

TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN
Organismo Público Descentralizado del Gobierno del Estado de México
División de Licenciatura en Gastronomía.

LA H. JUNTA DIRECTIVA DEL TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN, EN EJERCICIO DE LA FACULTAD QUE LE CONFIERE EL ARTÍCULO 13 FRACCIÓN V, DEL DECRETO POR EL QUE SE CREA EL ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DE CARÁCTER ESTATAL DENOMINADO TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN; Y

CONSIDERANDO

Que el Tecnológico de Estudios Superiores de Chimalhuacán tiene por objeto impartir educación superior en los niveles de licenciatura y posgrado; así como cursos de actualización en sus diversas modalidades que contribuyan a atender los requerimientos del contexto económico, político y social, nacional e internacional.

Que uno de los propósitos del Tecnológico de Estudios Superiores de Chimalhuacán, es el de normar de manera objetiva las relaciones de la comunidad tecnológica, haciendo posible la sana convivencia y armonía de sus miembros, en el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones como alumnos, desde su ingreso hasta la conclusión de su carrera.

Que, en función del modelo de educación basado en competencias profesionales que aplica el Tecnológico de Estudios Superiores de Chimalhuacán, es sumamente importante normar la operación y evaluación de las estancias que, como actividades académicas obligatorias, llevan a cabo los estudiantes, durante su formación. En mérito de lo anterior, tiene a bien expedir el siguiente:

REGLAMENTO DE ESTANCIAS TÉCNICAS NACIONALES E INTERNACIONALES DEL TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES CHIMALHUACÁN

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. El presente Reglamento tiene como base establecer los lineamientos que son aplicados en la planeación, operación y acreditación de las materias “Estancias Nacionales y “Estancias Internacionales” para los planes y programas de estudio 2009-2010 con un enfoque de competencias profesionales.

TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN
Organismo Público Descentralizado del Gobierno del Estado de México
División de Licenciatura en Gastronomía.

Artículo 2. Este Reglamento es de aplicación para los alumnos que cursan la Carrera de Gastronomía en los siguientes semestres: “Estancias Nacionales” en el Sexto Semestre y “Estancias Internacionales” en el Octavo Semestre.

Artículo 3. La Jefatura de División de la Licenciatura en Gastronomía, en coordinación con la Subdirección de Vinculación, serán los responsables de formular y operar la vinculación con las empresas públicas y privadas donde el alumno deba realizar sus estancias.

Artículo 4. Las Estancias Nacionales e Internacionales, en adelante llamadas “Estancias”, se realizarán en establecimientos de alimentos y bebidas o en empresas afines al campo gastronómico, de reconocido prestigio nacional e internacional, con las que el Tecnológico tenga acuerdo firmado o bien aquellas empresas que cubran los requisitos de selección y sean autorizadas por el Director General del Tecnológico de Estudios Superiores de Chimalhuacán.

Artículo 5. Los alumnos inscritos en las “Estancias” se comprometen a cumplir los lineamientos, políticas y reglamentos internos de la empresa donde estas les sean asignadas.

Artículo 6. Los alumnos que infrinjan este ordenamiento, y cuya consecuencia derive en una sanción, de conformidad a la normatividad aplicable del TESCHI, se normarán conforme a lo establecido por el Reglamento de Alumnos del Tecnológico de Estudios Superiores Chimalhuacán.

Artículo 7. Las actividades de los alumnos no serán remuneradas por las empresas, a menos que estas así lo estipulen en el acuerdo que firmen al respecto.

Artículo 8. Cualquier situación que se derive de las “Estancias” (faltas, retardos, cambios de horario, cambios de sucursal, modificación de calendarios, cambios de área, etc.) deberá ser notificada y acordada con el supervisor de prácticas dentro de la empresa (chef, gerente, director, personal de recursos humanos, etc.) No existe relación laboral entre la empresa y el alumno, por tal motivo es responsabilidad del alumno informar a la División de la Licenciatura en Gastronomía sobre cualquier cambio o situación extraordinaria que se presente durante su periodo de estancias. La omisión de esta disposición derivará en una sanción para el alumno.

TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN
Organismo Público Descentralizado del Gobierno del Estado de México
División de Licenciatura en Gastronomía.

