obteniendo un promedio de 9.0 a 9.5. No podrán cancelarse durante el ciclo escolar para el cual fueron otorgados, salvo que el becario o beneficiario del apoyo incurra en alguna de las causas de suspensión o cancelación.

III.- De la definición de becas de apoyo académico.

Las Becas de apoyo académico tendrán una vigencia tendrán una vigencia solamente del semestre a cursar y será el descuento del 10% obteniendo un promedio de 8.0 a 9.0. No podrán cancelarse durante el ciclo escolar para el cual fueron otorgados, salvo que el becario o beneficiario del apoyo incurra en alguna de las causas de suspensión o cancelación.

IV.- De la definición de becas de excelencia, aprovechamiento y apoyos académicos.

En ningún caso y en ninguna circunstancia, las becas y/o apoyos al aprovechamiento académico comprenderán alguno de los siguientes rubros:

1. Pago de cuotas por concepto de incorporación, revalidación, exámenes extraordinarios, de recuperación, a título de suficiencia y examen profesional.
2. Pago de cuotas por otros servicios.

3. Pago de cuotas de laboratorios, talleres, cursos de inglés, cursos remediales, prácticas profesionales y cursos extracurriculares.
4. Libros, materiales y copias.
5. Materiales de laboratorios y/o talleres.

V.- De los requisitos para las becas de excelencia, aprovechamiento y apoyos académicos.

Para el otorgamiento de la Beca el interesado deberá cumplir con los siguientes requisitos:

1. Ser estudiante inscrito del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca.
2. Para la Beca de Excelencia Académica el promedio será de 9.5 a 10.0.
3. Para la Beca de aprovechamiento el promedio será de 9.0 a 9.4.
4. Para la Beca de apoyo académico el promedio será de 8.0 a 9.0.
5. Tener un expediente sin amonestaciones o sanciones.
6. Ser estudiante regular, entendiéndose por tal, el que haya acreditado todas las asignaturas cursadas mediante exámenes ordinarios y sin recursamientos.
7. No tener adeudos en colegiaturas, en material de Biblioteca, en equipo audiovisual, así como en materiales de Talleres y Laboratorios.

VI.- Del carácter individual e intransferible de las becas.

Las Becas que otorgue el Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca serán individuales e intransferibles.

VII.- De la suspensión o cancelación de la beca.

Conforme a lo dispuesto en el artículo 57 del Acuerdo 17/11/17 emitido por la SEP, el Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca podrá cancelar una Beca Escolar cuando el estudiante:

1. Haya proporcionado información falsa para su obtención.
2. No cumpla con las asistencias requeridas en un mes, sin que medie justificación alguna, en el caso de la modalidad escolarizada.
3. No conserve el promedio general de calificaciones mínimo establecido en este Reglamento.
4. Incurra en conductas contrarias a la reglamentación institucional.
5. Renuncie expresamente a los beneficios de la beca o apoyo.
6. Suspenda sus estudios.

IX.- De las obligaciones de los estudiantes con beca de excelencia, aprovechamiento y de apoyo académico.

- 1) Asistir con regularidad y puntualidad a sus clases y demás actividades

- académicas.
- 2) Cumplir la normatividad universitaria.
 - 3) Acreditar las asignaturas correspondientes al Plan de Estudios mediante exámenes ordinarios y sin recursamientos.
 - 4) Observar buena conducta dentro y fuera de la Universidad.
 - 5) Las demás que establezcan las autoridades competentes del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca.

TITULO II

CAPITULO UNICO DEL SERVICIO SOCIAL

Artículo 43°. Se entiende por servicio social a las actividades temporales obligatorias que tendrán que ejecutar los estudiantes de los programas académicos, cubriendo un total de horas de 480, en beneficio del interés de la sociedad y del Estado, que les permitirán reforzar la conciencia social de la realidad social, económica y cultural, en principio con la comunidad del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca.

De la obligatoriedad del servicio social.

- I. El estudiante de conformidad con lo previsto por los artículos 24 de la Ley General de Educación, 55 de la Ley Reglamentaria y 39 de su Reglamento deberán prestar el servicio social por haber sido beneficiados de servicios educativos por el Estado y como requisito previo para la obtención de su título profesional.

De los programas del servicio social.

- II. Los programas del servicio social podrán ser de carácter interno o externo.

Se entiende por **programa interno** aquél que es diseñado y operado directamente por el Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca, encaminado a servir a un determinado grupo o comunidad.

Se entiende por **programa externo** aquél que se lleva a cabo en el sector público o social, a través de Instituciones públicas y/o sociales sin fines de lucro con las que el Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca haya celebrado acuerdos o convenios.

El servicio social que realicen los estudiantes del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca, tendrán los siguientes objetivos:

- Contribuir a la formación social del estudiante.
- Desarrollar en el estudiante una conciencia de solidaridad y compromiso con la sociedad a la que pertenece.
- Brindar apoyo para el desarrollo y el bienestar de la comunidad.

Del Procedimiento para la Autorización de los Programas y Proyectos del servicio social.

- III. La Directora Académica y la Gestora del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca, son las personas encargadas de autorizar programas y proyectos para la realización del servicio social.

De las actividades de los programas y proyectos.

- IV. Serán susceptibles de ser aprobados como programas y proyectos de servicio social, aquellos que tengan como objetivo las siguientes condiciones: Promover actividades para el desarrollo de comunidades a través de programas sociales que vayan enfocados a satisfacer las siguientes necesidades:

- a) Servicios educativos.
- b) Difusión del arte y la cultura.
- c) Valoración del patrimonio cultural.
- d) Alimentación y nutrición.
- e) Prevención de adicciones y violencia.
- f) Orientación psicológica.
- g) Actividades recreativas.

Participar en actividades, programas y proyectos que estén orientados al desarrollo humano, comunitario y social, así como de las tradiciones culinarias nacionales e internacionales que sean planeados y organizados por instituciones públicas y/o sociales sin fines de lucro, cuyos objetivos sean congruentes con la filosofía, misión y estatutos del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca.

De la duración de la prestación del servicio social.

- V. El servicio social se deberá cumplir y prestar por el estudiante en un total de 480 (cuatrocientas ochenta) horas en un periodo mínimo de seis meses, se procurará que el cómputo de las horas sea de la forma siguiente:
- 4 (cuatro) horas diarias como máximo.
 - 20 (veinte) horas a la semana como máximo.
 - 80 (ochenta) horas por mes como máximo.

Del registro del servicio social en programas externos.

- VI. El estudiante previo a la prestación del servicio social en **programa externo** deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- 1) Acudir al Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca, a solicitar la

- verificación de que si cumple con el requisito del 70% de créditos mínimo del plan de estudios para prestar su servicio social.
- 2) Gestionar ante el Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca la carta de presentación dirigida al responsable del Programa externo.
 - 3) Solicitar al responsable del programa externo, la carta de aceptación de servicio social dirigida al titular del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca, en la que se establecerá el nombre del programa, la fecha de inicio y término de la realización del servicio, horario para la prestación del servicio, así como la descripción de las actividades que el estudiante llevará a cabo como prestador de servicio social.

