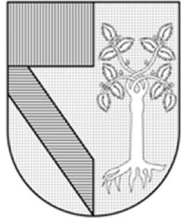




UNIVERSIDAD
PANAMERICANA

**REGLAMENTO INTERNO
DIRECCIÓN DE NEGOCIOS
GASTRONÓMICOS**

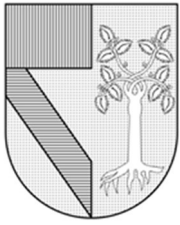
AGOSTO 2019



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

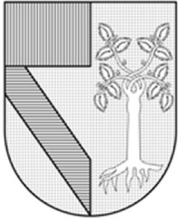
CONTENIDO	Página
CAPÍTULO 1º DISPOSICIONES GENERALES	1
CAPÍTULO 2º DEL GOBIERNO DE LA UNIVERSIDAD	2
CAPÍTULO 3º DE LOS PLANES Y PROGRAMAS DE ESTUDIOS	3
CAPÍTULO 4º DEL PERSONAL ACADÉMICO	4
CAPÍTULO 5º DE LOS ALUMNOS	5
CAPÍTULO 6º DEL INGRESO Y REINSCRIPCIÓN A LA UNIVERSIDAD	8
SECCIÓN I: Disposiciones Generales	8
SECCIÓN II: De la inscripción de créditos en licenciatura	11
SECCIÓN III: De la segunda carrera y carrera simultánea	12
SECCIÓN IV: De la inscripción a los posgrados	13
SECCIÓN V: De los cursos intensivos	15
SECCIÓN VI: De las becas	16
CAPÍTULO 7º DE LAS BAJAS TEMPORALES Y DEFINITIVAS	18
CAPÍTULO 8º DE LA EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE	20
Apartado A. Para programas de Licenciatura	20
Apartado B. Para programas de Posgrado	24
CAPÍTULO 9º DEL IDIOMA INGLÉS, DEL SERVICIO SOCIAL Y DE LA TITULACIÓN	26
SECCIÓN I: Del idioma inglés	26
SECCIÓN II: Del servicio social	28
SECCIÓN III: De la titulación	29



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

CONTENIDO	Página
CAPÍTULO 10° DE LOS ESTUDIOS DE POSGRADO, DE LA OBTENCIÓN DE DIPLOMA O GRADO, Y DE SU RELACIÓN CON LA INVESTIGACIÓN	30
SECCIÓN I: De los estudios de Posgrado	30
SECCIÓN II: De la obtención de Diploma o Grado	31
SECCIÓN III: De la investigación	32
CAPÍTULO 11° DE LOS CONVENIOS INTERINSTITUCIONALES ...	33
CAPÍTULO 12° DE LAS RESPONSABILIDADES Y SANCIONES	35
SECCIÓN I: Disposiciones Generales	35
SECCIÓN II: De las conductas prohibidas	35
SECCIÓN III: De las sanciones	36
SECCIÓN IV: De los procedimientos y recursos	36
CAPÍTULO 13° OTRAS DISPOSICIONES	37
CAPÍTULO 14° ESTANCIAS	38
CAPÍTULO 15° LABORATORIOS	40
CAPÍTULO 16° CRÉDITOS EXTRACURRICULARES	45
ARTÍCULOS TRANSITORIOS	48
ANEXO I	49



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

CAPÍTULO 1º DISPOSICIONES GENERALES

Art. 1.- Las disposiciones de este Reglamento deberán observarse en el desarrollo de las actividades administrativas, académicas de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos de la UP Campus Aguascalientes.

Su finalidad es fomentar un ambiente que facilite el logro de los Principios Institucionales, así como de los objetivos que se señalan más adelante.

Art. 2.- Los Principios Institucionales que orientan las actividades de la UP se concretarán a partir de los objetivos enunciados en el artículo segundo del Reglamento General, mismos que constituyen un criterio irrenunciable para la toma de decisiones incluso en aquellos aspectos no contemplados en el presente Reglamento.