Artículo 9. Los alumnos asumirán con responsabilidad y disciplina la permanencia en la empresa asignada durante el periodo solicitado y atenderán todos los lineamientos expresados en el presente documento.

Artículo 10. La empresa deberá informar a la Jefatura de División de la Licenciatura en Gastronomía sobre cualquier comportamiento excepcional del alumno.

Artículo 11. Es obligación del alumno actualizar sus datos personales en la Jefatura de División de la Licenciatura en Gastronomía, a fin de poder ser contactado con facilidad e informado oportunamente sobre modificaciones y asuntos relacionados con sus estancias.

Artículo 12. Los alumnos que hayan sido **SANCIONADOS** por cualquier circunstancia contemplada en el presente Reglamento, pierden el derecho a sugerir o elegir establecimientos para realizar los siguientes periodos de estancias.

Artículo 13. La Jefatura de División de la Licenciatura en Gastronomía comisionará al asesor Interno para realizar supervisión a las empresas donde se encuentran los alumnos, pudiendo ser ésta a través de una llamada telefónica, correo electrónico y/o visita presencial.

CAPÍTULO II

DE LAS ESTANCIAS

Artículo 14. Las asignaturas de “Estancia Nacional” y “Estancia Internacional”, no son materias que deban cursarse como cualquier otra dentro del plan de estudios de la carrera de Gastronomía, son un espacio en el que de manera presencial, se le presentan al alumno algunos aspectos importantes para su desempeño en el campo laboral y en la parte práctica, prepararlos para realizar una estancia especializada.

Artículo 15. La estancia es una práctica profesional, ésta deberá ser realizada en una empresa que ofrezca el servicio de preparación de comida mexicana o internacional de alto nivel, podrá hacerse efectiva a lo largo del semestre, dentro de la currícula acumulando el total de horas-práctica que se tienen contempladas. Las horas invertidas durante la estancia, serán independientes de otras prácticas y de otras estancias y la elección de la empresa a la que ingresará el alumno dependerá de un proceso de vinculación académica de la Institución con el sector productivo

TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN
Organismo Público Descentralizado del Gobierno del Estado de México
División de Licenciatura en Gastronomía.

Artículo 16. Esta Estancia se compone de dos etapas: la primera es una inducción a la empresa, tipo asesoría en el aula, en donde el profesor que imparta el curso abordará temas relacionados con el campo laboral, la disciplina del trabajo y en general el significado del concepto de “Alta Cocina Mexicana” y/o “Cocina Internacional” en cuanto a técnicas, ingredientes, servicio, presentación y operatividad se refiere.

Artículo 17. La segunda etapa será una estancia práctica dentro de una empresa de alimentos y bebidas que maneje alta cocina mexicana o alta cocina Internacional, ya sea en la localidad o en cualquier otro lugar del País, en donde el alumno se involucre en el trabajo diario de la cocina, conozca las diferentes áreas, estilos de preparación, menús, puestos y en general su operación.

Artículo 18. Las estancias Nacionales e Internacionales se realizarán en periodo escolarizado, entendiéndose a éste, como la duración del semestre, asistiendo los días y horas que se acordaron con la empresa.

Artículo 19. Los alumnos podrán realizar estancias solamente en una empresa por cada semestre.

Artículo 20. Para la realización de las estancias nacionales e internacionales, el alumno deberá gozar de buen estado de salud, avalado por un certificado médico que será entregado al inicio de la estancia.

Artículo 21. En caso de padecer alguna enfermedad crónica o degenerativa, que afecte o condicione la realización del periodo de estancias, deberá ser anunciada a la Jefatura de División de la Licenciatura en Gastronomía durante el proceso de autorización.

CAPÍTULO III

DEL PROCESO DE INSCRIPCIÓN

Artículo 22. El alumno deberá entregar sus documentos completos para que inicie sus trámites ante la empresa seleccionada.

Artículo 23. Los documentos que la Jefatura de División de la Licenciatura en Gastronomía deberá entregar al practicante son:

TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN
Organismo Público Descentralizado del Gobierno del Estado de México
División de Licenciatura en Gastronomía.

I. Carta presentación dirigida a la empresa o establecimiento: El alumno deberá verificar que su nombre, matrícula escolar, Registro del Seguro Social y periodo de prácticas esté correcto.