Del procedimiento para la acreditación del servicio social realizado en programa externo.

- VII. Para acreditar el servicio social realizado en un programa externo, será necesario solicitar una carta de conclusión en papel membretado expedido por el responsable del programa donde se prestó el servicio social, dirigido al titular del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca, en la que se deberán incluir los siguientes datos:
- I. Nombre, carrera y matrícula del estudiante.
 - II. Fecha de inicio y terminación de la actividad y horario de la labor social, el cual no podrá ser discontinuo, donde se especifique de manera explícita las horas que el estudiante prestó su labor social, en el programa o proyecto.
 - III. Descripción de las actividades desarrolladas.
 - IV. Número total de horas prestadas.
 - V. Evaluación del desempeño del prestador de servicio social.
 - VI. Reporte Global de actividades de servicio social.
 - VII. Firma del responsable de la institución y sello del área.

Dicha carta de conclusión deberá entregarse ante el Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca en un plazo **máximo de 20 días naturales**, contados a partir de la terminación del servicio social.

De los derechos de los estudiantes al realizar el servicio social.

- VIII. Los estudiantes tendrán los siguientes derechos al prestar el servicio social:
- 1) Informar o manifestar su inconformidad ante el Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca en caso, de que la institución o el programa donde presten su servicio social no cumpla con las condiciones ofrecidas para la prestación del servicio social. De comprobarse alguna anomalía el estudiante podrá iniciar otro programa, manteniendo las horas que hasta ese momento hubiere computado.

- 2) El estudiante que se encuentre inscrito en un programa interno pretenda cambiarse a otro programa o darse de baja, lo deberá solicitar por escrito ante el Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca, exponiendo los motivos y la causa. El responsable lo revisará para informarlo al responsable del área en el que se encuentre asignado para su opinión.
- 3) Será el Director General el que determine la procedencia o no, de la causa justificada, así como en su caso, la sanción correspondiente.
- 4) En los casos de cambio de programa externo con causa justificada, se le reconocerán al estudiante las horas prestadas y se le asignará en un programa interno.
- 5) En los casos de cambio de programa externo con causa justificada, se le reconocerán al estudiante las horas prestadas y se le asignará en un programa interno.
- 6) A que la institución pública o social le informe cuando incurra en algún incumplimiento a sus obligaciones de servicio social o no cumpla con la Filosofía Institucional y/o de la reglamentación de la institución pública o social en la que preste el servicio social.
- 7) A ser informado por escrito en caso de ser dados de baja del programa o proyecto en el que presten su servicio social, haciéndoles saber el motivo de dicha determinación.
- 8) Ausentarse hasta un máximo de tres ocasiones por enfermedad u otra causa dando aviso y o solicitando autorización al responsable del programa. Las horas no prestadas las deberá reponer en los términos que pacte con el responsable del programa.

Del incumplimiento a las obligaciones como prestador de servicio social. □

- IX. Para el caso de que el estudiante no cumpla sus obligaciones de servicio social, o se compruebe que incurrió en alguna de las faltas siguientes:
 - a) Faltas de ética profesional.
 - b) Incumplimiento de las labores asignadas para la prestación del servicio.
 - c) Faltas de asistencia sin causa justificada.
 - d) Impuntualidad en el registro de control de los horarios acordados para la prestación del servicio social.
 - e) Incumplimiento del horario pactado para la prestación de la labor social.
 - f) Engaños o fraude para la acreditación del servicio social.
 - g) Abandono del Programa Interno o Externo, por más de dos semanas, sin causa justificada.
 - h) Incumplimiento al plazo máximo de 20 días hábiles para tramitar ante el Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca, la constancia de liberación del Servicio Social en programa interno o externo.

De las recomendaciones y sanciones.

- X. El Director General, conocerá y resolverá de la infracción, imponiendo o recomendando alguna de las sanciones, que se mencionan a continuación:

- 1) Amonestación verbal (hasta tres).
- 2) Amonestación por escrito, con la posibilidad de ampliar el tiempo de prestación del servicio social.
- 3) En los casos de cambio de programa sin causa justificada, se le cancelarán las horas prestadas y la Universidad le asignará al estudiante un programa interno, hasta después de transcurridos tres meses calendario.
- 4) Cuando se tenga que aplicar la baja definitiva del programa del servicio social, por incurrir en alguna de las faltas u obligaciones previstas en el presente artículo, se le cancelarán las horas prestadas, el Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca le asignará al estudiante un programa interno y el estudiante no podrá registrar el inicio en otro programa hasta después de transcurridos seis meses calendario.
- 5) Para el caso de no presentar en tiempo la carta de conclusión del Servicio Social, se le podrá sancionar con la cancelación de hasta 240 horas, las cuales tendrá que prestarlas en alguno de los programas internos que la Universidad le designará hasta después de transcurridos dos meses calendario.

La Universidad solamente autorizará a los estudiantes hasta dos registros para la prestación del Servicio Social.

TITULO III

CAPÍTULO UNICO DE LAS PRÁCTICAS PROFESIONALES

Artículo 44°. Se consideran Prácticas Profesionales aquellas actividades académicas que los estudiantes realizan en instituciones o empresas con las que el Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca, tenga convenio firmado o una relación académica autorizada por la Dirección Escolar, con la finalidad de que fortalezcan sus conocimientos y adquieran nuevas competencias vinculadas con el aprendizaje y contenidos de sus respectivos planes de estudios de licenciatura.

Las prácticas profesionales no serán remuneradas con ningún tipo de contraprestación económica, salvo los apoyos que previamente estén convenidos con el Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca como hospedaje, alimentos, transporte local u otros. Asimismo, no se presumen relación laboral alguna entre el estudiante y la empresa o institución receptora.

Por lo anterior, no se autorizará que el estudiante sea contratado por la empresa o institución mientras transcurre el periodo de prácticas acordado con el Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca, al término del cual, quedará en posibilidad de efectuar una contratación según sus propios intereses, dejando a la Universidad libre de responsabilidad con ambas partes.

Las prácticas profesionales no podrán darse de baja con el procedimiento regular aplicable a otras asignaturas, salvo por casos autorizados por la Dirección Escolar.

I.- Son requisitos para participar en las Prácticas Profesionales:

1. Estar inscrito(a) en el ciclo escolar inmediato al periodo de ejecución de la práctica, con la finalidad seleccionar la institución o empresa con la que el Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca tenga convenio y realizar la gestión correspondiente.
2. No tener adeudos de inscripción o colegiaturas al momento de realizar el Registro (selección de empresa).
3. El periodo y número de horas prácticas que haya sido registrado no podrá cancelarse y cualquier modificación deberá ser solicitada y autorizada por la Dirección Escolar sin detrimento de la gestión realizada hasta el momento con la empresa o institución. No se permite que el estudiante gestione cambios ni permisos exclusivos directamente con la empresa.
4. El estudiante deberá informar a la Dirección Escolar sobre alguna condición médica relevante y en su caso, presentar la documentación médica que acredite que su condición le permite realizar las prácticas sin riesgo a su persona.
5. La asistencia a prácticas profesionales o cualquier actividad derivada de ellas, no debe interrumpir las actividades académicas de los estudiantes, dado que el Colegio no emite justificante por dicha razón.

