

Reglamento General

De Alumnos

Enero 2014

Dirección Académica



Cocina+Arte Universidad

UNIVERSIDAD



MISIÓN

Educando para servir a través de la fusión de lo mejor de nuestra cultura educacional: estándares altos y calidez humana.

Formar profesionales íntegros, innovadores, visionarios, con vocación de servicio y con una extraordinaria preparación académica de vanguardia que forjados en un ambiente académico multicultural y de estrecha vinculación empresarial nacional e internacional, sean capaces de influir responsable y positivamente a través de sus recursos y habilidades en empresas que estén en la búsqueda constante de la excelencia culinaria, hotelera, nutricional, turística y gastronómica, comprometidas con el desarrollo de talento y la sociedad a nivel mundial.

Preparamos personas para llevar vidas extraordinarias.

VISIÓN

Contribuir al desarrollo de las personas y de la sociedad. Creemos en un mundo donde el servicio y la educación es vital para mejorar la calidad de vida del ser humano.

Ser reconocida por la sociedad y las empresas que están en la búsqueda de la excelencia gastronómica, turística, hotelera, nutricional y alimenticia como la mejor institución académica formadora de talento a nivel mundial.

VALORES

C: Compromiso

O: Organización

C: Calidad

I: Innovación

N: Naturaleza

A: Austeridad y Actitud de Servicio

R: Responsabilidad

T: Trabajo

E: Ética, espíritu ganador y trabajo en equipo



EL PRESENTE REGLAMENTO NORMA EL CRITERIO QUE DEBE PREVALECER DENTRO DE LA INSTITUCIÓN

Cualquier asunto no estipulado en el presente, será resuelto por la Dirección Académica de Cocina+Arte y Rectoría.

Al inscribirse y/o reinscribirse, el alumno y sus padres (o tutores) se obligan a cumplir este reglamento, aceptándolo en todos sus puntos.

CAPÍTULO PRIMERO

DE LA INSCRIPCIÓN, REINSCRIPCIÓN Y PERMANENCIA

Artículo 1. Los estudios que ofrece Cocina+Arte Universidad así como la expedición de Certificados, Diplomas, y Títulos que otorga, tienen validez oficial de acuerdo con la autorización y reconocimiento de la Secretaría de Educación del Estado de Chiapas y la Secretaría de Educación Federal mediante la Dirección General de Profesiones.

Artículo 2. Para ingresar a Cocina+Arte Universidad es indispensable:

Entregar toda la documentación que se solicita en el proceso de inscripción antes de iniciar el semestre
Que los trámites escolares sean realizados por el alumno o por un apoderado debidamente acreditado. Con excepción de los actos en donde su presencia sea indispensable;
Haber obtenido en el ciclo de estudios inmediato anterior un promedio mínimo de **7 (siete)**, o su equivalente.

Artículo 3. El antecedente académico indispensable para inscribirse al nivel de licenciatura, es el Bachillerato. Para efectos de equivalencias, revalidación y convalidación, deberá comprobar los estudios realizados mediante certificado parcial legalizado, expedido por la institución en donde realizó los estudios con la debida legalización de firmas, que debe ser presentado antes de iniciar el período escolar vigente.

Artículo 4. Los documentos que debe entregar el alumno a la Dirección Académica los siguientes documentos en original y 2 copias:

1. Solicitud de inscripción
2. Original reciente del acta de nacimiento
3. Certificado de primaria original
4. Certificado de secundaria original
5. Certificado de preparatoria original o equivalente legalizado
6. Tres (3) fotografías tamaño infantil blanco y negro (recientes)
7. Copia de la Clave Única de Registro de Población (CURP)
8. Comprobante de pagos (inscripción, seguro anual y primera colegiatura)
9. Firmar y recoger su Reglamento General de Alumnos
10. Firmar de acuerdo y enterado el reglamento de Políticas de Tesorería

En caso de equivalencia o revalidación los documentos adicionales que deberán presentarse serán los siguientes:

- a. Certificado parcial original de la Institución de procedencia (legalizado).
- b. Copia del plan y programa de estudios de la Institución de procedencia.
- c. Comprobante de domicilio de teléfono del padre o tutor

El alumno deberá presentar un examen médico actual al momento de su inscripción

Los alumnos que no cumplan con estas disposiciones permanecerán con inscripción condicionada, hasta que cubran todos los requisitos anteriores, teniendo un plazo de 60 días naturales, después del primer día de clases y en caso, de no cubrirlo no se liberará para el espacio para el período de prácticas.

Artículo 5. En caso de presentar documentación falsa y se comprobara la falsedad total o parcial de los documentos, se anulará la inscripción respectiva y quedarán sin efecto todos los actos derivados de la misma.

Artículo 6. Se entenderá que renuncian a su inscripción o reinscripción los alumnos que no hayan completado los trámites correspondientes en el periodo señalado siendo responsabilidad exclusiva del tutor o el alumno. Si se identifica alguna irregularidad, con relación a la documentación oficial requerida por Cocina+Arte Universidad tales como acta de nacimiento, certificado de secundaria, certificado de bachillerato, entre otros, se les enviará una notificación en donde se especifica el plazo para que regularicen su situación documental.

De no completar con la solicitud por parte de la Dirección de Servicios Escolares, el alumno ingresa condicionado en un plazo de 30 días naturales para completar su proceso. En caso de no cumplir en el tiempo estipulado, la Dirección Académica podrá suspenderlos temporalmente, notificando a Dirección General sobre tal situación.

Artículo 7. Todo lo relativo a la inscripción y otros trámites escolares sólo podrá ser tratado por los interesados, sus padres o tutores o un apoderado legal.

Artículo 8. El periodo de inscripciones y reinscripciones es semestral, se abre en los meses de junio y julio, así como diciembre y enero para planes escolarizados, para planes semiescolarizados y a distancia son los meses de enero, mayo y agosto.

Artículo 9. Una vez asignado el grupo y el horario, no hay cambios, sólo a criterio de la Dirección Académica podrá darse algún ajuste.

Artículo 10. La reinscripción se llevará a cabo por parte del interesado, en las fechas y términos que sean publicadas por Cocina+Arte Universidad, y los requisitos que a continuación se señalan:

Póliza de pago de reinscripción.

En caso de no realizar el trámite anterior no aparecerán en las listas de asistencia del semestre al que se inscriban.

Las fechas y períodos de pagos, son establecidas al inicio de cada semestre y su desconocimiento no es justificante para la omisión del pago en tales fechas.



CAPÍTULO SEGUNDO

DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS ESTUDIANTES

Artículo 11. Todos los estudiantes de la Licenciaturas Escolarizadas, Licenciaturas Semiescolarizadas, Licenciaturas Remotas, Posgrados, Cursos y Diplomados de Cocina+Arte Universidad tendrán los mismos derechos y obligaciones. El debido ejercicio de sus derechos y el fiel cumplimiento de sus obligaciones son, en primer término, cuestión de honor de los estudiantes.

Artículo 12. Todos los estudiantes deberán conocer y cumplir los Principios y el Reglamento Estudiantil, en lo que les corresponda, así como aceptar y conducirse de manera congruente con los valores establecidos en su misión.

Artículo 13. Todos los estudiantes estarán obligados a suscribir por escrito el compromiso de acatar, en todos y cada uno de sus términos el contenido de este Reglamento, sus modificaciones y sus debidas actualizaciones. La firma del mismo, es la aceptación tácita de lo que en este cuerpo se incluye.

Artículo 14. El alumno queda en obligación de revisar los tableros de información, periódico mural, plataforma, así como vía internet, en caso de que hubiera alguna modificación al Reglamento para estar actualizado con las normas de Cocina+Arte Universidad.

Artículo 15. Todos los alumnos deben mostrar la credencial de estudiante vigente cuando se les solicite, ya sea para tener acceso a las instalaciones o hacer uso de los Laboratorios de Cocina y uso de los diversos materiales de apoyo. Ésta podrá ser requisito para actividades organizadas por Cocina+Arte Universidad, de no portarla se les negarán estos derechos.

La falta de asistencia que se ocasione por no portar la credencial no tendrá justificación contará como cualquier otra inasistencia.

Artículo 16. Todos los alumnos cuentan con todo el equipo y uniforme necesario para poder entrar, laborar o practicar en los Laboratorios de Cocina.

Artículo 17. El alumno tendrá el derecho a solicitar dar de baja alguna materia práctica si sufrió alguna lesión que imposibilite sus capacidades, que ponga en riesgo su salud o la de los demás, el reembolso no será reintegrado de forma directa, sino quedará en forma de abono para el próximo semestre.

Artículo 18. Para los Laboratorios de Cocina no se permitirá la entrada a clase práctica al alumno con alguna lesión o enfermedad que imposibilite sus capacidades ya que podrían poner en riesgo su integridad y la de sus compañeros.

Artículo 19. Cocina+Arte Universidad, la Dirección Académica y/o Chef no se hará responsable por el robo de los bienes de cualquiera de los miembros de su comunidad, ni por el reembolso del costo del bien, sin embargo el robo se considerará como una falta de disciplina que se sancionará con los procedimientos establecidos por este Reglamento.

Artículo 20. El docente y/o Chef hará del conocimiento del alumno al inicio del semestre el criterio de evaluación de la materia, fechas de exámenes (en caso de aplicarse) y su programación y/o recetarios.

Artículo 21. El alumno se encuentra obligado al inicio del semestre:

Entregar formatos de evaluación de prácticas profesionales ante Dirección de Prácticas Profesionales

Entregar en físico y con la firma de conformidad del tutor y él mismo, este reglamento ante la Coordinación de Psicopedagogía así como el reglamento de Prácticas Profesionales.

CAPÍTULO TERCERO

PUNTUALIDAD Y ASISTENCIA

Artículo 22. La entrada a clase debe ser puntual y no se concede límite de tolerancia mayor a los primeros 5 minutos para clases teóricas y/o demo prácticas y 5 minutos para las clases prácticas, sin importar que el docente se encuentre o no en el aula.