II. Formato de hoja de evaluación final

III. Lineamientos para realizar y entregar el reporte de prácticas.

IV. Fecha de entrega del reporte de prácticas.

V. Además, pueden incluirse otros documentos según considere necesario a la División de la Licenciatura en Gastronomía

Asimismo, la selección y ubicación de los practicantes, dependerá de la disponibilidad de plazas que cada empresa establezca y el alumno debe saber que la División de la Licenciatura en Gastronomía no puede exigir que se le proporcione un lugar como practicante.

Artículo 24. Los alumnos que deban cursar las materias “Estancias Nacionales” en el Sexto Semestre y “Estancias Internacionales” en el Octavo Semestre, tendrán que solicitar la autorización para cada periodo de estancias técnicas profesionales en las fechas y horarios que se establezcan en el calendario de actividades de la División de Gastronomía.

Artículo 25. Para que las estancias tengan validez, las debe coordinar y aprobar la Institución a través de la Jefatura de División de Gastronomía.

Artículo 26. La autorización de estancias se realizará ante la Jefatura de División de Gastronomía dependiente del Tecnológico de Estudios Superiores de Chimalhuacán. El alumno deberá presentar su Credencial Escolar vigente como identificación personal.

Artículo 27. El alumno interesado, mediante el formato “Solicitud de Estancias Nacionales e Internacionales”, acordará el día de su solicitud de autorización, con la Jefatura de División de la Licenciatura en Gastronomía, el nombre, categoría y ubicación del establecimiento, empresa o institución en la que realizará las estancias. Asimismo, se especificarán los periodos de inicio y término y el número de horas que deberá realizar. A este respecto, se especifica que las estancias mínimas obligatorias serán de 240 horas de trabajo efectivo en un periodo de 4 a 5 meses.

TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN
Organismo Público Descentralizado del Gobierno del Estado de México
División de Licenciatura en Gastronomía.

Artículo 28. El alumno que haya realizado este trámite, tendrá 5 días hábiles para poder realizar alguna modificación o cancelación en la Jefatura de División de la Licenciatura en Gastronomía.

Artículo 29. Al llenar el formato de autorización, el alumno deberá proporcionar sus datos personales (nombre, matrícula escolar, teléfonos, direcciones de correo electrónico, etc.), con el fin de que la Jefatura de División de la Licenciatura en Gastronomía cuente con un documento completo de identificación del alumno, que sirva para hacer una petición específica ante la empresa.

Artículo 30. Cuando la empresa así lo solicite, el alumno deberá comprometerse a entregar, en las fechas acordadas con la Jefatura de División de la Licenciatura en Gastronomía, la documentación extra, que puede ser Curriculum Vitae, escaneo de documentos académicos, etc.

Artículo 31. En caso de que el alumno omita el envío de alguno de estos documentos en tiempo y forma, la Jefatura de División de la Licenciatura en Gastronomía anulará el proceso del alumno por incumplimiento del procedimiento. En caso de anulación, el alumno recibirá una notificación de que su plazo para la entrega de documentos se venció y no podrá solicitar una nueva inscripción a estancias sino hasta el siguiente semestre.

Artículo 32. Al solicitar la autorización para inscribirse en las estancias, el alumno recibirá copia del presente Reglamento y firmará el acuse de recibo respectivo. La recepción y firma de este documento representa el compromiso que el alumno asume al convertirse en practicante dentro de una empresa y representar a esta Casa de Estudios, por lo que le es aplicable además toda la normatividad institucional mientras realice sus prácticas profesionales fuera de los muros de la institución.

Artículo 33. El periodo de estancias se especifica en la carta de presentación que se entrega a la empresa, misma de la cual el alumno tiene conocimiento.

Artículo 34. El alumno deberá respetar las fechas de inicio y término de las estancias acordadas entre la empresa y la División de la Licenciatura en Gastronomía. El alumno deberá cumplir con las fechas pactadas, aunque se realice un mayor número de horas de prácticas que las que se le solicitan.

TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN
Organismo Público Descentralizado del Gobierno del Estado de México
División de Licenciatura en Gastronomía.