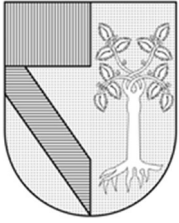
UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

CAPÍTULO 2º DEL GOBIERNO DE LA UNIVERSIDAD

Art. 3.- El Gobierno de la UP se ejercerá de acuerdo con la Misión y Objetivos establecidos en el Capítulo primero del Reglamento General, por lo que cualquier órgano en el ejercicio de sus funciones deberá considerar las circunstancias personales y preocupaciones legítimas de cada directivo, profesor, alumno y empleado, guardando y fomentando la integridad de la comunidad universitaria, que tiene preeminencia sobre cualquier interés particular.

El gobierno de la UP será siempre colegiado. Cada directivo resolverá los asuntos de su competencia colegiadamente, en unión con los empleados responsables.



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

CAPÍTULO 3° DE LOS PLANES Y PROGRAMAS DE ESTUDIOS

Art. 4.- El plazo máximo para concluir los créditos en el nivel de Licenciatura es de uno punto cinco veces el tiempo establecido para cada programa, de acuerdo con la ruta ideal definida por la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos; y para un programa de Posgrado será de tres veces el tiempo establecido para el mismo.

En caso de que un alumno se diera de baja temporal y regresara a la UP, al mismo plan de estudios, o cambiara de carrera dentro de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos, el tiempo que permaneció de baja será considerado como parte del plazo máximo establecido en el presente artículo.

En caso de que el cambio de carrera sea a otra Escuela o Facultad el plazo máximo para concluir los créditos será de uno punto cinco veces de acuerdo con la ruta ideal establecida para la carrera a la que ingresa.

Sólo en casos excepcionales el CDC, después de analizar el caso, podrá autorizar que se amplíe el tiempo prescrito.

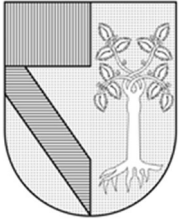


UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

CAPÍTULO 4º DEL PERSONAL ACADÉMICO

Art. 5.- El presente reglamento se sujetará a lo establecido en el Reglamento General de la UP en todo lo relativo al personal académico de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos.



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

CAPÍTULO 5º DE LOS ALUMNOS

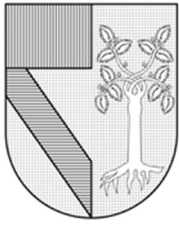
Art. 6.- Las personas que se vinculan con la UP en virtud de obtener algún título, diploma o grado de los estudios que se imparten en la UP, tendrán alguna de las siguientes categorías:

- I. Aspirante.
- II. Alumno.
- III. Egresado.
- IV. Graduado.
- V. *Alumni*.

Art. 7.- Los alumnos tendrán en todo tiempo los derechos y obligaciones siguientes, los cuales se desprenden de su categoría estudiantil, y cuyo fundamento radica en los Principios Institucionales de la UP y en los lineamientos que estatuye el presente Reglamento y el Reglamento General, por lo que, de manera enunciativa y no limitativa, podrán ejercer y deberán cumplir con lo siguiente:

I. Derechos de los alumnos:

- a) Asistir a las sesiones programadas en los planes y programas de estudios.
- b) Presentar las evaluaciones respectivas en el tiempo y forma que la UP establezca.
- c) Acudir a las autoridades para resolver dudas y plantear problemas de índole académica o administrativa.
- d) Hacer uso de las instalaciones como son: Biblioteca, Capellanía, Centro de Cómputo, Cafetería, salones, etc. de la forma racional y apegada a los fines que la UP persigue.
- e) Solicitar y recibir asesoría universitaria.
- f) Participar en los eventos y equipos deportivos que la UP organice, cubriendo los requisitos del caso.
- g) Solicitar asesoría para trabajos de investigación y tesis.
- h) Participar en los eventos académicos, cursos y seminarios obteniendo las



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

respectivas constancias.

- i) Pertenecer a la sociedad de alumnos, previa ratificación del CDC.
- j) En caso de merecerlo, hacerse acreedor a reconocimientos académicos.