Artículo 23. Cuando el catedrático vaya a iniciar sus labores en un horario diferente al estipulado, la Dirección de Servicios Escolares y/o Coordinación Académica colocarán un anuncio en la pizarra institucional y el alumno estará obligado a esperar al instructor.

La única razón por la cual, un salón podrá ausentarse, será por aviso del Coordinador y/o Dirección y/o Coordinación Académica.

Artículo 24. En las clases prácticas se deberá tomar la asistencia por sesión diaria, esto se refiere a que la asistencia diaria se tomará por el número total de horas que dure la clase.

Artículo 25. En el momento en que el Docente o Chef inicie la clase, no se permitirá la entrada a ningún alumno y se procederá a marcar la falta correspondiente, no existe la marca "retardo" en listas de asistencia a clases. El alumno no podrá permanecer dentro del aula o salón de clases aun cuando se le haya marcado la falta correspondiente, su permanencia está sujeta a consideración del docente y/o Chef, más la asistencia no será tomada en cuenta y la calificación de la práctica será igual a o (cero).

Artículo 26. El alumno que no aparezca en lista de asistencia, no podrá permanecer en clase, debiendo aclarar su situación en la Dirección Académica y/o Administrativa.

Artículo 27. Los alumnos tienen prohibido terminantemente tomar clases con un grupo que no les corresponde o permanecer en alguna clase ajena a su carga académica.

Artículo 28. No se autoriza la entrada a "oyentes" en las clases tanto teóricas como prácticas.

Artículo 29. Las reposiciones de clases serán autorizadas por la Dirección Académica solo en los casos en que el docente o chef no haya podido impartirla debido a actividades autorizadas previamente por la Dirección Académica. Cuando la Dirección Académica autoriza reposiciones, estas son obligatorias para los alumnos, como cualquier otra práctica normal, sin importar que la fecha de la misma, no sea en los tiempos establecidos en clase.

Artículo 30. En el caso que el docente y/o Chef no pueda asistir y/o impartir la clase y/o práctica, la Dirección Académica asignará a un docente y/o Chef para impartir dicha materia.

Artículo 31. Los exámenes (parciales o finales) no se repiten, el estudiante deberá asumir las consecuencias de no haber asistido, sin importar si la falta fue justificada o por causas de fuerza mayor y/o enfermedad.

Artículo 32. Para tener derecho a permanecer en una clase el alumno debe cumplir con el requisito mínimo de asistencia establecido en el Reglamento General (3 faltas por materia durante TODO el semestre), es decir a la 4ª falta la materia queda dada de baja en automático y con calificación reprobatoria sin derecho a extraordinario teniendo que recurrirla en el semestre siguiente:

El alumno que exceda el número de faltas permitidas no tendrá derecho a ingresar a clases ni presentar ningún examen, la materia quedará automáticamente reprobada y no podrá solicitar baja voluntaria.

Artículo 33. El alumno debe hacerse responsable por sus inasistencias permitidas. No se acepta, ni emite, ningún tipo de justificante, sin importar su causa.

CAPÍTULO CUARTO EVALUACIONES Y CALIFICACIONES

Artículo 34. El docente y/o chef es la persona responsable y máxima figura dentro del aula y/o laboratorio de clase, por lo que tiene toda la autoridad de cátedra dentro de la misma.

Artículo 35. Las calificaciones serán expresadas en base 10, siendo 0 (cero) la calificación mínima y 10 (diez) la calificación máxima, sin redondeos y plasmadas en 1 dígito y 1 decimal.

Artículo 36. La calificación mínima aprobatoria es 7.0 (siete punto cero).

Artículo 37. El alumno, para tener derecho a presentar examen ordinario final, es necesario que el promedio acumulado de los tres parciales sea mínimo 7.0 (SIETE PUNTO CERO). Expresando que los exámenes parciales durante el semestre, tienen un valor de 20% cada uno y el examen final un valor del 40%, los cuales serán calificados conforme a los criterios establecidos en los programas de estudio. El examen final debe versar sobre todos los temas vistos en la materia.

Artículo 38. Los calendarios de exámenes serán establecidos al inicio de cada ciclo por la Dirección Académica.

Artículo 39. El alumno podrá presentar exámenes parciales, siempre y cuando:

Esté inscrito en las asignaturas de las que se evalúa.

Esté al corriente en todos sus pagos y no tenga adeudos de documentación con la Dirección de Servicios Escolares.

Para presentar examen final además debe:

Si no cumple con lo estipulado en el presente artículo, presentará la materia en examen extraordinario, solamente en el caso de materias teóricas, en caso de materias prácticas, la materia tendrá que recursarse nuevamente, pagando su valor de acuerdo al número de créditos de esa materia.

Los costos de exámenes extraordinarios y reposición de materias no están sujetos ni a descuentos, ni pagos extemporáneos.

Su costo tampoco está sujeto a la aprobación de los tutores y/o comunidad estudiantil.

Artículo 40. La calificación final se obtiene sumando los tres parciales (sólo si estos dan como resultado SIETE PUNTO CERO o más), más dos veces la calificación final dividido entre cinco, es decir, $(P_1+P_2+P_3+EF+EF)/5 = \text{PROMEDIO FINAL}$.

En caso de que la calificación sea menor que SIETE PUNTO CERO en el promedio acumulado de los tres parciales deberá presentar examen extraordinario o recursar la materia en caso de que la materia haya sido reprobada por inasistencia.

Artículo 41. Con excepción de exámenes profesionales, los alumnos que hayan presentado cualquier tipo de examen (parcial, ordinario, extraordinario y/o a título de suficiencia) tendrán derecho a REVISIÓN DE EXAMEN por el docente que impartió el curso o aplicó el examen dentro de un tiempo máximo de 48 horas posteriores a la publicación de la calificación, debiendo solicitar dicha revisión por escrito a la Dirección Académica. Transcurrido el tiempo designado por la mencionada coordinación, no procederá ninguna corrección, toda evaluación parcial será asentada en actas oficiales, sin excepción alguna.

Artículo 42. El alumno que no acredite el 50% de las materias cursadas durante un semestre se hará automáticamente alumno repetidor de dicho semestre, teniendo que cursar todas las materias nuevamente, en caso contrario, presentará exámenes extraordinarios de acuerdo al calendario que presente la Dirección Académica. Las materias no importa si son prácticas o teóricas, si el 50% es reprobado, se recursa el semestre de forma completa.

Artículo 43. En caso de que el alumno repruebe una materia teórica podrá presentarla en modalidad de examen extraordinario durante las fechas establecidas, en caso de las materias prácticas, el alumno tendrá que recursar en periodos de regularización de mayo-julio, haciendo el pago correspondiente, señalado en las disposiciones de Cocina+Arte Universidad.

Artículo 44. En caso de que la calificación del examen extraordinario no sea aprobatoria, se tendrá que recursar la materia (periodo de regularización), el cual se presentará como examen a título de suficiencia.

Artículo 45. Los periodos en los que se podrán presentar los exámenes extraordinarios y/o a título de suficiencia serán los siguientes:

Al finalizar cada semestre en la semana inmediata posterior (materias económico - administrativas y/o recursar en el módulo siguiente del mismo semestre)

En el periodo lectivo: agosto-diciembre se presentará un único periodo en el mes de diciembre.

En el periodo lectivo: enero-mayo se presentarán exámenes a título de suficiencia, en primera vuelta en (junio-julio cursos de regularización) agosto y segunda vuelta en septiembre.

Aquellas materias que sean necesarios por la situación académica del alumno las tiene que cursar en los meses de mayo, junio y julio de cada año en "Periodo de Regularización".

Artículo 46. Para solicitar exámenes extraordinarios, a título de suficiencia y cursos de regularización se deberá:

Solicitar el examen correspondiente a la Coordinación Académica

Realizar el pago correspondiente del examen o curso solicitado.

Entregar en Control Escolar el comprobante de pago que le da derecho al llenado de la solicitud del examen de recuperación.

Presentarse en el lugar, en la fecha y hora señalada para el examen.

Artículo 47. En ningún caso se podrán presentar en un mismo periodo, exámenes a título de suficiencia de dos materias seriadas. Los alumnos que cuenten con materias reprobadas en el período primavera no podrán realizar prácticas profesionales y tendrán que recursar dichas materias en el período de verano inmediato. Para el caso de materias del período otoño, estas tendrán que ser recursadas en el período primavera.

CAPÍTULO QUINTO UNIFORME E IMAGEN

Artículo 48. Los alumnos deberán presentarse debidamente uniformados a los Laboratorios de Cocina, en caso contrario no se les permitirá la entrada al laboratorio ni a su clase práctica y/o teórica y tendrán que asumir la respectiva inasistencia. El uniforme tendrá que ser el otorgado por la institución, cualquier uniforme que no sea el de la institución causará una sanción para el alumno. El uniforme establecido es:

- a. Filipina de Cocina+Arte Universidad
- b. Pantalón de Cocina+Arte (mezclilla no está permitida, ni pants, ni lycras, ni ningún pantalón que no sea oficial)
- c. Mandil negro, con rayas verticales blancas
- d. Gorro blanco corto (no largo, orientales, paliacates y/o gorras)
- e. Red para el cabello y/o cofia
- f. Zapatos negros cerrados con suela antiderrapante o cloches cerrados (No tenis, no botas, no tacones, no zapatos abiertos y siempre limpios).
- g. Dos caballos blancos.
- h. Calcetines negros o blancos (no tines), sin marcas o dibujos.
- i. Playera blanca.
- k. Pico

En época de frío, se permite el uso de chamarra, suéter negro o blanco (ninguna tela sintética está permitida), no está permitido el uso de sudaderas, suéteres o chamarras de color.

Todo el uniforme perfectamente limpio y planchado.

Encendedor funcionando (no cerillos).

Plumón o marcador negro o azul.