Artículo 35. El alumno, bajo ninguna circunstancia, podrá terminar sus estancias de forma anticipada, a menos que sea la empresa la que directamente solicite esta modificación a la División de la Licenciatura en Gastronomía.

Artículo 36. El alumno que es aceptado como practicante en la empresa, deberá someterse a todas las pruebas psicométricas, médicas, de idiomas o técnicas (operativas del área de cocina) que sean señaladas por el proceso de selección de la empresa.

Artículo 37. En caso de que el alumno no apruebe dichos exámenes, podrá solicitar a la División de la Licenciatura en Gastronomía una segunda opción, siempre y cuando el alumno haya cumplido cabalmente con todas las instrucciones que la empresa le proporcionó. Si el alumno incumple alguna solicitud y por ello su selección se ve afectada, la División de la Licenciatura en Gastronomía cancelará el periodo de estancias.

Artículo 38. Todos los alumnos deberán cumplir con el requisito de reinscripción a la asignatura de estancias nacionales e Internacionales correspondiente al semestre que cursan.

CAPÍTULO IV

DE LAS VISITAS Y REUNIONES CON LAS EMPRESAS

Artículo 39. Los alumnos deberán acudir en los horarios preestablecidos a las citas convenidas con las empresas. Faltar a una cita acordada con la empresa equivale a poner en riesgo la aceptación, razón por la cual el estudiante deberá asumir la responsabilidad correspondiente.

Artículo 40. Siempre que el alumno visite las instalaciones de la empresa, deberá presentarse vestido de manera formal y mostrar su credencial vigente. Durante la realización de las estancias, el alumno deberá presentarse aseado y bien alineado de acuerdo con las características del lugar donde se desempeñe. Esta condición obedecerá siempre a los lineamientos que la empresa y el Tecnológico señalen.

CAPÍTULO V

DE LA EVALUACIÓN

TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN
Organismo Público Descentralizado del Gobierno del Estado de México
División de Licenciatura en Gastronomía.

Artículo 41. La evaluación del alumno se hará con base en los siguientes criterios académicos.

I. 50% de la calificación final corresponderá a la evaluación hecha por el Asesor Externo.

II. 50% de la calificación final corresponderá a la evaluación que haga el Asesor Interno con base del reporte de estancias hecha por el alumno. Si el reporte de prácticas no contiene todos los documentos y formatos necesarios, no será tomado en cuenta.

III. La Jefatura de División de la Licenciatura en Gastronomía, recibirá de los asesores externo e interno, las evaluaciones finales para emitir el Acta de Calificación Final para su envío al Departamento de Control Escolar.

Los documentos que debe contener el reporte de estancias son:

- I. Carta de aceptación emitida por la empresa en hoja membretada con sello y firma.
- II. Formato de evaluación final con firmas de asesor Externo y sello de la empresa y de la Institución.
- III. Carta de término de estancias en original, presentada en hoja membretada con firmas y sellos de la empresa. El documento deberá contar con números telefónicos, e-mail y domicilio de la empresa.

Artículo 42. El alumno que curse la asignatura de Estancias Nacionales o Internacionales tendrá que entregar una copia de su hoja de reinscripción a la División de la Licenciatura en Gastronomía. Para que las estancias tengan validez, tienen que estar aprobadas por la División de la Licenciatura en Gastronomía.

CAPÍTULO VI

DE LA ELABORACIÓN Y ENTREGA DE REPORTES DE ESTANCIAS NACIONALES E INTERNACIONALES

Artículo 43. La División de la Licenciatura en Gastronomía estipulará con suficiente anticipación la fecha de entrega del reporte, el cual no se recibirá pasada

TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN
Organismo Público Descentralizado del Gobierno del Estado de México
División de Licenciatura en Gastronomía.

la fecha indicada, salvo aquellos casos que estén justificados por escrito y avalados, en su caso, por las empresas.

Artículo 44. La fecha acordada no podrá ser modificada a petición del alumno.

Artículo 45. Los reportes serán evaluados por la Jefatura de División de la Licenciatura en Gastronomía.

Artículo 46. La elaboración y entrega del reporte de estancias es un requisito indispensable para acreditar las estancias, dado que en él se contienen todos los documentos probatorios de que la práctica se ha realizado de forma adecuada y completa.