II.- De las obligaciones de los estudiantes durante las Prácticas Profesionales:

1. Mantener actualizados sus datos de contacto con el Centro de Estudio Gastronómicos Amecameca.
2. Entregar en tiempo y forma la información que le sea requerida por la Dirección Escolar para la gestión de su práctica.
3. Brindar seguimiento en tiempo y forma cuando la Dirección Escolar lo solicite para dar continuidad a su trámite de Prácticas Profesionales.
4. Presentarse a la empresa o institución con una imagen personal que en términos generales demuestre profesionalismo y pulcritud, atendiendo tanto el cuidado de su persona como con el uso de un correcto lenguaje verbal y corporal.
5. Asistir regular y puntualmente a las Prácticas Profesionales, por todo el período registrado, durante los horarios y días asignados.
6. Firmar el registro de Prácticas con el encargado del Colegio mediante el cual asume la responsabilidad de su proceso de práctica de principio a término.
7. Guardar la confidencialidad de la información, de los manuales y procedimientos que la institución pública o empresa privada le dé a conocer para el ejercicio de sus tareas y en su caso, suscribir una carta de confidencialidad cuando así se le solicite. El mal uso de la información

- interna de la empresa será plena responsabilidad del practicante.
8. Cumplir durante sus actividades con todas las normas de seguridad y de protección civil que le sean comunicadas. Identificar el lugar en el que se encuentran ubicados los equipos contra incendios, salidas de emergencia y medidas de protección civil, botiquines de primeros auxilios y teléfonos de emergencia.
 9. Mantener una actitud cordial, de colaboración y respeto con encargado del Colegio y personal de la empresa o institución en la que se encuentre realizando sus prácticas profesionales.
 10. Abstenerse de acordar vínculos de tipo amistoso o afectivo con el personal de la empresa o institución receptora.
 11. Portar la credencial vigente del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca, durante el desarrollo de la Práctica Profesional, adicional a la identificación que le indique la institución o empresa.
 12. Reportar, de manera inmediata, al responsable de la institución o empresa y al encargado del Colegio alguna situación fortuita que le impida presentarse a cumplir la práctica profesional; para el caso de ausentarse por enfermedad el justificante médico deberá presentarse dentro de las primeras 24 horas a que ocurra el incidente. El reporte se deberá hacer vía telefónica o por escrito, directamente con el encargado del Colegio, en horario laboral habitual del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca o bien, por correo electrónico fuera de éste.
 13. Cuidar y hacer debido uso de los bienes muebles e inmuebles donde se efectúen las Prácticas Profesionales, conforme a las normas y disposiciones que regulen estos servicios.
 14. Permanecer sólo en las áreas o departamento que le sean permitidos por la empresa o institución.
 15. Informar, de manera inmediata, al responsable de prácticas dentro de la institución o empresa, respecto a daños, descomposturas o fallas de materiales, equipo e instalaciones en general.
 16. Abstenerse de hacer declaraciones públicas a nombre del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca o usar el nombre de la misma para cualquier propósito que no esté autorizado por escrito por las autoridades competentes.
 17. Cuidar la buena imagen de la institución o empresa donde realiza sus prácticas a fin de propiciar un desempeño responsable y profesional.
 18. Evitar realizar actos y expresiones escritas, verbales o a través de medios electrónicos de forma violenta o irrespetuosa a compañeros, autoridades y demás trabajadores de la institución o empresa a la que este asignado.
 19. Utilizar un léxico correcto, no ofensivo ni palabras altisonantes, con las personas de la empresa o institución.
 20. Abstenerse de participar en cualquier tipo de negocio (compra y venta) con cualquier producto o servicio, dentro de las instalaciones de la institución o empresa o con los empleados de la misma durante el período de Prácticas Profesionales.
 21. Los estudiantes, adicional a todo lo anterior, deberán cumplir con las normas,

procedimientos, obligaciones y lineamientos operativos contenidos en el Reglamento Escolar del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca.

De las instituciones o empresas y supervisión de las prácticas.

I.- Las instituciones o empresas receptoras recibirán una carta del encargado del Colegio, informándole o ratificándole respectivamente los datos de los estudiantes que realizarán las Prácticas Profesionales en sus instalaciones indicando los días y horarios en que estas prácticas se llevarán a cabo, así como la cobertura del seguro contra accidentes y cualquier otro dato relevante.

La institución o empresa enviará al responsable del Colegio el acuse de recibo de la carta debidamente firmada o bien, emitirá una carta aceptación para el practicante. El estudiante deberá entregar el documento respectivo a quien va dirigida.

Al término del periodo autorizado para cada práctica, la institución o empresa enviará al encargado del Colegio un informe final sobre los resultados obtenidos por el o los estudiantes que se hayan realizado su práctica profesional en dicha institución o empresa.

La institución o empresa podrá informar de cualquier tipo de irregularidad efectuada por el estudiante al encargado del Colegio, para que de proceder se le imponga la sanción correspondiente y/o la reprobación de la asignatura de comprobarse el incumplimiento de alguna obligación o falta a los reglamentos internos por parte del estudiante.

Será responsabilidad de la institución o empresa en que se realicen las Prácticas Profesionales indicar al estudiante la zona designada para realizar sus actividades, las normas institucionales que deberá observar el o los estudiantes aceptados, así como las zonas de seguridad en casos de riesgo.

La institución o empresa podrá cancelar las Prácticas Profesionales si el estudiante incurre en algún incumplimiento o por no acatar las medidas, lineamientos, reglamentos y estándares de profesionalismo, debiendo informar por escrito las causas de esta cancelación al encargado del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca, para en su caso, aplicar la sanción correspondiente.

En el caso de que la institución o empresa, por criterios de selección, no acepte al estudiante, el encargado del Colegio orientará al estudiante para la elección de otra opción.

La empresa o institución no deberá forzar al estudiante a participar en actividades extraordinarias, fuera del horario establecido o fuera de la instalación acordada para la realización de la práctica.

La empresa o institución es responsable de supervisar las actividades del practicante y brindar los informes correspondientes al encargado del Colegio.

El encargado del Colegio brindará seguimiento con la empresa o institución para consultar sobre el desempeño del practicante durante su periodo de prácticas; la supervisión podrá ser a través de una llamada telefónica, correo electrónico y/o visita. El estudiante podrá ser retroalimentado con base en los comentarios obtenidos.

De las sanciones.