II. Obligaciones de los alumnos:

- a) Ser ejemplo de integridad personal y académica, de responsabilidad y tolerancia y cumplir el presente Reglamento o cualquier otro ordenamiento de la UP que les sea aplicable.
- b) Cumplir con los planes y programas de estudios.
- c) Respetar y acatar las disposiciones que emanen de las autoridades y personal académico de la UP, conduciéndose en las instalaciones y fuera de ellas con una conducta activa, abierta y respetuosa hacia las personas.
- d) Cumplir con los requisitos que se marquen para la inscripción y reinscripción; en caso de no hacerlo, la solicitud correspondiente se tendrá por no presentada.
- e) Pagar puntualmente las colegiaturas y demás cuotas establecidas por la UP.
- f) Asistir a clase puntualmente y a todos aquellos actos o eventos a los que deba asistir derivado de su relación con la UP.
- g) Vestir siempre con la formalidad que requiera las actividades en las que se participará, tales como clases, exposiciones, exámenes, actividades religiosas, culturales, deportivas, etc. En todo caso, la vestimenta y el porte de los alumnos, deberá ser respetuoso de los demás, guardando la dignidad, el aseo, la compostura y el adorno que corresponda a su calidad de alumno de la UP.
- h) Promover, cuidar y respetar la integridad y ética académica en todas las actividades dentro y fuera de la UP. Se entiende por integridad académica toda actividad relacionada con el desempeño académico de los alumnos, libre de engaño, de copia, de plagio, de fraude o de violaciones a los derechos de autor.
- i) Sustentar las relaciones con los demás alumnos, con las autoridades de la UP y con el personal académico en los principios de lealtad, mutuo respeto, consideración justa y solidaridad.

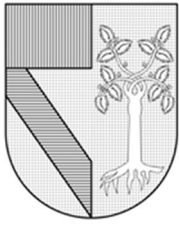


UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

- j) Abstenerse de participar, directa o indirectamente, en actos de deshonestidad académica en cualquiera de sus expresiones o manifestaciones.
- k) Abstenerse de dar obsequios al personal académico del que reciban alguna cátedra.
- l) No hacer propaganda ni proselitismo político en la UP.
- m) Respetar la dignidad de directivos, profesores, empleados y alumnos, así como de todas aquellas personas que guarden alguna relación con la UP.
- n) Las demás obligaciones que sean correlativas a los derechos consignados en el presente Reglamento o cualquier otro ordenamiento de la UP que les sea aplicable.

El incumplimiento de las obligaciones o el ejercicio abusivo; así como las faltas disciplinarias en las que los alumnos incurran, podrán ser sancionadas en la forma, términos y de acuerdo con los procedimientos que se establecen en el Capítulo Doce de este Reglamento o cualquier otro ordenamiento de la UP que resulte aplicable.



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

CAPÍTULO 6° DEL INGRESO Y PERMANENCIA EN LA UNIVERSIDAD

SECCIÓN I

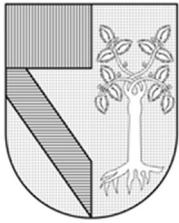
Disposiciones Generales

Art. 8.- La UP establecerá los requisitos que deban cubrir, tanto los aspirantes para optar por la inscripción, como los alumnos para optar por la reinscripción, en esta Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos.

En atención al principio de información adecuada y clara que debe privar todas las relaciones de consumo, la UP cuidará que en ambos procesos se brinde un trato personalizado a efecto de garantizar que, aspirantes y alumnos, conozcan y sean afines a los Principios Institucionales y a las características de los servicios educativos que presta la UP.

Art. 9.- Para ingresar a la licenciatura en la UP, se requiere:

- I. Poseer los conocimientos y aptitudes indispensables para cursar estudios superiores.
- II. Cumplir con el antecedente académico correspondiente.
- III. Realizar los trámites de inscripción;
- IV. Llenar y firmar la solicitud de inscripción, aviso de privacidad, carta de responsabilidad, compromiso de cumplimiento a la normativa universitaria y, en general, todos aquellos documentos que sean necesarios de acuerdo con las disposiciones legales aplicables.
- V. Presentar dentro de los plazos que fije la Dirección de Servicios Escolares los documentos que se establezcan.
- VI. Aprobar los exámenes de admisión.
- VII. Asistir a entrevistas y cursos propedéuticos o introductorios que cada Escuela o Facultad establezca.
- VIII. Cubrir la cuota de inscripción.
- IX. Ser aceptado por el Comité de Admisiones de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos.
- X. En caso de contar con la revalidación o equivalencia oficial de estudios



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

realizada por la dependencia facultada para ello, la UP admitirá alumnos que provengan de otra universidad reconociendo hasta el treinta por ciento de los créditos del programa a cursar. Lo anterior sólo podrá ser modificado por un acuerdo expreso del Consejo de Dirección de cada Campus.