Artículo 47. Los reportes de estancias deberán elaborarse de acuerdo a los siguientes criterios:

I. El reporte de estancias es individual. A los alumnos que se les compruebe copia o plagio de reportes, serán sancionados reprobando las estancias en turno y recibirá una **SANCIÓN**. Además se notificará a la Academia de La Licenciatura de Gastronomía para que se tomen las medidas que se juzguen necesarias.

II. En caso de demostrar el plagio o copia del reporte, todos los alumnos involucrados recibirán la misma sanción. De conformidad con el Reglamento de alumnos del TESCHI.

III. El reporte se deberá entregar limpio y en el orden específico que señala el presente documento.

IV. En el Reporte de Estancias el alumno deberá plasmar un análisis objetivo de su experiencia como practicante, cubriendo los estándares requeridos de ortografía, redacción, formato y estilo:

- a) Arial 12.
- b) Títulos en mayúscula y negritas arial 12.
- c) Márgenes: Superior e inferior de 3 cm. Derecho e izquierdo de 2.5 cm.
- d) Texto justificado.
- e) Páginas numeradas.

TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN
Organismo Público Descentralizado del Gobierno del Estado de México
División de Licenciatura en Gastronomía.

f) No se aceptarán reportes escritos sólo en letras mayúsculas.

g) La División de la Licenciatura en Gastronomía podrá disminuir hasta 2.5 puntos del total de la calificación final de prácticas por presentar un reporte con mala ortografía.

V. Los reportes se recibirán electrónicamente.

VI. El reporte deberá tener una extensión máxima de 5 cuartillas (sin considerar la carátula).

VII. El reporte deberá entregarse junto con los siguientes documentos, de lo contrario no se aceptará:

a) Carta de liberación de estancias emitida por el establecimiento. La carta deberá ser elaborada en hoja membretada, con firmas y sellos. En la carta se deberá especificar el periodo que se cubrió y calificación asignada.

b) Formato de evaluación final con firmas y sellos de la empresa.

VIII. El Reporte de ESTANCIAS deberá contener:

a) .Carátula

Deberá contener los siguientes datos:

-Nombre completo del alumno.

-Semestre y grupo.

- Nombre de la empresa (sucursal) o institución donde se realizaron las estancias.

- Indicar para qué periodo de prácticas se está evaluando (Estancias Nacionales ó Estancias Internacionales)

b) Introducción

Deberá contener:

- Breve descripción de la empresa.

- Justificación de las estancias.

TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN
Organismo Público Descentralizado del Gobierno del Estado de México
División de Licenciatura en Gastronomía.

- Organigrama de la empresa.
- c) Objetivo general de las estancias realizadas.
- d) Bitácora de estancias.

La bitácora de estancias debe incluir los siguientes aspectos:

- Área(s) o departamentos de desarrollo.
- Actividades generales realizadas por cada área o departamento.
- Controles y estándares de calidad aplicados en cada área o departamento.
- Conocimientos que fueron aplicados por el alumno durante el periodo de estancias.
- Competencias desarrolladas durante la estancia.
- e) Conclusiones.

Deberán incluir:

- Competencias adquiridas
- Observaciones personales

Artículo 48. Es obligación del alumno presentarse en la División de la Licenciatura en Gastronomía para conocer su Evaluación.

Artículo 49. La División de la Licenciatura en Gastronomía **No se** responsabilizará por documentos extraviados, cuando estos se hayan entregado fuera de tiempo.

Artículo 50. No existirá la posibilidad de revisión de trabajo o modificación de calificaciones a petición del alumno interesado, sólo en caso de que exista algún error tangible (conteo de puntos o elaboración del promedio final de acuerdo a los porcentajes establecidos) por parte de la División de la Licenciatura en Gastronomía al momento de pasar la calificación a las listas.

CAPÍTULO VII

DE LA EMPRESA O ESTABLECIMIENTOS

TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN
Organismo Público Descentralizado del Gobierno del Estado de México
División de Licenciatura en Gastronomía.

Artículo 51. Las empresas o establecimientos donde los alumnos realizan las estancias profesionales deberán cumplir con los siguientes criterios:

I. Ser un establecimiento vinculado con la gastronomía desde cualquier punto de vista. (Administrativo, servicio, operativo, docencia, investigación).