II.- Será objeto de sanción para los estudiantes practicantes cualquier hecho individual o colectivo tales como:

- 1) Cancelar o abandonar las prácticas en cualquier etapa del proceso, salvo por alguna justificación médica comprobable que sea notificada al encargado del Colegio, de manera inmediata, posterior a su detección.
- 2) Ocultar u omitir información relevante sobre su estado de salud, condición física o psicológica disponibilidad de horario o cualquier factor que pueda determinar la modificación de la práctica en cuanto a periodo o actividades o amerite la cancelación.
- 3) Ausentarse de las actividades programadas con la empresa o institución sin presentar en tiempo y forma como lo dicta el presente reglamento, una justificación médica comprobable.
- 4) Ausentarse de las actividades programadas con la empresa o institución, sin notificar de manera inmediata (mismo día de la falta) al responsable del Colegio y a la empresa o institución.
- 5) Abstenerse de presentar al encargado del Colegio el comprobante médico, que justifica una falta, dentro de las primeras 24 horas.
- 6) Realizar acuerdos unilaterales con la empresa o institución en beneficio directo o indirecto para el practicante y que dicha situación no sea manifestada para visto bueno por el responsable del Colegio. Todo acuerdo de esta naturaleza será desconocido por el Colegio y sancionado.
- 7) Abstenerse de informar al encargado del Colegio cualquier situación fortuita que se derive de las prácticas (faltas, retardos, cambios de horario, cambio de supervisor, cambios de sucursal, modificación de calendarios, cambios de área, etc.).
- 8) Faltar a una cita o actividad con la empresa o institución sin causa médica justificada.
- 9) Incumplir con las actividades o tareas que le hayan sido asignadas como parte de su Práctica Profesional.
- 10) Hacer uso indebido del nombre, papelería, documentación, información o logotipo de la institución.
- 11) Emitir comentarios intolerantes o discriminatorios dentro o hacia la empresa o institución.
- 12) Utilizar celulares o dispositivos de comunicación y transferencia de información que no sea autorizado durante la jornada de prácticas.
- 13) Tomar fotografías o videos dentro de las instalaciones de la institución o empresa, sin contar con autorización por escrito de la misma y el visto bueno

del encargado del Colegio.

- 14) Uso indebido de las instalaciones de la empresa o institución que interfiera con los servicios de acceso, movilidad o seguridad de la empresa o institución (escaleras, elevadores, extintores, alarmas, salidas de emergencia, entre otros).
- 15) Dañar las instalaciones o el equipo de la institución o empresa a la cual esté asignado.
- 16) Introducir sin autorización a terceras personas, ajenas a las instalaciones de la institución o empresa en la que el estudiante realiza sus Prácticas.
- 17) Introducir o consumir, antes o durante la estancia de la práctica, bebidas alcohólicas, estupefacientes, psicotrópicos, enervantes o cualquier otra sustancia similar.
- 18) Fumar en áreas restringidas dentro de las instalaciones de la institución o empresa.
- 19) Introducir armas o cualquier artículo que pudiera ser utilizado como tal.
- 20) Sustraer, deteriorar, destruir o no devolver información y bienes pertenecientes a la empresa, institución o a los colaboradores.
- 21) Alterar, modificar o corregir información concerniente a su estancia en la empresa o institución (listas de asistencia, evaluaciones, cartas de aceptación o término) o cualquier documento que medie relación con la institución o empresa.
- 22) Faltar a la sesión de inducción convocada por el responsable Colegio. En caso, de que el estudiante no acuda, su proceso de prácticas será cancelado con la consecuente sanción.
- 23) En caso de que la empresa cancele o notifique la baja las prácticas por razones imputables al estudiante se evaluará la sanción correspondiente.
- 24) Para el caso de prácticas obligatorias, el no realizar los trámites correspondientes a la Pre-inscripción por omisión deliberada será motivo de sanción.
- 25) En caso de que la Pre-inscripción de prácticas obligatorias no se efectúe por adeudos administrativos con la Universidad, el estudiante se obliga a cumplir con la práctica de manera voluntaria u optativa, en caso de negativa por parte del estudiante, se sancionará.
- 26) En caso de que por mala actitud o desempeño ineficiente del estudiante se derive la terminación anticipada del convenio a solicitud de la empresa o institución, o motive la modificación de su clausulado, el estudiante será sancionado.
- 27) Y en lo general, cualquier otro incumplimiento que a juicio del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca, lastime o vulnere a la comunidad universitaria o el prestigio y buen nombre de la institución.

Si un estudiante es sancionado por la Universidad, el encargado del Colegio deberá informar a la institución o empresa los términos y condiciones de la sanción y su fundamento normativo.

El estudiante que haya sido sancionado con amonestación por cualquier circunstancia derivada del incumplimiento al presente capítulo y/o a la normatividad

de la Universidad, perderá el derecho a elegir la empresa o institución donde realizarán sus posteriores periodos de prácticas. Del mismo modo, no podrán solicitar prácticas optativas.

Las sanciones se aplicarán a los estudiantes de prácticas profesionales obligatorias o voluntarias de acuerdo con la gravedad de la infracción cometida la cual será analizada, evaluada y dictaminada a través de una resolución que emitirá el Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca.

III.- El estudiante que incurra en alguno de los supuestos sancionables o en algún otro que a consideración del encargado del Colegio es meritorio de una sanción, se hará acreedor a las siguientes:

Primero.- El estudiante que se haya ausentado justificadamente de sus prácticas por razones de salud, caso fortuito, fuerza mayor (fenómenos de la naturaleza) podrá solicitar al responsable del Colegio que gestione su reincorporación a las prácticas, siempre y cuando haya dado aviso y presentado los documentos probatorios en tiempo y forma como lo dicta el presente reglamento, comprobando así que su condición médica o el suceso de máxima relevancia le permite retomar con normalidad sus actividades sin riesgo alguno, ni para sí mismo ni para la institución o empresa.

Segundo. - El estudiante que sea reincorporado a las prácticas profesionales posterior a un periodo de faltas justificadas aceptará la modificación de la fecha de término de las prácticas, con la finalidad de cumplir el número de horas a las que se comprometió y así acreditar la materia. Quedan excluidos aquellos casos en que el encargado del Colegio evalúe y determine que el periodo extendido compromete otras asignaturas o actividades académicas que el estudiante deba cumplir. Solo en este supuesto, el estudiante podrá dar de baja la asignatura (durante los primeros días del ciclo escolar correspondiente) e incorporarse a un nuevo periodo de prácticas, comenzando nuevamente las horas prácticas hasta cumplir con las necesarias del programa. Las horas prácticas inconclusas, por razones médicas, se considerarán prácticas voluntarias.

TITULO IV

CAPITULO PRIMERO DE LOS REQUISITOS, OPCIONES Y PROCEDIMIENTOS DE TÍTULOS

De las disposiciones generales

Artículo 45º. Ámbito de aplicación.

El título representa el reconocimiento público que el Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca hace de que el egresado cuenta con los

conocimientos, habilidades y aptitudes, tanto intelectuales como éticas para ejercer una profesión **con un sentido de responsabilidad social**.

De las opciones de Titulación de Licenciatura

Artículo 46º. Opciones de titulación para el plan de estudio de la licenciatura vigente:

Con base en los principios y determinación vocacional de la Universidad del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca en relación con el plan de estudios de la licenciatura en Gastronomía, tendrán las siguientes opciones de titulación:

- a.** Excelencia Académica
- b.** Seminario de tesis y su defensa mediante examen profesional.

a. Excelencia académica.

Podrán titularse por excelencia académica aquellos egresados que cumplan con los siguientes requisitos:

- Tener un promedio mínimo de 10.0
- Haber acreditado las asignaturas correspondientes al plan de estudios de manera ordinaria; es decir sin extraordinarios o recursamientos.
- No haber recibido a lo largo de su permanencia en la Institución, amonestación o sanción alguna, ya sea verbal o escrita.
- Contar con una conducta intachable a lo largo de su estancia en la Universidad.