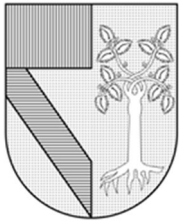
- XI. No se requerirá del trámite de equivalencia de estudios respecto de las asignaturas comunes entre planes de estudios que se imparten en la UP con RVOE.
- XII. En caso de que un alumno ingrese por resolución de equivalencia o revalidación de estudios, o cambiara de plan por actualización del mismo y le quedaran materias sin acreditar de ciclos escolares anteriores al que ingresa, la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos podrá aplicar exámenes de suficiencia académica, a fin de que el alumno inicie sus estudios lo más apegado posible a la ruta ideal definida por la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos. Lo anterior bajo los siguientes criterios:
 - a) No deben ser más de ocho materias.
 - b) Debe contar con antecedentes con los cuales pueda demostrar que tiene el conocimiento de la materia que presenta.
 - c) Deberá solicitarse la autorización a la Dirección de Servicios Escolares antes del inicio del ciclo escolar al que ingresará.
 - d) Los exámenes deberán ser presentados antes del inicio del ciclo escolar, y deberá quedar testimonio de los mismos en el expediente del alumno.
 - e) En caso de reprobación del examen, el alumno deberá cursar la materia en periodo ordinario.
- XIII. En caso de que un alumno cambie de programa académico sólo se le registrarán las materias acreditadas en la carrera anterior siempre y cuando sean materias equivalentes, de acuerdo con lo establecido en la fracción X de este artículo.
- XIV. En caso de que un alumno cambie de plan dentro de la misma carrera se considerarán para el nuevo plan tanto las materias acreditadas como las no aprobadas del plan de origen, siempre y cuando sean materias equivalentes.
- XV. Cumplir con el apartado correspondiente respecto del idioma inglés.



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

Art. 10.- Los aspirantes extranjeros, además de satisfacer los requisitos establecidos en el presente Reglamento, deberán cumplir con las disposiciones legales aplicables.



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

Art. 11.- Se considera reinscripción al trámite que el alumno realiza ante la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos para el efecto de conservar su calidad de alumno de la UP y mantener su registro ante la Secretaría de Educación Pública. Los requisitos son los siguientes:

- I. No tener adeudos económicos del ciclo anterior y cumplir las cuotas del ciclo siguiente;
- II. Rendimiento académico satisfactorio.
- III. Haber cumplido con todo lo especificado en el marco normativo que le corresponda;
- IV. Realización de trámites en las fechas indicadas.
- V. No tener adeudo de documentos solicitados por la Dirección de Servicios Escolares;
- VI. No tener indicador de Idiomas, Biblioteca o Laboratorios de la Escuela.

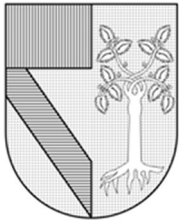
SECCIÓN II

De la inscripción de créditos en licenciatura

Art. 12.- Para la inscripción de materias, la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos indicará las fechas únicas para realizar los trámites correspondientes. Para que un alumno registre su inscripción a materias, será obligatorio tener la autorización de alguna de las siguientes autoridades: Dirección de Carrera o Secretario de Asuntos Estudiantiles.

Art. 13.- Una vez iniciado el ciclo semestral, el alumno podrá dar de baja materias siempre y cuando se respete el mínimo de créditos a cursar, hasta el viernes de la cuarta semana después del inicio del ciclo semestral. Posterior a esta fecha no se podrán dar de baja materias y en caso de inasistencia, al alumno se le registrará como calificación final NP (no presentó) que cuenta como oportunidad, promedia con cinco punto cero y además se le generarán los cargos correspondientes.

Para alta de materias, cambio de grupo o carrera solo se tendrán las dos primeras semanas de clases después del inicio del ciclo escolar.



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

Art. 14.- El número mínimo de créditos a cursar en un ciclo semestral será de 25 y el máximo de créditos a cursar en un ciclo semestral será de 52 de acuerdo con el plan y programa de estudios.