II. Dar a conocer la dirección completa del domicilio de la empresa.

III. Proporcionar los datos del personal de contacto, así como los teléfonos de oficinas y direcciones de correos electrónicos.

IV. Contar con personal específico a cargo de hacer el trámite de inscripción, reclutamiento y selección de los practicantes.

V. Contar con instalaciones que permitan el aprendizaje adecuado a los alumnos.

VI. Contar con papelería oficial, para entregar comprobantes, constancias o en su defecto carta de terminación de estancias.

VII. Comprometerse a entregar la documentación y evaluaciones requeridas al final del periodo de estancias con las firmas y sellos.

Artículo 52. La Empresa designará la ubicación definitiva del alumno dentro de la empresa, como practicante dependerá de que el alumno cubra con los criterios de selección que la misma establezca.

CAPÍTULO VIII

DE LAS RESTRICCIONES

Artículo 53. Queda estrictamente prohibido el uso de celulares durante la jornada de estancias, en virtud de que el uso de teléfono celular durante la jornada de estancias es un distractor y a causa de él, el alumno puede realizar acciones que deriven en accidentes para sí mismo o para otras personas.

Artículo 54. El estudiante no podrá abandonar las instalaciones de la empresa de forma permanente si no se ha reportado con su jefe de estancias o el responsable del turno.

Artículo 55. El alumno deberá regresar, al término de sus estancias, los uniformes (si fuera el caso), manuales, llaves de lockers, gafetes o cualquier objeto que

TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN
Organismo Público Descentralizado del Gobierno del Estado de México
División de Licenciatura en Gastronomía.

pertenezcan a la empresa y que le haya sido proporcionado en condición temporal durante su estancia como estudiante. En caso de omisión, el estudiante será **sancionado** y deberá pagar la cantidad que la empresa juzgue necesaria a fin de cubrir los gastos que se generan por esta causa.

Artículo 56. Se recomienda que el practicante NO ingrese aparatos electrónicos a sus prácticas (ipod, laptops, celulares, video juegos, tablets, etc.) o equipo de valor.

Artículo 57. Queda estrictamente prohibido hacer estancias en una empresa familiar, no podrá ser evaluado por sus padres o tutores ni por familiares directos.

CAPÍTULO IX

DEL ALUMNO

Artículo 58. En caso de que la empresa cancele las estancias del alumno porque éste no se hubiere ajustado a las medidas, lineamientos, reglamentos y estándares de profesionalismo y perfil profesional (de responsabilidad y buena actitud) que estén vigentes en la empresa, el estudiante se hará acreedor a una Sanción.

Artículo 59. El alumno que no haya realizado modificaciones o cancelaciones dentro de los 5 días posteriores a la inscripción se hará acreedor a una sanción que puede ser desde una llamada de atención por escrito (Cuando aún no se haya hecho la petición a la empresa o la empresa no haya contestado favorablemente) hasta una amonestación (Cuando la empresa ya hubiere confirmado la aceptación del alumno.)

Artículo 60. El alumno deberá identificar al asesor externo ya que es la persona responsable de sus prácticas dentro de la empresa (chef, director, gerente, supervisor, etc.), con el fin de reportarle sus actividades. Con esta persona el alumno se referirá para tratar asuntos como retardos, faltas, modificación de actividades, áreas o departamentos, cambios de turno, dudas sobre los reglamentos, etc. Este asesor externo será quien al final del periodo de prácticas evaluará el 50% del desempeño del practicante.

Artículo 61. El alumno será responsable de solicitar los datos de contacto (teléfono, correo electrónico) con su asesor externo de prácticas, para que en caso de ausencia, pueda dar aviso oportuno (el mismo día) a la empresa y a la Jefatura de División de la Licenciatura en Gastronomía del Tecnológico. El alumno que no dé

TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN
Organismo Público Descentralizado del Gobierno del Estado de México
División de Licenciatura en Gastronomía.

aviso sobre sus ausencias será dado de baja de las estancias, y reprobará en automático la asignatura de estancias correspondiente y además será enviado a la Comisión de Honor justicia para valorar su situación académica.