Una vez finalizado el ciclo escolar correspondiente y contando con las calificaciones finales, la Dirección de Administración Escolar, revisará todos los expedientes de los egresados para determinar quiénes cumplen con la totalidad de los requisitos arriba descritos y avisará de manera personal, a aquellos que puedan titularse mediante esta modalidad para que, en su caso, inicien los trámites administrativos correspondientes.

Artículo 47. Seminario de Tesis de Gastronomía y su defensa mediante examen profesional.

La tesis es un trabajo de investigación escrito que da evidencia del nivel de dominio de las competencias (genéricas y específicas) que el autor desarrolló a lo largo de su formación académica, en el plan de estudios correspondiente. Su contenido deberá ser mínimo de 80 cuartillas y una máxima de 150, realizado con rigor metodológico, diversidad de fuentes, planteamiento del problema, hipótesis propuesta, desarrollo

y conclusiones obtenidas. El trabajo escrito deberá ser revisado conforme lo establece el presente reglamento y posteriormente defendido en Examen Profesional.

Artículo 48. Inicio del procedimiento de titulación de Licenciatura.

El proceso de titulación se podrá iniciar una vez que el egresado haya cubierto el 100% de los créditos establecidos en el plan de estudios correspondiente, en cuyo caso podrá elegir la modalidad de titulación de su preferencia en la que cubra los requisitos.

Será responsabilidad de la Institución, la integración de un expediente con los antecedentes del registro del proyecto, Asignación del Asesor, Dictamen del Asesor, Asignación de los revisores con la respectiva autorización de la Dirección Académica, así como el Dictamen de los Revisores, Dictamen del Director del Colegio, Integración del Jurado del examen profesional con la respectiva autorización de la Dirección Escolar y citatorio con el jurado para el examen profesional.

Artículo 49.- Correcciones.

Si de la revisión que, según fuera el caso, haga la Dirección General o profesores asignados, se determina que el anteproyecto de investigación, debe ser corregido en alguna de sus partes, se le regresará al egresado para que realice las modificaciones necesarias. El egresado dispondrá de 30 días hábiles a partir de la notificación para entregar la versión corregida.

En caso en que no cumpla con el tiempo de los 30 días hábiles o no realice las correcciones que se le sugieren, la Dirección Escolar podrá ampliar el plazo por 15 días hábiles o cancelar en definitiva el proyecto de investigación, por lo que el egresado tendrá que registrar otro trabajo.

Una vez hechas las correcciones, el egresado entregará a la Dirección del Colegio el anteproyecto de investigación, corregido.

El Colegio lo turnará de nueva cuenta al Consejo Técnico o revisores asignados, según sea el caso, quienes en un plazo no mayor de 15 días hábiles a partir de la fecha en que le sea turnado, deberán manifestar su aprobación o rechazo.

Artículo 50. Rechazo

El anteproyecto podrá ser rechazado por la Dirección Escolar o revisores asignados, según sea el caso si no reúne los requisitos determinados. En este caso, el egresado deberá presentar una nueva propuesta siguiendo las recomendaciones indicadas.

Artículo 51. Asignación del Asesor del proyecto de investigación.

El anteproyecto de investigación será considerado proyecto una vez que hubiere sido aprobado por el Consejo Técnico, o en su caso los revisores. Se designará el Asesor del proyecto de investigación, de acuerdo con los siguientes criterios:

- I. Si el egresado presentó desde el anteproyecto de investigación la propuesta de un Asesor de tesis, que cuente con una formación académica y trayectoria afín al tema del trabajo de titulación, el Consejo Técnico podrá aprobar dicha propuesta y designar a esa persona como Asesor del proyecto de investigación. Es indispensable que cuente con título de licenciatura como mínimo.
- II. Si el egresado no presentó desde el anteproyecto de investigación una propuesta, el Consejo Técnico del Colegio asignará a un Asesor del proyecto de investigación conforme la modalidad lo requiera.

Artículo 52. Inscripción a asesoría de trabajo de titulación.

Una vez asignado el asesor del proyecto de investigación, la Dirección del Colegio emitirá por escrito la autorización para que el egresado se inscriba al programa de asesoría y realice el pago correspondiente.

Todos los proyectos de trabajo de titulación, cualquiera que sea la modalidad elegida, requieren forzosamente de un asesor y cubrir el pago correspondiente.

Artículo 53. Asesoría del Trabajo de titulación.

El asesor del proyecto de investigación acordará con el o los egresados que participan en cada proyecto de trabajo de titulación, el plan de trabajo a seguir, estableciendo para ello la periodicidad y horario en que tendrán lugar las reuniones de trabajo, que en ningún caso podrán ser menos de 16 sesiones.

Luego de iniciada la asesoría, el asesor del proyecto de investigación, presentará al Director del Colegio, en un lapso no mayor a un mes, el calendario de reuniones de trabajo fijadas. Las sesiones de asesoría se realizarán de preferencia en las instalaciones de la Universidad por lo menos una vez al mes y de cada una de ellas se levantará un reporte de avance que deberán firmar tanto el asesor del proyecto de investigación, como el egresado interesado. Se dará copia a la Dirección del Colegio.

Artículo 54. Reporte de asesoría.

El asesor del proyecto de investigación, deberá entregar al Director del Colegio un reporte bimestral de los avances y/o problemas del trabajo de titulación.

Artículo 55. Cambio de Asesor del proyecto de investigación.

El egresado podrá solicitar a la Dirección del Colegio cambio de asesor del proyecto de investigación cuando la persona asignada muestre incumplimiento o deficiencia en sus funciones. Quedará a juicio del Consejo Técnico la aprobación del cambio. Asimismo, para el caso de que, el asesor se llegare a excusar de continuar con la asesoría, será el Consejo Técnico el que designe al asesor sustituto.

Artículo 56. Reinscripción a asesoría.

Si al término de un año el egresado no concluyera su trabajo de titulación y, a juicio del asesor del proyecto de investigación o en su caso asesor, se requiriera otro periodo de asesorías, entonces el egresado deberá solicitar a la Dirección del Colegio la autorización para obtener una prórroga de la asesoría de trabajo de titulación. Dicha prórroga podrá ser hasta por seis meses.

Artículo 57. Suspensión y cancelación de la asesoría.

La Dirección del Colegio tendrá la facultad de suspender la asesoría cuando el egresado no asista a las asesorías acordadas o no cumpla con los compromisos asumidos ante el asesor del proyecto de investigación. En caso, de no justificar los incumplimientos será el Consejo Técnico el que resuelva respecto a la cancelación del proyecto.

Artículo 58. Cambio de trabajo de titulación.

El egresado podrá solicitar a la Dirección del Colegio cambio de proyecto de investigación o proyecto de titulación, para lo cual deberá presentar un nuevo anteproyecto de investigación o proyecto de trabajo de titulación, con las características particulares que establezca el Reglamento, según el caso.