Así como el número mínimo de créditos a cursar de alumnos que gocen de beca y/o créditos educativos, en un ciclo semestral será de 25 y el máximo de créditos a cursar en un ciclo semestral será de 52 de acuerdo con el plan y programa de estudios.

Para aquellos alumnos que tengan equivalencias de materias por provenir de otra universidad o por haber cambiado de carrera o plan de estudios, el número mínimo de créditos a cursar en un ciclo semestral será de 25 y el máximo de créditos a cursar en un ciclo semestral será de 52 de acuerdo con el plan y programa de estudios.

Toda excepción será revisada y autorizada por el Comité Directivo de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos.

SECCIÓN III

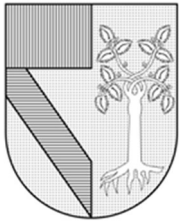
De la segunda carrera y carrera simultánea

Art. 15.- Se entiende por segunda carrera, cuando una vez obtenido el título o acreditado el cien por ciento de créditos y asignaturas de la primera carrera, se opta por cursar otra carrera dentro de la UP.

Se entiende por carrera simultánea cuando se cursan dos carreras al mismo tiempo en la UP.

Art. 16.- Un alumno puede ingresar a una segunda carrera, siempre y cuando se cumpla con lo siguiente:

- a) No tener adeudo económico con la UP
- b) Haber acreditado el título o tener el cien por ciento de créditos y asignaturas de la primera carrera.
- c) Cumplir con lo establecido en el artículo noveno en lo que resulte aplicable.
- d) Las materias acreditadas en la primera carrera se registrarán en la segunda carrera siempre y cuando sean equivalentes, de acuerdo con lo establecido en el artículo noveno fracción X.



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

Art. 17.- Un alumno podrá cursar una carrera simultánea siempre y cuando cumpla con los siguientes requisitos:

- I. Tener un avance en créditos del veinticinco por ciento en la primera carrera
- II. Cumplir con lo establecido en el artículo noveno en lo que resulte aplicable.
- III. No tener adeudo económico con la UP.
- IV. El mínimo y máximo de créditos a cursar, así como el mínimo de materias equivalentes o inscritas en la carrera simultánea estará sujeto a lo establecido en el artículo 14 del presente capítulo.
- V. En caso de que el alumno esté cursando una materia equivalente por carrera simultánea sólo tendrá tres oportunidades para aprobar la materia.

SECCIÓN IV

De la inscripción y permanencia en los posgrados

Art. 18.- Para ingresar a posgrados en la UP se requiere:

- I. Poseer los conocimientos y aptitudes indispensables para cursar estudios superiores;
- II. Cumplir con el antecedente académico correspondiente;
- III. Realizar los trámites de inscripción;
- IV. Llenar y firmar la solicitud de inscripción, aviso de privacidad, carta de responsabilidad, compromiso de cumplimiento a la normativa universitaria y, en general, todos aquellos documentos que sean necesarios de acuerdo con las disposiciones legales aplicables;
- V. Aprobar los exámenes de admisión;
- VI. Ser aceptado por el Comité de Admisiones de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos.
- VII. Presentar dentro de los plazos que fije la Dirección de Servicios Escolares los documentos que se establezcan;
- VIII. Asistir a entrevistas y cursos propedéuticos o introductorios que cada entidad



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

académica establezca;

- IX. Cubrir la cuota de inscripción;
- X. En caso de que un alumno cambie de plan dentro del mismo programa, por actualización del mismo, se considerarán para el nuevo tanto las materias acreditadas como las no aprobadas del plan de origen, siempre y cuando sean equivalentes.

Podrá reingresar al posgrado y adquirir nuevamente la calidad de alumno quien hubiere interrumpido sus estudios, siempre que no haya concluido el plazo máximo establecido en el artículo cuarto para acreditar el cien por ciento de los créditos del plan de estudios, y una vez resuelta la causa que dio origen a la suspensión.

En todos los casos, el alumno se sujetará al plan y programas de estudio vigentes a la fecha de su reingreso.