Cepillo para uñas

Cuchillos

Cualquier punto que el alumno no cubra, aunque sea uno, se considerará como falta del uniforme y será acreedor a la inasistencia correspondiente y por lo tanto el derecho a calificación de dicha práctica

Para las clases teóricas el uniforme será el siguiente:

Playera blanca polo oficial con el logo de Cocina+Arte

Pantalón negro, liso, roto o sin bastilla

Zapatos cerrados negros (no zapatos abiertos)

Artículo 49. Los alumnos deben portar el uniforme completo y correctamente sin importar el área de la Universidad en que se encuentren, incluyendo la cafetería, restaurante de aplicación, pasillos, jardinerías, áreas verdes y aulas no se permite el uso de gorras y filipinas abiertas o colocadas en la cintura, ya que el uniforme deberá portarse con respeto, dignidad y orgullo.

Artículo 50. El alumno sólo podrá portar el uniforme de clases prácticas dentro de clases teóricas cuando tenga clases prácticas anteriores o consecutivas a éstas y deberá prescindir del uso de gorro, mandil y caballos.

Artículo 51. Los alumnos tendrán una presentación impecable y digna dentro de la Universidad y al representarla ante otras instancias, deberán portar el uniforme perfectamente limpio y planchado, así como los zapatos bien boleados.

Artículo 52. Los hombres deberán traer el cabello corto, rasurados perfectamente, sin barba, bigote ni patillas, (no se admite ningún tipo de justificante para evitar rasurarse todos los días); las mujeres deben traer cabello recogido.

Artículo 53. En ambos sexos no se permitirá el uso de tintes ni rayos de colores excéntricos, así como el uso de rastas, ni peinados y/o cortes de cabello extravagantes. (Esto a criterio de Dirección General y/o Rectoría y/o Coordinación General de Gastronomía)

Artículo 54. Los alumnos no portarán ningún tipo de alhaja o joya, incluyendo aretes, pulseras, cadenas, etc. en ninguna parte del cuerpo, en clases prácticas, los hombres no podrán portar aretes ni en clases prácticas, ni en aulas, ni en toda la Universidad.

Artículo 55. No se permite el uso de aretes en lengua, ceja, nariz, labios, ombligo, entre otros, aún cubiertos con material adhesivo en ninguna área de Cocina, aulas o alguna parte de la Universidad.

Artículo 56. Las mujeres deberán presentarse a todas sus clases prácticas con la cara sin ningún tipo de maquillaje, o en su defecto, un maquillaje sobrio.

Artículo 57. Tanto hombres como mujeres, deberán traer las uñas cortadas al ras, limpias y sin pintar.

Artículo 58. En ambos sexos no se permitirá el uso de loción o perfume en clases prácticas.

Artículo 59. No se aceptan decoraciones o alteraciones al uniforme en general. Así mismo uniformes rotos, parchados, sucios, arrugados o en mal estado

Artículo 60. No se permite el uso de bandas, orejeras, gorras u otros accesorios en la cabeza, en ningún área de Cocina, ni en las aulas.

Artículo 61. Está prohibido el uso de camisetas sin mangas en el caso de los hombres y el uso de minifaldas para las mujeres dentro de las aulas, clases prácticas y/o cualquier otra área de la Universidad.

NOTA: En caso de no cumplir con los artículos de este capítulo el alumno será sancionado y se indicará que abandone las instalaciones, marcando la falta correspondiente en la lista de asistencia.

CAPÍTULO SEXTO

DISCIPLINA GENERAL INSTALACIONES

Artículo 62. Queda estrictamente prohibido fumar en cualquiera de las instalaciones de Cocina+Arte Universidad.

Artículo 63. El alumno que cometa actos de negligencia o vandalismo, deteriore o dañe equipo, mobiliario o las instalaciones de los Laboratorios de Cocina y/o aulas, así como las pertenencias de sus compañeros, será sancionado y deberá pagar su valor o reponerlos de inmediato. En caso de daño por accidente del material y/o el equipo, el alumno deberá pagar su valor o reponerlo de inmediato también.

Artículo 64. No está permitido consumir ningún alimento, masticar chicle o tomar ninguna bebida no en los Laboratorios de Cocina y/o aulas.

Artículo 65. Los alumnos no podrán hacer uso de los teléfonos celulares ni recibir llamadas telefónicas o recados en los Laboratorios de Cocina ni en las aulas, tampoco podrán ser interrumpidos en clases por llamadas o visitas, incluyendo familiares.

Artículo 66. Queda estrictamente prohibido que los alumnos dejen los ingredientes y/o alimentos preparados de las clases prácticas.

Artículo 67. Los alumnos solo podrán entrar a los salones de clase y laboratorios prácticos con lo estrictamente necesario (recetario, cuaderno y cuchillos). Todo lo que no vaya a ser utilizado deberá permanecer fuera de las cocinas, y en los lockers.

Artículo 68. Por ningún motivo se permitirá la entrada de acompañantes de los alumnos a los salones de clases o laboratorios prácticos, en el caso de recibir visitas será exclusivamente hasta que el alumno salga de clases.

CONDUCTA

Artículo 69. La Dirección Académica exige a sus alumnos, conducta intachable. Guardar respeto tanto al personal que labora en la Universidad como a sus compañeros.

Artículo 70. No se permite la venta de artículos de ninguna clase.

Artículo 71. Queda estrictamente prohibido ingresar a práctica con teléfono celular encendido. En caso contrario, el alumno se hará acreedor de un reporte de disciplina y deberá abandonar la clase asumiendo la falta correspondiente.

Artículo 72. Queda estrictamente prohibido los gritos dentro del Laboratorio, el uso de música, así como las faltas de respeto hacia el docente, el incurrir en cualquiera de estos, causará desde una amonestación hasta la baja inmediata de la materia correspondiente.

Artículo 73. Las decisiones, órdenes y/o asignaciones establecidas por el docente y/o Chef no están puestas a discusión, ni son cuestionables y mucho menos podrán generar polémica por parte del alumno, cualquier inconformidad deberá ser presentada de forma verbal y escrita a las siguientes autoridades, en el orden presentado:

Docente y/o Chef

Coordinación Académica

Dirección Académica

Rectoría

Cualquier queja que sea presentada, sin haber seguido el orden establecido por este artículo, será inmediatamente desechada y no procederá; y por lo tanto, se turnará a la autoridad correspondiente.

FALTAS GRAVES

Artículo 74. Se consideran faltas graves y pueden ameritar separación temporal o definitiva del alumno:

- Hurto comprobado
- Soborno
- Incumplimiento de las sanciones
- Crítica habitual a las normas de la Universidad o no aceptación de las mismas por el alumno o sus familiares y/o tutores
- Realizar demostraciones excesivas de afecto o realizar actividades o comentarios indecentes u obscenos.
- Realizar cualquier acto que implique deslealtad o ingratitud hacia la Universidad.
- Dirigirse de manera ofensiva a sus profesores, compañeros, personal administrativo y de intendencia
- Falsificación de cualquier tipo de documentación y/o identificación.
- Plagio de información para realización de trabajos, tareas, tesis, tesinas, proyectos y/o investigaciones
- Riñas y/o discusiones dentro y alrededor de los Laboratorios de Cocina y/o aulas

Artículo 75. Las faltas graves de disciplina serán sancionadas por medio de la Dirección Académica que dictaminará la gravedad de la falta. Al alumno que persista en su mala conducta se le sancionará con la separación temporal o definitiva de Cocina+Arte Universidad, a juicio de la Coordinación de Psicopedagogía, Dirección de Servicios Escolares y Rectoría y/o Dirección Académica.

CAPÍTULO SÉPTIMO

DE LA LIMPIEZA E HIGIENE Y SEGURIDAD DE LOS LABORATORIOS

Artículo 76. La Dirección Académica se compromete a proporcionar a los alumnos todas las herramientas necesarias para poder cumplir con todas las medidas requeridas para una correcta higiene y limpieza, preparación y almacenamiento de los alimentos.

Artículo 77. Como parte de su formación académica integral, los alumnos deben lavar el equipo que utilicen, barrer, cepillar y sacar la basura en las clases prácticas, así como la recepción, entrega y verificación de ingredientes.

Artículo 78. Antes de cada práctica los alumnos tendrán que lavarse las manos, esto incluye, desde los codos, hasta las yemas de los dedos, con jabón y agua, y cepillarse las uñas previamente.

Artículo 79. Antes de cada práctica los alumnos tendrán que revisar que sus ingredientes correspondientes a la práctica hayan sido los solicitados, eliminar cualquier envoltura de plástico, papel o cartón que los contenga, realizar la sanitización correcta antes de proceder a cualquier preparación.

Artículo 80. Así también se nombrará un responsable general de grupo en cada sesión de prácticas, encargado de verificar las tareas asignadas, y del llenado correcto de las bitácoras de tarjas, jabones, refrigeradores, congeladores, estufas, limpieza del piso, material y de las materias primas, en el cual caerá toda la responsabilidad en caso de alguna falla en las mismas, avisar a Coordinación Académica.

Artículo 81. Antes de iniciar cada práctica el docente y/o Chef tendrá que asignar el rol de limpieza de la cocina y hacerlo del conocimiento de sus alumnos.

Artículo 82. Los refrigeradores y congeladores son de uso exclusivo para la conservación de los alimentos, no para su almacenamiento posterior a su preparación, cualquier preparación que se guarde en ellos será inmediatamente desechada y tirada a la basura, y el alumno responsable a la limpieza de esa práctica será acreedor a una amonestación.

Artículo 83. Está prohibido colocar ingredientes crudos sobre preparados o cocidos, siempre primero van los preparados o cocidos y por debajo de ellos los crudos.

Artículo 84. Al finalizar cada práctica, todo el material de cocina debe quedar perfectamente limpio, ordenado y clasificado.