El anteproyecto deberá ser revisado y en su caso aprobado para proceder al cambio, para lo que se cancelará el registro del proyecto anterior y el nuevo podrá registrarse de inmediato.

Artículo 59. Conclusión del trabajo de titulación.

El asesor del proyecto de investigación determinará, cuando a su juicio la investigación, puede considerarse ya concluida y hará la notificación por escrito a la Dirección del Colegio a través de un formato o constancia.

Artículo 60. Revisión del Trabajo de titulación.

El egresado contará con un plazo máximo de 12 meses para presentar a revisión el

trabajo de investigación o trabajo de titulación, con la aprobación del asesor. De no suceder así el proyecto se dará por cancelado, a reserva de que el egresado solicite una prórroga, que en ningún caso excederá de los 6 meses, debiendo ser autorizada por el Consejo Técnico.

Una vez expedido el dictamen por escrito del asesor del proyecto de investigación, el egresado entregará a la Dirección del Colegio cuatro ejemplares impresos y empastados de la investigación concluida o el trabajo de titulación, según sea el caso. El Colegio de Gastronomía, considerará aprobados los proyectos cuyos trabajos de investigación se desarrollaron en Seminario de Tesis y se presenten a revisión en un plazo no mayor a un año, contado a partir que se concluyó, siempre que tengan la aprobación del asesor del proyecto de investigación.

El Director del Colegio con el visto bueno de la Dirección Académica asignará por escrito a tres académicos del área afín, titulados y con un mínimo de tres años de experiencia docente, para que lleven a cabo la revisión del Trabajo de Titulación, integrando estas designaciones en el expediente del egresado. Podrán participar en este proceso hasta dos profesores externos a la Universidad, entendiéndose como externo aquel académico que no ha impartido clase en la Universidad en el presente ciclo escolar ni en el inmediato anterior y por tanto tampoco es profesor de carrera, ni de asignatura, así como tampoco personal o funcionario académico.

Artículo 61. Plazo y Criterios de revisión del trabajo de Investigación.

En un plazo no mayor a 20 días hábiles los revisores emitirán un dictamen razonado sobre la investigación o trabajo de titulación, evaluando el nivel de dominio de las competencias que el autor hace evidente, considerando las características propias del trabajo.

Artículo 62. Constancia de conclusión del trabajo de titulación.

La Dirección del Colegio con base en la constancia de conclusión, por escrito o por los medios electrónicos que correspondan hará constar e informará a la Dirección de Administración Escolar de la conclusión del trabajo, así como los datos del egresado, indicando la procedencia de la impresión del trabajo cuando así se requiera.

Artículo 63. Revisión del expediente académico – administrativo.

Una vez que la Dirección de Administración Escolar recibe o es notificada de la constancia de terminación del trabajo de titulación por escrito, procederá a la revisión del expediente académico-administrativo para validar el cumplimiento de los requisitos para la presentación del Examen Profesional. El expediente deberá estar integrado por los siguientes documentos:

- I. Certificado de estudios totales, autenticado por la secretaria de Educación Pública.
- II. Constancia de Servicio Social.
- III. Constancia de acreditación de una lengua extranjera, en aquellos casos que sea requisito, de conformidad con el plan de estudios correspondiente.
- IV. Comprobante de no adeudo (reinscripción, colegiaturas, biblioteca, almacén y equipo en general).
- V. Fotografías con las características indicadas por la Dirección de Administración Escolar.
- VI. Comprobante de pago por concepto de derecho de examen profesional.

La Dirección de Administración Escolar, notificará al egresado por escrito los requisitos e informará al Director General de Administración Escolar para que se emita la autorización de la impresión del trabajo de titulación.

Artículo 64. Autorización de impresión.

La Dirección General de Administración Escolar emitirá la autorización para la impresión del Trabajo de investigación o titulación, según sea el caso, señalando para tal efecto, las características formales que debe cumplir dicha impresión, de acuerdo con las especificaciones establecidas por la Universidad, la cual le será entregada al egresado.

Artículo 65. Ejemplares.

El pasante entregará a la Dirección Académica de su Colegio los ejemplares impresos que utilizarán los miembros del jurado y a la Dirección de Administración Escolar **dos** archivos digitales de su Trabajo de titulación, mismos que se distribuirán de la siguiente manera:

- I. Un ejemplar a cada uno de los tres miembros titulares del jurado y a cada uno de los dos suplentes.
- II. Un ejemplar digital, en formato PDF, grabados en disco compacto se integrarán al acervo de la biblioteca de la Universidad.

En el caso de que una tesis haya sido realizada por dos egresados, se seguirán indistintamente las mismas indicaciones, en cuyo caso los ejemplares tendrán los nombres de ambos autores en la carátula.

Artículo 66. Selección del jurado.

El jurado estará conformado por el asesor de la investigación, y los tres profesores

revisores. De esos cuatro revisores dos serán designados titulares y los otros dos, como suplentes.

El Director del Colegio con el visto bueno de la Dirección Académica por escrito o por los medios electrónicos correspondientes informará a la Dirección de Administración Escolar la integración del jurado para que se elabore la documentación del examen profesional.

Para las opciones de titulación de **Excelencia Académica y Seminario con Tesis**, en el registro de las respectivas actas de titulación se asentará únicamente la firma autógrafa de la autoridad institucional designada y que para tales efectos en la Universidad es el Director General de Administración Escolar.

Artículo 67. Fecha de examen profesional.

El Director del Centro Universitario o Coordinador de Titulación notificará por escrito a la Dirección de Administración Escolar el jurado, así como la propuesta de fecha y hora para que tenga verificativo el examen profesional, para efectos de que esa área apoye en la reserva del espacio y registre los datos en el acta de titulación. Una vez confirmado el lugar y fecha, la Dirección de Administración Escolar por los medios escritos o electrónicos correspondientes informará al Director del Colegio o Coordinador de Titulación, para que por su conducto avise con citatorio al pasante y a los miembros del Jurado.

Artículo 68. Del carácter del examen profesional.

El **examen profesional** puede ser público o cerrado si el sustentante así lo solicita, en cuyo caso estarán presentes exclusivamente los miembros del jurado y el sustentante.

Artículo 69. Duración del examen profesional.

El sustentante dispondrá para el caso de **examen profesional de Licenciatura** de un período máximo de 45 minutos para hacer una presentación resumida de su trabajo.

Los miembros del jurado procederán a interrogar al sustentante. La participación del jurado se llevará a cabo de acuerdo con el siguiente orden: vocal o vocales, secretario y presidente.

Artículo 70. Deliberación

Una vez concluido el **examen profesional**, el secretario solicitará al público que se retire del recinto para que el jurado pueda deliberar en forma libre y secreta. La deliberación del jurado consistirá en establecer las siguientes determinaciones:

- I. Aprobado por mayoría
- II. Aprobado por unanimidad
- III. Aprobado con mención honorífica.
- IV. Suspendido por mayoría

El resultado de la deliberación del jurado quedará asentado en el libro de actas de exámenes profesionales.

Artículo 71. Aprobación del examen profesional.