Artículo 62. Todos los alumnos que ingresan a una empresa o institución adquieren el compromiso de guardar la máxima discreción y secreto profesional con respecto a cualquier tipo de información propia de la Empresa o del Tecnológico. Asimismo se comprometen a no publicar ni divulgar a terceras personas en ningún tiempo, ningún dato que se considere confidencial. El mal uso de esa información será plena responsabilidad del alumno.

Artículo 63. El alumno estará obligado a firmar una carta de confidencialidad cuando la empresa o institución así lo solicite y lo dé a conocer al Tecnológico de Estudios Superiores de Chimalhuacán.

Artículo 64. El alumno que esté realizando un periodo de estancias y que por causas de fuerza mayor (enfermedades o situaciones familiares graves) no pueda presentarse a realizar sus actividades dentro de la empresa, de manera inmediata tendrá que reportarlo vía telefónica y vía correo electrónico a la empresa y a la División de la Licenciatura en Gastronomía. En caso de omitir esta disposición, el alumno será sancionado.

Artículo 65. El alumno que se haya ausentado de sus prácticas por razones de salud más de cinco días, podrá solicitar a la jefatura de División de la Licenciatura en Gastronomía que sea reincorporado a sus prácticas, siempre y cuando exista aviso de su situación desde el primer día de ausencia y que presente todos los documentos médicos probatorios.

Artículo 66. Al solicitar reincorporarse a sus actividades como practicante, el alumno estará consciente que será necesario reestructurar su periodo de estancias (replantear su fecha de término), esto con el fin de cumplir con el periodo al que se comprometió y así acreditar la asignatura.

Artículo 67. En caso de que el alumno no demuestre con documentos haber sufrido una enfermedad que lo incapacitara para cumplir con el compromiso de las estancias, el alumno será SANCIONADO por abandono de las mismas.

Artículo 68. El alumno contará con un periodo de 15 días hábiles para presentarse nuevamente en la Jefatura de División de la Licenciatura en Gastronomía, para

TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN
Organismo Público Descentralizado del Gobierno del Estado de México
División de Licenciatura en Gastronomía.

presentar los documentos probatorios que avalen que su situación médica ha mejorado (que está dado de alta) y así solicitar su reincorporación al periodo de estancias. La resolución a estos casos quedará sujeta a la disponibilidad de espacio por parte de la empresa y a la posibilidad de cumplir con el número total de horas de prácticas. En caso de que el alumno no se reincorpore y por ende no concluya su periodo de prácticas, será reprobado en la asignatura.

Artículo 69. El alumno deberá informar a la empresa por vía telefónica y por escrito (por correo electrónico) cualquier circunstancia extraordinaria que le impida asistir de manera temporal (incluso si la falta sea sólo por 1 día). Esta notificación deberá hacerse el mismo día de la inasistencia. Asimismo, deberá reportarlo el mismo día por escrito (vía correo electrónico) o por teléfono a la División de la Licenciatura en Gastronomía, de lo contrario se hará acreedor a una SANCIÓN.

Artículo 70. El alumno que no concluya su periodo de estancias por causas imputables a la empresa y ajenas al Tecnológico y al alumno, le serán consideradas siempre y cuando se demuestre con documentos fidedignos que se cubrió con al menos el 80% del tiempo acordado en su inscripción.

Artículo 71. El Comité de Honor y Justicia del TESCHI a petición de la Jefatura de División de la Licenciatura en Gastronomía, sancionará al alumno que tenga más de tres faltas injustificadas durante su periodo de estancias, que no haya reportado la ausencia oportunamente a la empresa ni a la División de la Licenciatura en Gastronomía y cuya ausencia sea reportada por la empresa y/o detectada por la Institución.

Artículo 72. El alumno que no concluya el periodo completo de estancias, según sea el caso determinado en la inscripción del alumno, automáticamente le serán anuladas, sean Estancias Nacionales o Internacionales.

Artículo 73. El estudiante deberá informar por escrito y de manera inmediata a la División de la Licenciatura en Gastronomía sobre cualquier anomalía, accidente o situación extraordinaria que se presente durante su estancia en la empresa.