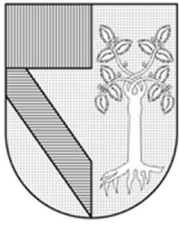
Art. 19.- Para el caso del alumno que curse el posgrado como opción de titulación de licenciatura, para inscribirse, deberá entregar una carta de la institución donde realizó sus estudios en la que se autoriza la elección de esta vía para obtener su título, siempre y cuando éstos sean compatibles con el Posgrado que pretende estudiar.

Al aprobar los créditos establecidos para proceder a la titulación de licenciatura, y habiendo cumplido con los requisitos necesarios optar por este método de titulación, la UP entregará al alumno el certificado de estudios para que proceda a su titulación.

Un alumno titulado por esta vía sólo podrá acceder a un segundo programa de Posgrado siempre y cuando haya obtenido el título de Licenciatura.

Art. 20.- Para ingresar a un programa de Posgrado a través de equivalencia o revalidación de estudios, la UP reconocerá como máximo hasta el treinta por ciento de los créditos del programa a cursar. La propuesta de equivalencia estará a cargo de la Secretaría Académica de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos en acuerdo con la Dirección de Servicios Escolares.

Art. 21.- No se requerirá del trámite de equivalencia de estudios respecto de las asignaturas comunes entre planes de estudios que se imparten en la UP con RVOE.



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

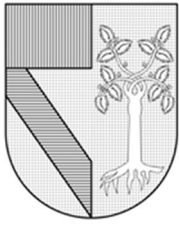
REGLAMENTO INTERNO

SECCIÓN V

De los cursos intensivos

Art. 22.- Los cursos intensivos son aquellos que se imparten en un período de tiempo más corto pero con apego estricto a lo establecido en los planes y programas de estudio de licenciatura y posgrado, conforme a lo siguiente:

- I. Los cursos intensivos en posgrado podrán ser en cualquier época del año.
- II. Los alumnos de licenciatura que opten por un curso intensivo se sujetarán a lo siguiente:
 - a) Los cursos intensivos se impartirán en el periodo de verano o invierno, cuya duración se determinará conforme al calendario escolar;
 - b) Podrán inscribirse a no más de tres asignaturas, incluyendo el inglés, independientemente del número de créditos que pueda tener cada curso que oferte la UP.
 - c) Una vez iniciado el curso intensivo, el alumno podrá dar de alta o cambiar de grupo durante los dos primeros días del inicio del periodo de verano;
 - d) Solo durante los primeros cinco días de iniciado el periodo de verano se podrá dar de baja materias, posterior a este tiempo no habrá proceso de baja de materias y en caso de inasistencia al alumno se le registrará como calificación final NP que cuenta como oportunidad, promedia con cinco punto cero y además se le generarán los cargos correspondientes. En el caso de cursos de invierno el tiempo establecido para el proceso de bajas será proporcional a la duración del curso.
 - e) Deberá contar con previa autorización del director de carrera.
 - f) Deberá cubrir las disposiciones de la Dirección Administrativa.
- III. Durante los periodos de verano e invierno no aplica cuota de reinscripción.
- IV. Los cursos intensivos serán registrados ante la SEP, siguiendo el procedimiento de los cursos regulares, pero considerando los periodos específicos para esta actividad.



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

SECCIÓN VI

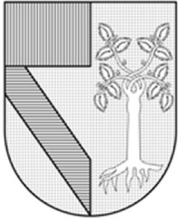
De las becas

Art. 23.- Las becas se regirán por lo siguiente:

- I. Los alumnos que realizan estudios en la UP y que deseen participar en el Programa de selección de becarios de la UP podrán hacerlo cuando se ajusten a los siguientes requerimientos:
 - a) Acreditar un promedio acumulado mínimo de ocho punto cero.
 - b) No tener materias reprobadas en el ciclo inmediato anterior (sea curso intensivo o semestral)
 - c) No haber renunciado a calificaciones de las materias cursadas en el ciclo inmediato anterior;
 - d) Demostrar dificultades económicas para el pago de inscripción o colegiaturas mensuales, por medio de un estudio socioeconómico.
 - e) Entregar la solicitud y la documentación probatoria al Departamento correspondiente.
 - f) Con excepción de aquellos que sean beneficiarios de una beca SEP, participar en los proyectos y actividades denominadas "servicio de becario", en apoyo y retribución a la beca recibida por la UP, de acuerdo con lo establecido en la normativa de becas del campus correspondiente.