Artículo 85. Para el mobiliario de Acero Inoxidable, este debe ser lavado con agua y jabón y posteriormente desinfectado con vinagre blanco y/o solución Suma D10 y posterior a esto, cubierto con vitafilm para evitar su contaminación posterior.

Artículo 86. Las tablas de picar tendrán que ser colocadas en una solución al 5% de cloro, previamente lavadas con agua y jabón, y el agua de dicha solución tendrá que ser cambiada al final de cada día de práctica, es decir, el último grupo en utilizar el laboratorio tendrá la obligación de hacer el cambio de dicha solución.

Artículo 87. Para las tarjas y áreas anexas a estas, deben de quedar completamente limpias, sin rastros de agua o alimentos y sanitizadas también con vinagre blanco, incluidos los muros anexas a las tarjas.

Artículo 88. Para las estufas, estufones y hornos, aun durante la práctica tendrán que mantenerse perfectamente limpias las partes en acero inoxidable y posterior a la práctica deben ser completamente limpiadas, esto incluye charolas, parrillas, bandejas y planchas, así como su correcto secado para evitar la corrosión y/o oxidación de los mismos.

Artículo 89. Para los refrigeradores y congeladores, no se permite almacenar nada que no haya sido previamente etiquetado y vitafilado, aun cuando el producto se encuentre completamente sellado de origen.

El etiquetado deberá incluir los siguientes datos:

Tipo de producto

Fecha de etiquetado

Fecha de caducidad

Nombre de la persona que realizo el etiquetado

Ningún producto lácteo (queso, crema, leche, mantequilla) y ningún oviprodueto (huevos) podrán permanecer fuera de refrigeración.

Está prohibido almacenar latas abiertas, botes abiertos de cualquier tipo de productos.

Al finalizar cualquier práctica, los refrigeradores y congeladores deben de ser organizados, sanitizados y dejados perfectamente cerrados y llenar la bitácora de refrigeradores y congeladores correspondiente, en caso de existir alguna falla, el alumno responsable se hará acreedor a una sanción correspondiente y a la corrección de la falla en ese momento.

Artículo 90. Respecto al piso y muros, estos no pueden estar en contacto directo con ningún alimento, ya sea temporal o permanente, está estrictamente prohibido el uso de contenedores de madera, cartón o papel en las cocinas.

Sin importar la materia el piso tendrá que mantenerse lo más limpio posible, en caso de requerir ser barrido más de una vez, el docente y/o Chef podrá requerírsele a cualquier alumno.

La correcta sanitización del piso y muros es primera el barrido de ellos

Posteriormente con una solución de agua y jabón o agua y sanitizante para pisos se procederá a tallar y/o cepillar el piso,

Posterior eliminación y/o enjuague mediante el uso de agua y jaladores

Eliminar el exceso de agua con un trapeador.

Para los botes de basura, estos siempre deberán de contener una bolsa receptora y no deberán de ser sobrecargados, está estrictamente prohibido colocar dentro de ellos pedazos de loza o cristalería u objetos metálicos que pudieran atentar contra la salud y/o integridad de los alumnos, docentes y/o personal de intendencia.

La separación de los ingredientes orgánicos de los inorgánicos es completamente esencial, está prohibido utilizar botes mixtos. Posterior a su llenado, cada bolsa deberá ser correctamente sellada, y colocada en el espacio destinado a la basura. Al finalizar, todos los botes deben ser sanitizados con agua y jabón y perfectamente secados para su uso posterior.

Artículo 91. Para las escobas, cepillos, recogedores y trapeadores estos deben de ser correctamente utilizados al inicio, durante y final de cada práctica, al final de cada una deben ser correctamente sanitizados, está estrictamente prohibido el uso del trapeador para sustancias de la cocina, el uso del trapeador está destinado exclusivamente para el eliminar el exceso de agua posteriormente al cepillado y eliminación de agua del piso, así como tal, tanto recogedores deben de ser sanitizados, como escobas y trapeadores.

Artículo 92. Para las rejillas y coladeras, están deberán permanecer siempre sin residuos de alimentos, y deberán ser sanitizadas de forma correcta.

Artículo 93. El rol de limpieza asignado por el docente y/o Chef no es negociable, transferible o cuestionable, por ningún motivo, y está sujeto a la consideración del docente y/o Chef, así mismo queda estrictamente prohibido el intercambio de tareas con otros compañeros que no hayan sido asignados. Todos aquellos alumnos que no hayan sido asignados a una tarea específica, tendrán la obligación de apoyar a sus compañeros en el momento en que sean solicitados.

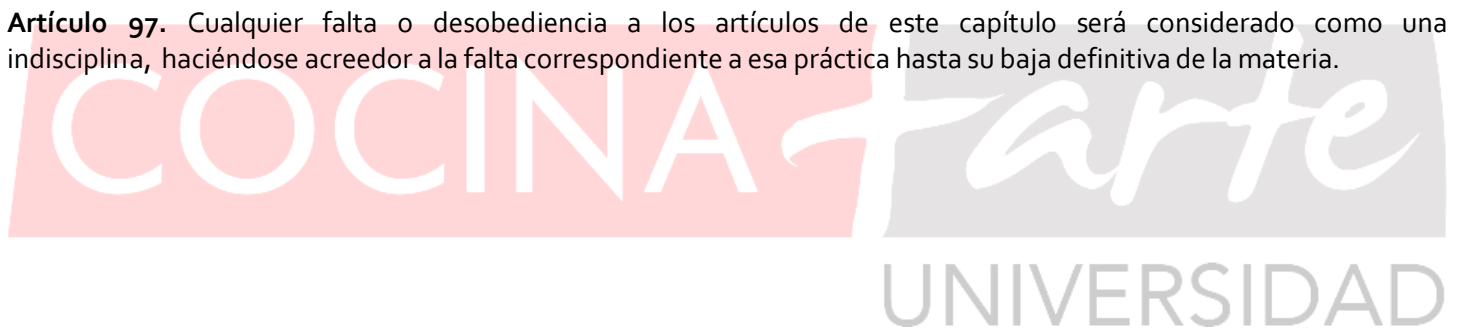
Artículo 94. Las alacenas y/o anaqueles deberán ser sanitizados, organizados y clasificados debidamente al final de cada práctica, llenando su bitácora correspondiente.

Artículo 95. Esta estrictamente prohibido permanecer en el laboratorio posterior a la práctica, así como almacenar cosas ajenas a la clase, está prohibido usar los refrigeradores y/o congeladores como enfriadores personales de alimentos y/o líquidos, así mismo está prohibido la extracción de cualquier materia prima, o material de los Laboratorios de Cocina.

La falta puede ser desde o (CERO) en la práctica, la inasistencia marcada por el docente y en caso de baja definitiva de la materia, está sujeta a Consejo Académico para su decisión.

Artículo 96. Al finalizar la práctica deberá ser verificado que no quede nada dentro de los hornos, refrigeradores y congeladores así como que hayan quedado cerradas correctamente las llaves de agua y de gas, y las luces apagadas, y puertas y ventanas correctamente cerradas.

Artículo 97. Cualquier falta o desobediencia a los artículos de este capítulo será considerado como una indisciplina, haciéndose acreedor a la falta correspondiente a esa práctica hasta su baja definitiva de la materia.



CAPÍTULO OCTAVO DE LOS PAGOS

Artículo 98. Cocina+Arte percibirá por los servicios que presta, las siguientes cuotas de manera semestral y éstas por decisión del Consejo de Administración podrán cambiar en cada ciclo escolar, publicándose oportunamente para conocimiento de la comunidad universitaria:

INSCRIPCIÓN Y REINSCRIPCIÓN: Clasificándose cuotas de manera normal y extemporánea.

PAGOS DE PERIODOS ESCOLARES: El alumno se inscribe a una modalidad semestral o cuatrimestral, la cual deberá ser cubierta antes del inicio de cada período escolar o seleccionar el pago de la misma en parcialidades: Cinco (5) pagos por semestre o Cuatro (4) pagos por cuatrimestre

EXÁMENES PROFESIONALES: El pago de exámenes profesionales podrá realizarse de la siguiente manera:

En una sola exhibición.

En parcialidades según fije Cocina+Arte.

CUOTAS COMPLEMENTARIAS, serán las siguientes:

Reposición de credencial.

Exámenes extraordinarios.

Exámenes a título de suficiencia.

Cursos de regularización

Recurso de materias

Exámenes profesionales.

Acta de examen profesional.

Cursos de nivelación (regularización y especiales).

Certificado de estudios (parciales o finales).

Constancia de estudios (con o sin calificaciones).

Carta de pasante.

Asesor interno de Proyecto de Titulación.

Trámite de título profesional y cédula (sujeto a variación).

Derecho a equivalencia, revalidación y convalidación de estudios.

Seguro estudiantil de accidentes (pago semestral).

Paquete de fotografías (certificados, título y cédula profesional).

Emisión de boletas

Emisión de cartas de buena conducta

Reposición de hojas de evaluación de prácticas

Otros servicios (estacionamiento, copias, impresiones, uso de lockers, etc.).

Artículo 99. De las cuotas y pagos:

i). El alumno pagará inscripción (todos los planes) y reinscripción semestral (solo planes escolarizados), en la cual se incluye la cuota determinada por la Secretaría de Educación Pública.

ii). El pago de la colegiatura será mensual y deberá cubrirse por adelantado en los primero siete días de cada mes para los planes escolarizados y del 15 al 22 de cada mes para planes semiescolarizados.