El Jurado puede aprobar al sustentante por mayoría o por unanimidad. Se entiende aprobación por mayoría en **Licenciatura** cuando tres de los cuatro miembros del Jurado así lo decidieran. Se entiende aprobación por unanimidad cuando todos los miembros del Jurado dansu voto aprobatorio. En caso de empate el presidente tendrá voto de calidad.

En todos los casos, se procederá a firmar el acta de examen profesional correspondiente. Una vez hecho lo anterior, se invitará al sustentante y a los asistentes a pasar a la sala. El secretario dará lectura al acta de En todos los casos, se procederá a firmar el acta de examen profesional correspondiente. Una vez hecho lo anterior, se invitará al sustentante y a los asistentes a pasar a la sala. El secretario dará lectura al acta de **examen profesional** según corresponda y, por último, el presidente procederá a efectuar la toma de protesta al sustentante.

Artículo 72. De la mención honorífica.

El jurado por unanimidad podrá otorgar mención honorífica si el sustentante, además de tener un promedio mínimo de **9.0** en sus estudios de licenciatura, cuenta con la acreditación en exámenes ordinarios, consideran que el trabajo de titulación es excelente y la defensa sobresaliente.

Si además de cumplir con todos los requisitos anteriores, el jurado considera que el trabajo de titulación representa una aportación novedosa al desarrollo del conocimiento en el área correspondiente, podrán recomendar la publicación de dicho trabajo.

A los egresados que se titulen por excelencia académica se les otorgará además mención honorífica.

Artículo 73. Suspensión de Examen Profesional.

Si por mayoría de votos el dictamen del jurado es de **suspensión del examen profesional**, se invitará sólo al sustentante a pasar al recinto. El secretario dará lectura al acta de examen en la que se resuelve la suspensión. La suspensión puede determinarse por una mala defensa en el examen o bien por encontrarse en el texto

del trabajo de investigación, deficiencias de contenido y/o de forma. De ser necesario, y si el jurado así lo determina, el sustentante deberá realizar las correcciones al trabajo que el jurado señale.

En caso de resultar suspendido, el sustentante deberá reiniciar los trámites para presentar un nuevo **examen profesional** con el mismo trabajo de titulación, **no antes de seis ni después de nueve meses**. En el supuesto que el egresado no presente un nuevo **examen profesional** antes del término señalado, se invalidará todo el trámite y el egresado deberá iniciar con la presentación de un nuevo proyecto de investigación.

La suspensión que se determine porque se encuentren en el texto del trabajo deficiencias que ni el asesor ni los revisores hubieren señalado con anticipación, el asesor y los revisores recibirán una sanción.

Artículo 74. Expedición.

Una vez que la Dirección General de Administración Escolar disponga del original del acta de titulación de examen profesional, debidamente llenada y firmada por los miembros del jurado, procederá a realizar los trámites administrativos de autenticación ante la Secretaría de Educación Pública para la expedición del título profesional.

Artículo 75. Instancias de la Universidad del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca.

Las instancias que intervienen en el procedimiento de titulación son las siguientes:

- I. Titular de la Dirección del Colegio** cuyas funciones son:
 - a)** Proponer los Seminarios de titulación que promuevan la elaboración de trabajos de titulación y/o en su caso cursos de actualización.
 - b)** Recibir respectivamente las diversas solicitudes de titulación, que tramiten los egresados, así como orientar respecto a las opciones o modalidades para obtener el título profesional.
 - c)** Coordinar y supervisar las distintas etapas que implica el proceso de titulación en cualquiera de sus modalidades.
 - d)** Integrar el expediente del egresado desde el registro del proyecto hasta la conclusión del mismo.
 - e)** Designar a los revisores para el trabajo de investigación o de titulación.
 - f)** Asignar, con visto bueno de la Dirección Académica, los puestos del jurado que evaluarán en Examen Profesional.
 - g)** Notificar con citatorio al jurado y al pasante, la fecha del examen profesional.

h) Fungir como jurado en el Examen Profesional, en caso que no hubiera quorum.

II. Consejo Técnico cuyas funciones son:

- a) Según el caso, revisar y evaluar los proyectos de titulación, valorar la pertinencia de las constancias a que se refiere la titulación por desempeño académico y emitir la determinación correspondiente para autorizar o no la opción de titulación correspondiente.
- b) Valorar las actividades extracurriculares que hubiera realizado el egresado, a fin de determinar la opción de titulación por Desempeño Académico y emitir un dictamen positivo o negativo, que será firmado por la Dirección Académica y el de la Dirección del Colegio correspondiente.

III. La Dirección General de Control Escolar cuyas funciones son:

- a) Verificar los antecedentes académicos y administrativos del egresado (100% de créditos, certificado de estudios totales; servicio social, lengua extranjera acreditada).
- b) Identificar los candidatos a titularse mediante Excelencia Académica y notificarles para que inicien los trámites de conducentes.
- c) Notificar la autorización de impresión del trabajo de titulación, así como la fecha del examen profesional.
- d) Formalizar la expedición del título profesional y registrarlo ante la Secretaría de Educación Pública.

IV. El Asesor del Proyecto de Investigación.

El asesor de tesis, puede ser propuesto por el (los) egresados(s). Tiene a su cargo la conducción de la investigación. Será el profesor o investigador, interno o externo, que la Universidad del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca asigne, a través del nombramiento del Director del Colegio y el visto bueno de la Dirección Académica.

El asesor de investigación interno podrá ser un profesor (de carrera, asignatura, personal académico o investigador) de la Universidad Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca que haya realizado trabajos de investigación relacionados con los temas seleccionados por el egresado para realizar el trabajo de investigación previamente autorizado.

Los asesores de proyecto de investigación deben tener dominio tanto del (los) tema(s) como de la(s) metodología(s) propuesta(s) para cumplir los objetivos. Así mismo, deberán notificar por escrito al Director del Colegio que conocen y aprueban el proyecto de investigación y que aceptan asumir esta función, así como en su momento, ser miembros del jurado.

V. Revisores.

Sólo dos de los revisores podrán ser profesores externos a la Universidad

Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca. Se entiende por profesor externo aquel académico que no imparte clase en la Universidad en el presente ciclo escolar ni en el inmediato anterior al que se realiza la gestión y por tanto no es profesor de carrera, ni de asignatura, así como tampoco personal o funcionario académico.

CAPITULO SEGUNDO

Del fraude académico

Artículo 76. Del fraude académico en cualquiera de las modalidades de titulación.

El estudiante que cometa fraude académico en cualquiera de las modalidades de titulación, será expulsado de la Institución de conformidad con lo previsto en la normatividad interna aplicable de la Universidad del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca, sin que tenga derecho a que se le otorgue el título.

El fraude académico se encuentra definido en el presente Reglamento y cualquier estudiante o pasante que se encuadre en las conductas o hechos descritos en el mismo, se entenderá, que lo comete por lo que será sancionado como corresponda.

TÍTULO V

CAPÍTULO ÚNICO

DE LA LENGUA EXTRANJERA

Artículo 77°. Los estudiantes de los programas académicos del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca deberán acreditar mediante un examen de conocimientos expedida por la Coordinación de Lenguas Extranjeras, el dominio del idioma inglés y francés, al concluir el total de su programa académico.