Sobre los distintos tipos de beca y los requisitos específicos para cada uno de ellos, el alumno se sujetará a lo establecido en el marco normativo de cada campus, apegándose en lo respectivo a las condiciones de los acuerdos de RVOE.

- II. La asignación de becas la llevará a cabo el Comité de Becas de la UP, de acuerdo con los lineamientos establecidos en las políticas de beca que dan preferencia a quienes:
 - a) Al momento de solicitar participar en el Programa disfruten de beca y tengan derecho a renovarla por haber obtenido el promedio requerido para tal efecto, que nunca será inferior a ocho punto cero;
 - b) Se consideren más necesitados para la beca en función del análisis de la información y documentación presentada.

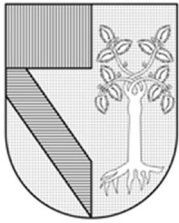


UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

III. Las becas SEP aplicarán tanto a inscripción como a colegiaturas.

Art. 24.- Los alumnos que se den de baja temporal o no cursen materias durante un ciclo semestral, perderán todas las Becas que hayan tenido durante el ciclo anterior.



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

CAPÍTULO 7° DE LAS BAJAS

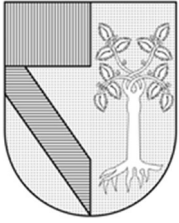
Art. 25.- Son causales de baja temporal, tanto para alumnos de licenciatura como para alumnos de posgrado, sin responsabilidad para la UP, el incumplimiento del presente reglamento y cuando se presenten las siguientes situaciones:

- I. Cuando en el plazo establecido por la Dirección de Servicios Escolares el alumno no haya entregado la documentación solicitada para su registro e incorporación;
- II. Si antes de iniciar el siguiente ciclo suspende un ciclo, módulo o su equivalente;
- III. Por incumplimiento en el pago de cuotas o de cualquiera de las disposiciones administrativas o económicas que determine la dirección administrativa de cada campus;
- IV. Si se incurre en invasión de ciclo en cualquiera de sus modalidades.

Art. 26.- En la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos. las siguientes situaciones causan baja definitiva del programa para alumnos de licenciatura:

- I. Si en un mismo ciclo semestral el alumno reprueba el 75 por ciento o más de los créditos cursados;
- II. Cuando el alumno acumula materias reprobadas o recursadas en un mismo bloque (básico o intermedio) sumando éstas un cincuenta por ciento o más de los créditos totales del mismo bloque;
- III. Si excede el tiempo máximo establecido en el presente reglamento para cursar la licenciatura;
- IV. Si ha agotado sus tres oportunidades de cursar una materia;
- V. Si ha incurrido en tres actas administrativas durante la duración del programa.

Tratándose de alumnos que hayan cursado el cincuenta por ciento de créditos de la licenciatura o más, e incurran en baja definitiva del programa, el Comité Directivo de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos podrá analizar el caso y permitir la continuación de sus estudios.



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

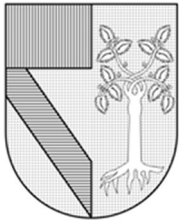
Art. 27.- Son causales de baja definitiva del programa para alumnos de Posgrado las siguientes:

- I. Acumular más del veinticinco por ciento de créditos reprobados del total del programa.
- II. Reprobar el mismo módulo o materia en dos ocasiones.
- III. Exceder el tiempo máximo establecido en el presente Reglamento para aprobar el total de los créditos de un programa del Posgrado.
- IV. Renunciar expresa o tácitamente a los estudios de Posgrado.

Si se trata de alumnos que incurren en baja definitiva habiendo cursado el cincuenta por ciento o más de los créditos o de las asignaturas del programa, el Comité Directivo de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos podrá analizar el caso y permitir la continuación de sus estudios.

Art. 28.- Son causales de baja definitiva de la UP, tanto para alumnos de Licenciatura como de Posgrado, las siguientes:

- a) Cometer infracciones académicas, administrativas o disciplinarias que deban ser sancionadas de esta manera a través de los procedimientos establecidos en el Reglamento General o cualquier otro ordenamiento de la UP que resulte aplicable.
- b) Comprobar que un alumno haya entregado documentos parcial o totalmente apócrifos. En estos casos quedarán sin efectos todos los actos derivados de su proceso de inscripción.