El alumno que no cumpla con este punto, causará baja administrativa sin responsabilidad para Cocina+Arte y no se le permitirá el acceso a ninguna clase práctica ni a la presentación de las evaluaciones parciales. Dos mensualidades atrasadas causarán baja definitiva.

iii). Pasados los 7 días de pago de cada mes, Cocina+Arte cobrará un cargo administrativo por pago a destiempo más el interés moratorio correspondiente, establecido en las políticas de Tesorería para el año en curso. Para tener derecho a exámenes parciales y finales el alumno deberá estar al corriente en sus pagos.

iv). Cocina+Arte podrá modificar las cuotas por los conceptos de inscripción, reinscripción, colegiatura mensual, derechos de titulación, así como cualquier otro concepto de pago, en los porcentajes que marque el índice nacional de precios al consumidor, avisando a los alumnos por oficio, por lo menos con treinta días de anticipación. En situaciones económicas normales, este aumento es del 5% semestral.

v). El alumno, para poder recoger sus documentos, no debe tener adeudo económico con Cocina+Arte. El alumno deberá conservar el original de sus recibos de pago, que podrán ser requeridos por Cocina+Arte en el caso de alguna aclaración.

vi). Si por cualquier motivo el alumno paga con cheque y éste no es pagado Cocina+Arte por la institución bancaria que corresponda, se generará automáticamente la obligación del alumno de pagar una indemnización del 20% sobre el monto del documento (Art. 193 Ley General de Títulos y Operaciones de Crédito) y el pago se tendrá por no realizado. Asimismo, el alumno que tenga un cheque devuelto deberá cubrir el resto de sus pagos con cheque certificado, si reincide en esta situación, el alumno podrá hacerse acreedor a una baja definitiva.

vii). Las cuotas por colegiatura de Cocina+Arte no se modificarán durante el ciclo escolar a menos que se presenten causas de fuerza mayor que incidan en la economía del país. Si este caso se presentara, se les avisará a los alumnos con 30 días de anticipación sobre las nuevas cuotas.

viii). El alumno que se dé de baja, no lo exime de efectuar los pagos totales correspondientes al semestre en curso y cubrir los importes de baja administrativa establecidos por Cocina+Arte Universidad, sin importar el momento y/o circunstancia de baja y/o salida, sin efectos de reembolso alguno.

ix). Las cuotas por concepto de inscripción, colegiatura y reinscripción serán publicadas con 30 días de anticipación al inicio de cada ciclo escolar.

x). Los alumnos que realizan estudios en Cocina+Arte Universidad y deseen participar en el concurso de selección de becarios por parte del mismo, podrán hacerlo cuando se ajusten a las bases establecidas en la convocatoria de becas que se realiza en tiempo en forma en cada ciclo escolar, y cumplir con los siguientes requisitos:

- a). Acreditar con un promedio mínimo de 8.5, en el periodo lectivo inmediato anterior.
- b). No adeudar ninguna materia.
- c). Demostrar que la familia afronta dificultades económicas para el pago de colegiaturas mensuales, mediante un estudio socioeconómico realizado por Cocina+Arte Universidad.
- d). Haber realizado el pago de reinscripción al momento de presentar la solicitud.
- e). Entregar la solicitud, copia del pago de reinscripción y la documentación comprobatoria en la Dirección Académica.
- g). Las becas otorgadas se aplicarán únicamente sobre las colegiaturas y no sobre las inscripciones y reinscripciones, ni ningún otro gasto o costo extra que pueda tener el alumno.
- h). Las becas se otorgarán después de haber cursado un semestre dentro de la Institución.
- i). Aquél alumno que goce de beca y vaya a un examen extraordinario no tendrá derecho a que se le renueve la beca.

xi). Todo lo relacionados a pagos se establece en el apartado de Políticas de Tesorería y está a disposición de cualquier alumno y/o padre o tutor.

CAPÍTULO NOVENO DE LAS BECAS

Artículo 100. Cocina+Arte otorga las becas (exclusivamente sobre colegiaturas) siguientes a los alumnos del sistema escolarizado, mediante de sistema convocatoria:

BECA DE PATRONATO:

Se otorga a los alumnos de nuevo ingreso con un 10% de beca sobre colegiaturas a los alumnos, la misma se conserva siempre y cuando el alumno no repruebe ninguna materia y obtenga un promedio igual o mayor a 8.5.

BECA ACADÉMICA:

Esta beca se otorgará considerando las necesidades económicas y el mérito académico del Alumno.

Esta beca va del 20% al 40% sobre colegiaturas y se puede obtener a partir del 2º Semestre cursado en Cocina+Arte Universidad, para ser candidato a esta beca, el alumno tiene que registrarse en las fechas publicadas para la selección de becas, no haber reprobado ninguna materia y haber obtenido un promedio igual o mayor a 9.0 en el semestre anterior.

BECA DE EXCELENCIA:

Para ser candidato a esta beca, el alumno debe ser regular y no haber reprobado ninguna materia y haber obtenido un promedio igual o mayor a 9.5 en el semestre anterior.

Esta Beca se otorgará de forma automática a los alumnos que por su rendimiento académico y aprovechamiento hayan demostrado ser candidatos a la misma, consta del 50%.

De esta manera Cocina+Arte Universidad motiva a los alumnos para que continúen con su excelente desempeño.

BECA SEP

Esta beca la puede tramitar el alumno a partir del 2º semestre, para definición de sus conceptos de colegiatura, el pago que realiza por dicho concepto equivale al 50% del costo de la colegiatura, es decir, 50% son gastos de colegiatura y 50% son gastos de insumos, sobre lo cual la beca aplicará sobre el 50% del monto total a pagar, que corresponde al cobro de colegiatura; y no sobre el total de la misma.

La misma deberá ser expedida antes del inicio del período escolar lectivo, de tal manera que así no fuese se considerará extemporánea y no será aplicada.

El promedio para la misma deberá ser igual o mayor a 9.5

Artículo 101. El Consejo de Administración de Cocina+Arte establecerá las modalidades en requisitos (promedios de calificaciones, participación en eventos, etc.) sobre las becas que rijan en cada semestre lectivo, respetando el porcentaje que exige la Secretaria de Educación Pública.

Artículo 102. El becario deberá ser alumno regular y mantener durante el semestre lectivo el promedio de calificaciones aprobado por el Consejo de Administración y los requisitos solicitados, así como solicitar su renovación en la Dirección Académica.

Artículo 103. Se cancelará automáticamente cualquier tipo de beca al estudiante que deje de pagar o se retrase dos mensualidades consecutivas y se le considerará alumno sin beca durante el semestre, exceptuando a aquellos casos que se notifiquen por escrito a la Dirección Académica por parte de los interesados. Asimismo, un alumno perderá su beca para el siguiente semestre, cuando repruebe una asignatura en el periodo escolar que cursa. Pudiendo recuperarla cuando el alumno esté regularizado con el promedio establecido.

Artículo 104. Todo alumno becado tiene la obligación de participar en los eventos que organice Cocina+Arte con la finalidad de contribuir al mejoramiento del mismo, así mismo realizar su trabajo de becario de acuerdo al tabulador de porcentajes establecidos en cada período escolar.



CAPÍTULO DÉCIMO DE LA TITULACIÓN

DEL EGRESO Y DE LAS OPCIONES DE TITULACIÓN

Artículo 105. Para egresar se requiere:

Haber aprobado el 100% de las materias de los planes y programas de estudios.

Obtener y aprobar su examen TOEFL (inglés) 400 pts.

Obtener y aprobar su examen Delf A1 (francés)

Haber realizado el total de 2'400 horas de prácticas profesionales.

Haber cumplido con las prácticas internas

No tener adeudos económicos ni de material.

Artículo 106. Una vez terminados los estudios de licenciatura, el estudiante contará con un plazo máximo de dos años para presentar el examen de titulación o, según el caso, realizar los trámites necesarios para lograr el acta de exención de examen.

Artículo 107. Para la obtención del título de licenciatura o de profesional asociado, el alumno podrá elegir alguna de las siguientes opciones que explica el Reglamento de Titulación y está regulado por la Secretaría de Educación Pública.

Modalidades de Titulación

Excelencia Académica

9.0 de promedio

No tener materias reprobadas ni recursadas

Tener acreditado el idioma inglés con un mínimo de 400 puntos en el TOEFL

Tener acreditado el idioma francés con el nivel DELF A1

Cursar la totalidad de los créditos del programa académico

Haber completado la totalidad de tus horas de prácticas profesionales

Haber concluido tu Servicio Social

No haber realizado el trámite de baja temporal

Informe de Servicio Social

Depende del lugar donde se haya realizado el Servicio Social

Entregar el registro de forma de titulación y el formato de registro de asesor

Tener acreditado el idioma inglés con un mínimo de 400 puntos en el TOEFL

Tener acreditado el idioma francés con el nivel DELF A1

Cursar la totalidad de los créditos del programa académico

Haber completado la totalidad de tus horas de prácticas profesionales

Entregar Anteproyecto conforme a las características que se indican en el Manual de titulación

Una vez que sea autorizado por el comité de titulación la recepción del trabajo final debe ser conforme a las características señaladas en el Manual de titulación.

Tesis

Trabajo de investigación realizado por el pasante de licenciatura con rigor metodológico.

Entregar el formato de registro de forma de titulación y el formato de registro de asesor

Entregar Anteproyecto conforme a las características que se indican en el Manual de titulación

Una vez que sea autorizado por el comité de titulación la recepción del trabajo final debe ser conforme a las características señaladas en el Manual de titulación.

Tener acreditado el idioma inglés con un mínimo de 400 puntos en el TOEFL

Tener acreditado el idioma francés con el nivel DELF A1

Cursar la totalidad de los créditos del programa académico

Haber completado la totalidad de tus horas de prácticas profesionales

Reporte por Experiencia Laboral

Presentación Escrita que resulta de la experiencia de trabajo durante un período de 1 año para Licenciatura.

Entregar el formato de registro de forma de titulación y el formato de registro de asesor

Presentar Constancia de la empresa que avale el tiempo establecido en el manual de titulación conforme al programa Inscrito. (Papel membretado, firmado y sellado)

Presentar carta de autorización del uso de la información. (Papel membretado, firmado y sellado)

Entregar Anteproyecto conforme a las características que se indican en el Manual de titulación

Una vez que sea autorizado por el comité de titulación la recepción del trabajo final debe ser conforme a las características señaladas en el Manual de titulación.