En el caso, de que el estudiante no acredite dicha situación quedará en estatus de condicionado por el idioma extranjero, y no podrá continuar con sus trámites de titulación.

TITULO VI

CAPITULO UNICO DE LOS CERTIFICADOS DE ESTUDIOS, PARCIALES O TOTALES

Artículo 78.- De los requisitos para tramitar Certificados de Estudios.

I. Certificados Parciales:

- Acta de Nacimiento (copia certificada o electrónica)
- Certificado de Bachillerato original
- No tener adeudo en las áreas de Ingresos y/o Tesorería, Biblioteca y Audiovisuales.
- Entregar 4 fotografías recientes en blanco y negro tamaño infantil en papel mate opaco, fondo blanco, sin retoque, frente y cara descubierta (sin lentes); damas cabello totalmente hacia atrás; varones sin barba y/o bigote.
- Cubrir el costo por concepto de legalización ante la Secretaría de Educación Pública. Certificados totales:

II. Certificados Totales:

- Haber cubierto 100% de créditos del Plan de Estudios.
- No tener adeudo en las áreas de Ingresos y/o Tesorería, Biblioteca y Audiovisuales.
- Entregar 4 fotografías recientes en blanco y negro tamaño infantil en papel mate opaco, fondo blanco, sin retoque, frente y cara descubierta (sin lentes); damas cabello totalmente hacia atrás; varones sin barba y/o bigote.
- Cubrir el costo por concepto de legalización ante la Secretaría de Educación Pública.

TITULO VII

CAPITULO UNICO DE LA INSTANCIA COMPETENTE DE LA INSTITUCIÓN Y PROCEDIMIENTO PARA LA ATENCIÓN DE QUEJAS DERIVADAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EDUCATIVO

Artículo 79. Tratándose de quejas relacionadas con el servicio educativo, se establecerá lo siguiente:

- 1) Las quejas asociadas al servicio educativo podrán presentarse por cualquier miembro de la comunidad universitaria, mediante hacer uso del buzón de quejas o al acudir a la Dirección Académica de acuerdo con las reglas aplicables al recurso de inconformidad.
- 2) Podrán admitirse quejas de personas ajenas a la Institución, siempre que se refieran al funcionamiento de los servicios de la Universidad o de las

entidades que de ella dependan, siempre que se acredite una afectación directa al promovente.

En ningún caso se admitirán quejas anónimas, incluidas aquellas que se remitan desde una dirección de correo electrónico que no permita conocer la identidad personal del interesado.

TÍTULO VIII

DE LAS INFRACCIONES

CAPITULO PRIMERO DEL ACOSO ESCOLAR O BULLING

Artículo 80. Se entiende por Acoso Escolar o Bullying cualquier forma de maltrato psicológico, verbal o físico producido entre estudiantes de forma reiterada a lo largo de un tiempo determinado tanto en el aula, como a través de las redes sociales, sobre una persona.

Artículo 81. Son faltas graves de los estudiantes en contra de la comunidad Universitaria:

- I. Proferir insultos o garabatos, hacer gestos groseros o amenazantes u ofender reiteradamente a cualquier miembro de la comunidad educativa.
- II. Agredir físicamente, golpear o ejercer violencia en contra de un estudiante o de cualquier otro miembro de la comunidad educativa.
- III. Agredir verbal o psicológicamente a cualquier miembro de la comunidad educativa.
- IV. Amedrentar, amenazar, chantajear, intimidar, hostigar, acosar o burlarse de un estudiante u otro miembro de la comunidad educativa (por ejemplo: utilizar sobrenombres hirientes, mofarse de características físicas, etc.).
- V. Discriminar a un integrante de la comunidad educativa, ya sea por su condición social, situación económica, religión, pensamiento político o filosófico, ascendencia étnica, nombre, nacionalidad, orientación sexual, discapacidad, defectos físicos o cualquier otra circunstancia.
- VI. Amenazar, atacar, injuriar o desprestigiar a un estudiante o a cualquier otro integrante de la comunidad educativa a través de chats, blogs, plataformas digitales, mensajes de texto, correos electrónicos, foros, servidores que almacenan videos o fotografías, sitios webs, teléfonos o cualquier otro medio tecnológico, virtual o electrónico. Siendo conocido también como Cyberbullying.

CAPITULO SEGUNDO DEL ACOSO SEXUAL

Artículo 82. El acoso sexual es cualquier comportamiento, verbal o físico, de naturaleza sexual que tenga el propósito o produzca el efecto de atentar contra la dignidad de una persona, en particular cuando se crea un entorno intimidatorio, degradante u ofensivo.

Artículo 83. Son faltas graves de los estudiantes si presentan agravio:

- I. De forma física, al presentar violencia, tocamientos de manera sexual, acercamientos innecesarios.
- II. De forma verbal, ser víctima de comentarios y preguntas sobre el aspecto, el estilo de vida, la orientación sexual, llamadas de teléfono ofensivas, bromas o gestos sexuales.
- III. No verbal con silbidos, gestos de connotación sexual, presentación de objetos pornográficos, exhibición de fotografías, grafitis o ilustraciones sexualmente explícitas.
- IV. De forma indirecta, al llamar a los estudiantes por un nombre con connotaciones sexuales, difundir rumores sexuales, enviar, mostrar o crear e-mails o web-sites de naturaleza sexual, entre otros.
- V. Cyberbullying al agredir con connotaciones sexuales, mediante redes sociales y/o medios electrónicos a algún miembro de la comunidad educativa.

Artículo 84. Comete el delito de hostigamiento sexual quien, valiéndose de su posición jerárquica o de poder, derivado de sus relaciones familiares, laborales, profesionales, religiosas, docentes o de cualquier otra que implique subordinación para asediar a otra persona solicitándole ejecutar cualquier acto de naturaleza sexual.

CAPITULO TERCERO DEL PLAGIO ACADÉMICO

Artículo 85. Plagio académico consiste en la presentación y utilización de materiales, trabajos ideas o palabras de otra persona como si fueran propias, sin darle crédito al autor intelectual o sin el debido reconocimiento de la fuente, origen o autoría de las ideas o resultados.

Artículo 86. El estudiante incurrirá en plagio total o parcial cuando presente como suyas tesis, proyectos, trabajos o documentos, cuyos derechos sean de otros estudiantes.

El presente Reglamento fue presentado para registro el día 29 de marzo de 2022 y publicado en la página electrónica oficial de la Universidad **Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca**, en el apartado de Normatividad y podrá ser consultado por los estudiantes ingresando a la dirección de la página electrónica institucional: <http://www.centrogastronomicocega.com>

TRANSITORIOS

PRIMERO.- Al entrar en vigor las reformas y adiciones del presente Reglamento quedan derogadas todas las disposiciones que se le opongan.

SEGUNDO.- Todos aquellos asuntos que no estén contemplados en el presente Reglamento estarán sujetos a las decisiones de la Dirección de Administración Escolar.

TERCERO.- Todos los alumnos deben conocer, acatar y cumplir las disposiciones de este Reglamento. No se podrá argumentar el desconocimiento del presente lineamiento como excusa para evitar las sanciones que procedan.