Artículo 74. Es obligatorio que durante su estancia dentro de la empresa, el alumno porte en un lugar visible la credencial de estudiante del Tecnológico la cual lo identifica como practicante dentro de la empresa. Asimismo, es necesario que porte durante toda su jornada de estancias los gafetes, pines y distintivos que la empresa le proporcione.

TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN
Organismo Público Descentralizado del Gobierno del Estado de México
División de Licenciatura en Gastronomía.

Artículo 75. Cada vez que el practicante se presente en la empresa, deberá someterse al registro y control de entrada y salida que la empresa le señale; por ello es recomendable que además de llevar la credencial escolar lleve consigo una identificación personal con fotografía (credencial para votar).

Artículo 76. Es obligación del alumno apoyar las labores de limpieza de las áreas donde realiza sus prácticas profesionales. Al momento de desarrollar esta actividad, deberá solicitar instrucción al jefe de prácticas para asegurarse que está realizando el procedimiento correcto de las áreas según los lineamientos de la empresa y así evitar daños sobre el mobiliario y equipo. **No** son susceptibles de ser considerados como áreas de trabajo los sanitarios, patios, regaderas y áreas comunes de la empresa.

Artículo 77. Al término de su estancia, el alumno tiene la obligación de presentarse en la oficina de Recursos Humanos o departamentos respectivos dentro de las empresas para concluir su periodo realizando los trámites y procedimientos que la empresa juzgue necesarios.

Artículo 78. El alumno que labora formalmente en una empresa y por ello sea considerado empleado de la misma, podrá acreditar sus estancias por la modalidad de trabajo previamente autorizado por la División de la Licenciatura en Gastronomía

Artículo 79. El alumno que solicite la acreditación de estancias por trabajo deberá cumplir con los siguientes requisitos:

I. Elaborar el reporte de prácticas de acuerdo al formato y especificaciones vigentes.

II. Integrar al reporte una constancia laboral actual (a la fecha en que se entregará el reporte) elaborada en hoja membretada donde se mencione: nombre completo del interesado, número de seguro social, fecha de ingreso a la empresa, puesto que desempeña, horario de trabajo. La carta deberá ir acompañada de firmas y sellos de los representantes de la empresa, así como contener teléfonos y la dirección de email de contacto.

III. Asimismo, se deberá anexar al reporte de estancias el formato de Evaluación final que solicita la Jefatura de División de la Licenciatura en Gastronomía.

Artículo 80. En este caso, el alumno deberá elaborar un reporte sobre las actividades que realiza en su empleo, igual al que realizan los alumnos de estancias.

TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN
Organismo Público Descentralizado del Gobierno del Estado de México
División de Licenciatura en Gastronomía.

CAPÍTULO X DE LAS SANCIONES

Artículo 81. A los alumnos que no cumplan con las disposiciones marcadas en el presente Reglamento, se les aplicarán las sanciones establecidas en el Reglamento para Alumnos del Tecnológico de Estudios Superiores de Chimalhuacán.

Artículo 82. - Los alumnos que utilicen equipo y material, tanto de la Empresa como del Tecnológico para fines distintos a los previstos, sin autorización escrita de la Subdirección Académica o la Jefatura de División de Gastronomía o de la Empresa, serán inicialmente, amonestados; en caso de reincidencia, serán sancionados de conformidad con lo que establezca el Reglamento de alumnos del Tecnológico de Estudios Superiores de Chimalhuacán, sin perjuicio de que sean expulsados de la estancia.

TRANSITORIOS

ARTÍCULO PRIMERO.- Publíquese el presente Reglamento en el Órgano Informativo Interno del Tecnológico.

ARTÍCULO SEGUNDO.- El presente Reglamento entrará en vigor el día siguiente de su aprobación por el Máximo Órgano de Gobierno del Tecnológico.

ARTÍCULO TERCERO.- Lo no previsto por el presente reglamento será analizado y dictaminado por el Comité Académico.

ARTÍCULO CUARTO.- Se abroga toda disposición contraria a lo establecido por el presente reglamento.

Aprobado por la Junta Directiva en su Octogésima Sexta Sesión Ordinaria, celebrada el 11 de febrero 2016.

M.EN A. JORGE ELEAZAR GARCÍA MARTÍNEZ

**DIRECTOR DEL TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN Y SECRETARIO DE
LA JUNTA DIRECTIVA**