Tener acreditado el idioma inglés con un mínimo de 400 puntos en el TOEFL

Tener acreditado el idioma francés con el nivel DELF A1

Cursar la totalidad de los créditos del programa académico

Haber completado la totalidad de tus horas de prácticas profesionales

Estudios de Posgrado

Permite al egresado de una licenciatura obtener el título respectivo al cursar y aprobar, como mínimo del 50% de créditos de una Maestría.

Entregar formato de Registro de forma de titulación y formato de solicitud de registro para titulación vía posgrado en instituciones externas

Presentar plan de estudios oficial.

Presentar carta de la institución que avale que los estudios de posgrado cuentan con validez oficial.

Al finalizar los estudios presentar un trabajo con extensión no menor a 75 cuartillas con las características que se señalan en el manual de titulación.

Curso de titulación

Cada opción presenta características y requerimientos académicos distintos, por lo que el alumno deberá analizarlas con detenimiento, a fin de elegir la que considere más apropiada a sus intereses académicos y profesionales.

DE LOS REQUISITOS DE PRESENTACIÓN DE ACTO RECEPCIONAL

Artículo 108. Cocina+Arte tiene requisitos, procedimientos instructivos, normativos y evaluativos **únicos** para las opciones de titulación que de acuerdo al **REGLAMENTO DE TITULACIÓN** el alumno se debe sujetar para la aprobación de la opción elegida.

Artículo 109. El alumno para solicitar fecha de Acto Recepcional deberá:

- a). Tramitar el certificado de estudios totales.
- b). Legalizar el certificado de estudios totales en la Dirección de Gobernación.
- c). Entregar la constancia de prácticas profesionales.
- d). Solicitar el formato de liberación para titulación en Coordinación Académica.
- e). Una vez que ha cumplido con los apartados a), b), c) y d) de este artículo procederá lo siguiente.
- f). Presentar su solicitud de Acto Recepcional en Dirección Académica.
- g). Hacer los pagos de Acto Recepcional que se encuentren vigentes en el ciclo escolar.
- h). Entregar impreso (seis ejemplares) y en CD el proyecto de titulación terminado.

Artículo 110. El sustentante puede obtener los siguientes resultados:

- a). Aprobado por unanimidad con **Mención Honorífica**: al tener un promedio mínimo de NUEVE PUNTO UNO (9.1) en el programa académico correspondiente, no haber presentado ninguna materia por medio de exámenes extraordinarios o a título de suficiencia a lo largo de sus estudios, el trabajo sustento de su examen deberá ser de calidad académica y por una brillante exposición y defensa de proyecto de titulación.
- b). Aprobado por unanimidad de votos: los tres (3) sinodales le dan su voto de aprobación.
- c). Aprobado por mayoría de votos: dos (2) sinodales le dan su aprobación y otro sinodal no.
- d). Suspensión de examen.

Artículo 111. El sustentante que haya sido suspendido en el examen recepcional, tendrá derecho a una segunda oportunidad para presentarlo, la cual se concederá después de haber transcurrido un plazo de seis (6) meses a partir de la fecha del primero. La Dirección Académica, enviará un oficio al Departamento de Asuntos Profesionales para la cancelación de la fecha antes autorizada y solicitar nueva fecha, si volviera a obtener el mismo resultado, el alumno elaborará un nuevo trabajo de titulación y sustentará su examen recepcional por última vez.

DEL TÍTULO Y CÉDULA PROFESIONAL

Artículo 112. Cocina+Arte, tramitará el título y cédula profesional ante la Secretaría de Educación de Chiapas y la Secretaría de Educación Federal, y se registrará ante Dirección General de Profesiones de la Secretaría de Educación Pública, en la Ciudad de México.

CAPÍTULO UNDÉCIMO DEL CORRECTO DESEMPEÑO DEL ALUMNADO

Artículo 113. Los alumnos gozarán de los siguientes derechos:

- a). Recibir la enseñanza de acuerdo con los planes y programas de estudio aprobados, con el fin de alcanzar la excelencia académica.
- b). Recibir sus credenciales que lo acreditan como alumno.
- c). Recibir del profesor, al inicio del semestre, la forma de evaluación y el porcentaje de la misma, así como el plan de trabajo académico de la asignatura.
- d). Asistir y participar en los actos culturales, académicos, artísticos y deportivos que organice Cocina+Arte.
- e). Recibir apoyo para desarrollo de proyectos académicos, culturales, deportivos y de investigación científica.
- f). Gozar del respeto que merecen los Universitarios por parte de autoridades, profesores, personal administrativo y de intendencia de Cocina+Arte.

g). Ser atendidos en los trámites escolares y administrativos que soliciten, previa comprobación de la vigencia de sus derechos; así como ser atendidos por el Consejo Universitario.

h). Manifestar puntos de vista u opiniones distintos de los sustentados por el profesor, cuando:

La expresión de sus opiniones la realice razonadamente, siempre dentro del más completo orden y guardando la consideración y respeto que merece el profesor, los compañeros de clase, y el recinto en donde se encuentre.

Escuche y respete a la persona que tiene el turno de hablar.

Realice un uso adecuado del lenguaje acorde al desarrollo integral y humano de su persona.

i). Los estudiantes podrán presentar sus quejas por escrito y en forma respetuosa. Las quejas de orden académico, se presentarán ante el Coordinador Académico y las de orden general a Rectoría.

j). Contar con un seguro de accidentes escolares en el ámbito nacional.

k). Solicitar la impartición de cursos de superación para elevar los índices de aprovechamiento.

Del inciso anterior Cocina+Arte se reserva la apertura del curso si no se cumple con el pago correspondiente y el número de alumnos mínimo que coordinación académica indique.

l). Gozar de un aula limpia, ventilada e iluminada que permita el proceso enseñanza–aprendizaje.

m). En las clases prácticas se les proporcionará todo el equipo necesario (excepto cuchillos) para llevar a cabo su clase y a l finalizar las prácticas deberán entregar el equipo completo y perfectamente limpio y seco a la persona indicada.

n). Obtener boletas de calificaciones, diplomas, constancias, certificados, títulos que Cocina+Arte otorga previo cumplimiento de los requisitos que para tal efecto se señalen.

o). Al término de la carrera, se entregará un reconocimiento al alumno (a) que haya obtenido el mejor promedio de la generación.

p). El alumno tiene derecho a recibir información administrativa oportuna para poder cumplir con sus obligaciones y disfrutar de sus derechos. Para poder cumplir con lo anterior, oportunamente, el alumno tendrá la obligación de consultar la página de Internet de Cocina+Arte donde podrá obtener por medio de su matrícula y password individual su historial académico y administrativo. Asimismo, podrá consultar el reglamento interno y los cambios que se hagan en él, por el Consejo Universitario.

q). El alumno tiene derecho a evaluar a los profesores que le imparten las clases, a través del formato de evaluación que se le proporcionará cuando Coordinación Académica lo crea conveniente.

r). Asistir a su graduación, siempre que tengan completos los siguientes documentos:

Prácticas profesionales terminadas.

Materias acreditadas al 100%.

Carta de liberación de Adeudos (económicos y materiales).

Y otros documentos que deban tener antes de su fecha de graduación.

Artículo 114. Los alumnos tendrán las siguientes obligaciones:

- a). Cumplir las disposiciones y reglamentos de Cocina+Arte.
- 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, parrings, etc)
- c). Portar dignamente el uniforme de Cocina+Arte ya sea el de cocina, servicio y/o de gala.

El alumno que no cumpla con las condiciones para portar el uniforme de acuerdo a los incisos b) y c) de este artículo se le prohibirá el acceso a Cocina+Arte 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, Cocina+Arte no se hace responsable por pérdidas del material de trabajo de los alumnos. Cocina+Arte 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. Se harán muestras aleatorias de estudios bacteriológicos para verificar el cumplimiento de este Artículo.

g). Aquél 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 de Cocina+Arte, cuando el uniforme sufra algún tipo de deterioro el alumno tendrá que reponerlo para cumplir con la exigencia de este reglamento.

Por norma de salud, no se puede fumar o mascar 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 Coordinación de su área 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 de Cocina+Arte cuando se le solicite.

m). Portar su credencial para tener acceso a los servicios de biblioteca y préstamos de equipo.

n). Observar un trato respetuoso para con los integrantes de la comunidad universitaria.

o). Mantener y acrecentar el prestigio de Cocina+Arte dentro y fuera de sus Instalaciones.

p). Apoyar los eventos que realice Cocina+Arte, siendo éstos obligatorios cuando la propia Dirección General o Coordinación Académica lo señale, o sean eventos Institucionales, culturales y/o sociales tales como: sorteos, stand de Cocina+Arte, eventos de difusión cultural, congresos, muestras, concursos, conferencias, foros, etc.

q). Cumplir con las actividades académicas conforme a los planes y programas de estudio.

r). Cumplir con las prácticas profesionales.

s). Todos los alumnos están obligados a adquirir, por su seguridad física y socioeconómica familiar, a estar protegidos con un seguro contra accidentes cuando deban viajar para realizar las prácticas profesionales y para poder tener acceso a las clases en las instalaciones de Cocina+Arte Universidad.

t). Contribuir al cuidado y preservación de instalaciones y bienes de Cocina+Arte

u). Es compromiso y responsabilidad de cada alumno promover y mantener la limpieza en las instalaciones.

v). En el caso de las licenciaturas que usen laboratorios, se sujetarán a los reglamentos de los mismos.

w). Pagar puntualmente su reinscripción, colegiaturas y los pagos señalados para tener derecho a entrada a los laboratorios, evaluaciones, servicios escolares y servicios complementarios de Cocina+Arte

x). Aprobar las evaluaciones que se establecen para acreditar las materias que señala el plan y programa de estudios, en las fechas y periodos correspondientes.

y). Asistir puntualmente a sus clases

Queda estrictamente prohibido:

- i). Fumar dentro de las instalaciones de Cocina+Arte.
- ii). Faltar al respeto a cualquier integrante de la comunidad universitaria
- iii). Tener encendidos teléfonos celulares, o cualquier otro medio de radio y telecomunicación dentro de clase.
- iv). Tener grabadoras o reproductores musicales con volumen alto dentro de Cocina+Arte, sólo los usados para fines didácticos.
- v). Dañar las instalaciones de Cocina+Arte 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.
- vi). Ingerir bebidas alcohólicas (*sólo las permitidas en las clases de Enología, Cocktelería, Destilados y Tabacos*) dentro de Cocina+Arte así como presentarse a clases en estado de ebriedad o bajo la influencia de alguna sustancia enervante.
- vii). Introducir, distribuir, vender o regalar cualquier narcótico o droga, dentro de Cocina+Arte 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.
- viii). Introducir cualquier tipo de alimentos (dulces, gomas de mascar, etc.), bebidas en los salones y áreas no permitidas.
- ix). Gritar en las áreas comunes por respeto a las demás personas.
- x). Usar palabras ofensivas y uso de la fuerza física para resolver diferencias individuales, dentro de las instalaciones.
- xi). Hacer apuestas o juegos de azar dentro de las instalaciones.
- xii). 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.
- xiii). Presentar conductas que vayan contra la moral dentro del instituto.
- xiii). Consumir bebidas alcohólicas, estupefacientes y drogas dentro de la institución y fuera de la misma portando el uniforme, por lo que se realizarán de manera aleatoria y periódica pruebas de alcoholismo y antidoping a la comunidad estudiantil, para salvaguardar la salud, integridad y seguridad de nuestros estudiantes, los alumnos que den positivo en estas pruebas serán inmediatamente separados de la institución causando baja definitiva, y en el caso de regalo, compra o venta de las mismas serán puestos a disposición de las autoridades correspondientes.

CAPÍTULO DUODÉCIMO

DE LAS PRÁCTICAS PROFESIONALES

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 115. Este Reglamento regula las relaciones entre los Alumnos de Cocina+Arte y la Coordinación de Prácticas Profesionales, correspondiente a Cocina+Arte, garantizando el ejercicio de los derechos de los alumnos, así como el cumplimiento de sus deberes en las Prácticas Profesionales con criterios amplios que faciliten el aprovechamiento y aprendizaje en el campo laboral.

Artículo 116. Los objetivos de las Prácticas Profesionales son:

Afianzar los conocimientos teóricos y prácticos obtenidos, con su aplicación en el campo laboral.

Desarrollar las habilidades y destrezas en las áreas que así lo requieran.

Identificar problemas del entorno donde se realizan las prácticas y establecer un compromiso para participar en soluciones.

Fomentar vínculos con organizaciones relacionadas con la profesión.

Artículo 117. Las prácticas son asignadas para el desarrollo profesional de los alumnos y no como actividades de esparcimiento y recreación, y forman parte de su calificación total para la materia de Estancia Profesional correspondiente.

Artículo 118. Al solicitar Prácticas Profesionales, el alumno adquiere el compromiso formal de respetar los estatutos y lineamientos de este Reglamento y políticas y disposiciones de las empresas al 100 por ciento.

Artículo 119. Todos los alumnos se obligan a cubrir 2'400 en total de horas de Prácticas Profesionales y siendo responsabilidad de la Coordinación de Prácticas Profesionales planear y asignar sus períodos de prácticas, pueden ser acumulativas, será responsabilidad del alumno consultar sobre tiempos para realizar sus prácticas profesionales.

Artículo 120. Las prácticas son el inicio del semestre inmediato siguiente, su autorización es exclusiva previa firma y autorización del padre y/o tutor.

Artículo 121. Los tiempos estipulados para la realización de prácticas profesionales son durante el VERANO (Mayo, Junio, Julio y agosto). A excepción que el establecimiento solicite fechas diferentes.

a.) Para los alumnos de la Licenciatura en Hotelería y Negocios Turísticos las prácticas serán de la siguiente manera:

Primer período: Área de Cocina

Segundo período: Área de Hotelería

Tercer período: Área de Agencias de Viaje

Cuarto período: Área Directiva

Artículo 122. La asistencia a prácticas profesionales no justificará de ninguna manera las faltas que se generen en las clases normales de la Universidad.

DE LA SOLICITUD DE PRÁCTICAS PROFESIONALES

Artículo 123. Es facultad de la Coordinación de Prácticas Profesionales establecer los convenios con empresas donde se realicen prácticas profesionales, ninguna otra área de la Universidad estará en posibilidades de realizar dichos convenios.

Artículo 124. Las empresas no están obligadas a dar hospedaje, remuneración o alimentación a los alumnos, éstos deberán conseguirlo por su cuenta, así como el traslado a la ciudad correspondiente. En caso de existir ofrecimiento de hospedaje, remuneración o alimentación por parte de las empresas, se hará del conocimiento del interesado, siendo responsabilidad del alumno aceptar las condiciones que les fijen.

Artículo 125. Los alumnos podrán sugerir la ciudad donde quieran realizar prácticas profesionales, siendo la asignación responsabilidad de la Coordinación de Prácticas Profesionales dependiendo de la disponibilidad y el perfil solicitado por las empresas.

Los alumnos llenar el formato de prácticas, en la semana que finaliza el primer parcial. Una vez recibida la información no habrá cambios de ninguna índole. De no poder asistir al lugar convenido, el período de prácticas se suspende de forma inmediata.

En caso de cambiar el lugar de prácticas, dichas serán suspendidas y el alumno se hará acreedor a una sanción académica.

Artículo 126. La Coordinación de Prácticas Profesionales no se hace responsable por cancelaciones imprevistas de plazas por parte de las empresas; y se compromete dentro de lo posible a reasignarlas.

PROCESO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES

Artículo 127. Solicitud de Prácticas Profesionales

Será obligación del alumno presentarse a las juntas informativas que la Coordinación de Prácticas Profesionales realice para mantener informados de los cambios y nuevas reglamentaciones en el departamento y proceso para las prácticas profesionales. En caso de que no asista, el departamento no se hará responsable de la falta de conocimiento del alumno con respecto a estos cambios.

Es obligación del alumno presentar la solicitud de prácticas profesionales llenada adecuadamente en las fechas que la Coordinación de Prácticas Profesionales señale. En caso de que el alumno no entregue su solicitud en tiempo y forma se le suspenderá al período de prácticas correspondientes.

Artículo 128. Proceso de asignación de Prácticas Profesionales.

Será del interés del alumno acercarse a la Coordinación de Prácticas Profesionales para conocer el lugar donde quedó asignado definitivamente.

El alumno tendrá la obligación de recoger la papelería de prácticas profesionales que la Coordinación entregará 10 días antes de salir de clases, dependiendo del resultado de calificaciones, estrictamente en las fechas señaladas por la Coordinación de Prácticas Profesionales, siendo los siguientes documentos los que recibirá:

Carta de presentación del alumno

Carta de evaluación de Prácticas Profesionales

Constancia vacacional

Seguro de vida

Constancia de estudios (en caso de prácticas internacionales)

Una vez confirmado el lugar de prácticas, no procede la cancelación de ésta, en caso contrario, el alumno deberá presentar solicitud por escrito expresando la causa, éste será revisado por el Coordinador de Prácticas Profesionales, el cual podrá conceder o negar la autorización.

Si el alumno no realizara este trámite y solamente dejare de recoger la documentación, se le aplicará la sanción correspondiente.

Queda estrictamente prohibido presentarse al lugar de prácticas sin la documentación necesaria, asumiendo la sanción correspondiente.

El alumno al terminar su periodo de prácticas deberá solicitar a la empresa una carta avalando el número de horas realizadas en este tiempo con la firma y sello de la empresa, así como la evaluación del alumno a la empresa, en caso que el documento no viniese con el sello y firma de la empresa, el período de prácticas profesionales no es válido.

En caso de detectar documentos falsificados en la papelería de prácticas, el alumno será sancionado de manera que podrá causar la baja definitiva de la carrera.

DE LA REALIZACIÓN DE LAS PRÁCTICAS PROFESIONALES

Artículo 129. El alumno deberá reportarse al lugar asignado para Prácticas Profesionales en la fecha indicada, no se podrá llegar con antelación mucho menos días después de lo establecido. El lugar asignado tiene que ser respetado, en caso contrario, las prácticas se suspenderán de forma automática.

Artículo 130. Al llegar al lugar asignado para realizar las Prácticas Profesionales, el alumno deberá entregar la documentación requerida por la empresa.

Artículo 131. No se autorizarán Prácticas Profesionales a los alumnos que:

Tengan materias reprobadas en el semestre anterior inmediato.

Tengan más de dos reportes de indisciplina en laboratorios en el semestre anterior inmediato.

Tengan adeudos económicos o de documentación.

Artículo 132. No se autorizarán Prácticas Profesionales fuera del Estado a los alumnos que:

- I. Tengan materias reprobadas en el semestre anterior inmediato.
- II. Tengan más de dos reportes de indisciplina en laboratorios en el semestre anterior inmediato.
- III. Tengan adeudos económicos o de documentación.

Artículo 133. No se autorizarán Prácticas Profesionales Internacionales a los alumnos que:

- Tengan materias reprobadas en el semestre anterior inmediato.
- Tengan algún reporte de indisciplina en laboratorios en el semestre anterior inmediato.
- No estén cursando por lo menos el 3° semestre.
- Tengan menos de 550 horas nacionales.
- Tengan adeudos económicos o de documentación.
- No estén al corriente en el nivel de francés que le corresponda.
- Tenga un promedio menor a 8.0 en el semestre anterior inmediato.
- El alumno será el responsable del papeleo administrativo para dichas prácticas.

Artículo 134. Los días de trabajo y el horario serán establecidos por la empresa, teniendo que adaptarse el alumno a lo establecido; se procurará no exceder las 80 horas semanales.

DEL REGISTRO Y EVALUACIÓN DE LAS PRÁCTICAS PROFESIONALES

Artículo 135. Se tomará en cuenta para la evaluación de Prácticas Profesionales lo siguiente:

- I. Presentar en las fechas señaladas la papelería completa requerida por la Coordinación de Prácticas Profesionales.
- II. Evaluación que la empresa haga al alumno.
- III. Cualquier reporte que la empresa haga del alumno durante su período de Prácticas.

Artículo 136. La calificación que el alumno obtenga, se entregará a la Dirección Académica, para la asignación de dicha calificación en la materia de Estancia Profesional correspondiente

DE LA DISCIPLINA DE LOS PRACTICANTES

Artículo 137. Los alumnos deberán llevar al lugar de prácticas la playera de la Universidad y se obligan a presentarse desde el primer día perfectamente uniformados como la empresa lo haya señalado.

En caso de que la empresa les otorgue uniformes, los alumnos deberán utilizarlos en la manera en que ésta lo indique y devolverlos en perfectas condiciones al término del periodo de prácticas.

Artículo 138. Los alumnos tienen prohibido:

- Recibir visitas, familiares y/o amigos que se queden a dormir y/o comer en los lugares de prácticas (empresas).
- Cancelar, cambiar, no presentarse o intercambiar arbitrariamente con algún compañero el lugar y/o empresa al cual hayan sido asignados.

Artículo 139. En caso de cualquier problema, deberá ponerse en contacto inmediatamente con el Coordinador de Prácticas Profesionales.

DE LAS SANCIONES

Artículo 140. Se integra la Coordinación de Prácticas Profesionales para evaluar cualquier acto de indisciplina o irregularidad que se presente y las sanciones correspondientes serán aplicadas por la Dirección Académica

Artículo 141. El alumno será sancionado por cualquiera de las siguientes causas:

No recoger o regresar en los tiempos señalados la papelería de prácticas profesionales.

Indisciplina durante las prácticas

No presentarse - en tiempo y forma - a la empresa a la que fue asignado.

Abandonar la empresa en cualquier momento del periodo en el que fue asignado.

Entregar documentos falsificados de prácticas profesionales.

Y cualquier otra conducta que el Comité de Prácticas considere deba ser sancionada.

Artículo 142. Las sanciones - dependiendo de la gravedad de la falta - podrán ser:

- I. Limitar o prohibir la participación en eventos escolares, concursos, torneos o intercambios, incluyendo la graduación.
- II. Cancelación de horas de prácticas
- III. Cancelación de becas
- IV. Suspensión temporal
- V. Baja definitiva

DE LAS PRÁCTICAS INTERNAS

Artículo 143. Se consideran Prácticas Internas todas aquellas actividades que se realicen en eventos y/o proyectos de la Universidad.

Artículo 144. Las prácticas internas se solicitan directamente a la Dirección Académica.

Artículo 145. La Coordinación de Prácticas Profesionales es responsable de dar seguimiento a las Prácticas Internas y de recibir solicitudes de las áreas del Instituto que requieran de estas.

Artículo 146. Es obligatorio que el alumno realice mínimo 200 horas de prácticas internas a lo largo de su estancia en Cocina+Arte, distribuidas de la manera siguiente: 150 horas de prácticas en el restaurante de aplicación y 50 horas de prácticas en eventos.

CAPÍTULO DÉCIMO TERCERO DE LAS RESPONSABILIDADES Y SANCIONES

Artículo 147. Los casos de indisciplina podrán ser sancionados mediante:

Medida Correctiva
Reportes de Indisciplina
Amonestación
Suspensión temporal
Baja definitiva

Artículo 148. La medida correctiva consiste en imponer algunos deberes y obligaciones al Estudiante de que se trate, con la finalidad de sensibilizarlo sobre la trascendencia de los efectos de su falta de disciplina y para que, razonadamente, modifique su conducta y no reincida, estas medidas correctivas las decidirá la Coordinación de Psicopedagogía después de sesionar con el docente y/o chef.

Artículo 149. Los reportes de indisciplina podrán ser aplicados por docentes, chefs instructores y personal de la Universidad a aquellos alumnos que incurran en una falta no grave al reglamento.

Lo cual lo hará acreedor a lo siguiente:

2 Reportes = Condicionado a lo largo del semestre en curso

3 Reportes = El alumno será dado de baja del semestre

Los reportes de indisciplina tienen una vigencia semestral, no obstante permanecen en el expediente del alumno. A juicio de la Rectoría y/o Dirección Académica se podrán considerar acumulativos en el transcurso de la carrera.

Artículo 150. La amonestación corresponde a la situación de aquel alumno que ha cometido alguna falta y la Dirección Académica haya determinado que por la gravedad de ésta el alumno está condicionado a que la siguiente falta será motivo de baja definitiva de la materia.

Artículo 151. Cuando un alumno haya cometido una falta grave el caso será turnado a la Dirección Académica quien podrá establecer condiciones mediante las cuales el alumno permanecerá en la materia. No será necesario tener ningún número específico de reportes para ser merecedor de alguna sanción grave.

Artículo 152. La suspensión de una materia práctica de un estudiante dictamina la separación de todas las actividades de Cocina+Arte, durante un periodo determinado. La Dirección Académica deberá determinar el tiempo que durará la suspensión y las condiciones referentes a su reingreso y permanencia.

Artículo 153. La baja definitiva de un estudiante dictamina su exclusión, en forma permanente, del nivel de estudios que esté cursando.

Artículo 154. Los estudiantes podrán ser declarados responsables de las acciones de sus invitados y podrán ser sancionados por responsabilidad compartida.

Artículo 155. Un alumno podrá ser declarado responsable por apoyar a otro alumno en la comisión de una falta señalada en el Reglamento Estudiantil, se turnará el caso al Consejo Académico para el análisis de la sanción.

Artículo 156. Para los estudiantes que se encuentren en un viaje institucional o intercambio y violen alguno de los artículos de este Reglamento, el caso será remitido a la Dirección Académica de manera inmediata. El alumno podrá ser sancionado en el transcurso del viaje institucional o intercambio, e incluso la sanción podrá consistir en el regreso inmediato del estudiante, aun cuando no haya alcanzado sus objetivos académicos.

Artículo 157. Casos de baja:

Cada sanción, amonestación y/o acumulación de más de 3 reportes en el semestre, serán turnadas al Consejo Académico y su decisión será inapelable. De manera adicional cualquiera de estas sanciones emitidas por el Consejo Académico, tendrá archivo en su expediente.

Baja temporal completa

Carta de intención de motivos, presentándola al Departamento de Servicios Escolares

Constancia de no adeudo de materias

Constancia de no adeudo de colegiaturas

Cubrir el pago de baja administrativa

Baja temporal parcial

Carta de intención de motivos, presentándola al Departamento de Servicios Escolares

Constancia de no adeudo de materias

Constancia de no adeudo de colegiaturas

Cubrir el pago de baja administrativa

Baja definitiva

Carta de intención de motivos, presentándola al Departamento de Servicios Escolares

Constancia de no adeudo de materias

Constancia de no adeudo de colegiaturas

Cubrir el pago de baja administrativa



CAPÍTULO DÉCIMO CUARTO

VIGILANCIA DEL PRESENTE REGLAMENTO

Artículo 158. Dada la naturaleza de este Reglamento, su conocimiento, observancia y seguimiento serán obligatorios para todos los estudiantes inscritos. Esto incluye a Institutos que vengan dentro del programa de movilidad estudiantil y/o intercambio, el conocimiento de este Reglamento será obligatorio para quien ejerza sobre ellos la patria potestad, quien deberá promover su observancia por parte del menor de edad. El desconocimiento de este Reglamento nunca podrá ser invocado como excusa para evitar la aplicación de las sanciones correspondientes.

Artículo 159. Todos los artículos de este Reglamento serán aplicables en:

En las instalaciones de Cocina+Arte.

En las instituciones a las que asisten los estudiantes de Cocina+Arte en programas de intercambios.

Cualquier actividad oficial, académica o extraacadémica que se efectúe dentro o fuera de los recintos de Cocina+Arte.

CAPÍTULO DÉCIMO QUINTO

TRANSITORIOS Y LEGALIDAD DE ESTE REGLAMENTO

Artículo 160. Este reglamento comenzará a tener vigencia a partir de su autorización por Rectoría, dejando sin efectos los reglamentos anteriores

Artículo 161. El Reglamento Estudiantil, fue revisado y aprobado por la Rectoría, Consejo Académico, Dirección Académica, Consejo Administrativo, el cuerpo docente, el 17 de octubre de 2013. Entrando en vigor el día de su publicación.

Artículo 162. El original de este Reglamento de Alumnos quedará bajo la custodia de la Dirección Académica quien proveerá lo necesario para su debida publicación.

Artículo 163. Al inscribirse y/o reinscribirse, el alumno se obliga a cumplir este reglamento, aceptándolo en todos sus puntos.

Artículo 164. Este Reglamento tendrá validez durante toda la estancia del alumno en Cocina+Arte. Cualquier modificación será en forma de anexo. En este último caso, el alumno deberá firmar de conocimiento.

Artículo 165. Este Reglamento está sujeto a cambios que realicen Rectoría, Consejo Académico y/o Dirección Académica. Toda modificación deberá ser autorizada por Rectoría.

Artículo 166. Los casos especiales y otros asuntos no contemplados en el presente reglamento, serán atendidos por la Dirección Académica.

ESTOY ENTERADO Y DE ACUERDO A MI ENTERA SATISFACCION DEL PRESENTE REGLAMENTO Y ACEPTO CUMPLIR CON EL PRESENTE REGLAMENTO ACATANDO TODAS SUS DISPOSICIONES, ASÍ COMO CON LAS SANCIONES QUE SE DERIVEN POR INCUMPLIMIENTO Y FALTAS AL MISMO.

Nombre: _____

Carrera: _____

Matrícula: _____

Firmas de Aceptación y Conformidad