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

CAPÍTULO 8° DE LA EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

Art. 29.- Los métodos de evaluación en la UP atenderán en todo momento a los principios de justicia, de equidad y de retribución de merecimientos, por lo que los exámenes deberán ser una oportunidad para demostrar los conocimientos adquiridos por el propio esfuerzo.

Asimismo, los trabajos, tareas y proyectos serán fruto de la investigación, análisis y conclusión personal, los cuales deberán respetar en todo momento los derechos de autor.

En razón de lo anterior, la evaluación del aprendizaje se realizará conforme a los siguientes lineamientos:

Apartado A. Para programas de Licenciatura:

I. Cada materia será evaluada de acuerdo con criterios establecidos por el Comité Directivo de Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos y el catedrático titular. La calificación mínima aprobatoria en el nivel de licenciatura será de seis punto cero, dentro de una escala de cinco a diez expresada con un decimal. La asignatura no presentada en un examen ordinario se tomará como no acreditada, a menos que el alumno presente un justificante que amerite la dispensa por causas de fuerza mayor. Dicha dispensa deberá ser otorgada por el Comité Directivo de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos.

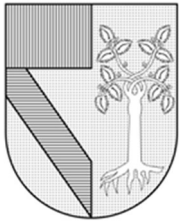
En caso de no ser aprobada se considerará como curso reprobado y cuenta como oportunidad para efectos de bajas y de becas de acuerdo con el artículo veinticuatro y el capítulo séptimo del presente Reglamento.

II. Los alumnos presentarán, cuando menos, dos evaluaciones parciales en el ciclo escolar, los cuales serán calificados dentro de una escala de cero a diez expresada con un decimal.

El examen final será calificado dentro de una escala de cero a diez expresada con un decimal y podrá incluir otros elementos a consideración del profesor que sean previamente informados a los alumnos además del examen.

Los exámenes parciales se integrarán con la calificación del examen final, para obtener la definitiva de la asignatura.

La calificación definitiva de la asignatura se determinará dentro de una escala de cinco punto cero a diez.



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

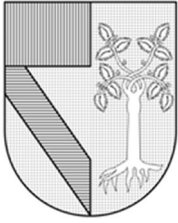
- III. Para tener derecho a examen ordinario en cada asignatura, será necesario:
- Acumular un mínimo de ochenta por ciento de asistencias a clase.
 - No tener adeudos vencidos con la UP.
 - Haber completado las prácticas e investigaciones requeridas en su caso.
 - No tener adeudo de documentos solicitados por la Dirección de Servicios Escolares.
- IV. El profesor dará a conocer al alumno el resultado de su examen parcial, dando oportunidad a que los alumnos puedan aclarar sus dudas a efecto de que, en caso de proceder, la calificación sea rectificada. Lo anterior tendrá verificativo siempre y cuando dichas peticiones sean planteadas al momento en que el profesor abra este espacio de diálogo académico con los alumnos. Acontecido lo anterior, no habrá cambio alguno en los resultados.
- V. Los alumnos podrán pedir revisión de la calificación de los exámenes finales, en un plazo no mayor de 5 días hábiles, contados a partir del día en que les haya sido notificada su calificación, presentando una solicitud por escrito ante la Secretaría Académica, en la que expliquen con claridad los criterios en que se sustenta la solicitud.
- Cualquier solicitud de revisión que no siga este procedimiento será nula.
- VI. Los alumnos no podrán exentar la obligación de ser evaluados mediante la forma establecida para ello.
- En la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos podrán aplicarse exámenes extraordinarios, a los alumnos que cursen el bloque profesional siempre y cuando:
- No adeuden materias de bloques anteriores.
 - Tengan un mínimo de sesenta por ciento de asistencia a clase.
 - Se inscriban al examen en el periodo correspondiente.
 - Paguen la cuota correspondiente.
 - Se limiten a presentar máximo dos extraordinarios en cada ciclo escolar.
- VIII. El desarrollo de los programas se dividirá en los bloques disciplinarios siguientes: básico, intermedio y profesional. El alumno no podrá:
- Acreditar una asignatura de ciclo semestral superior sin haber acreditado previamente el antecedente académico de materias seriadas;
 - Cursar una materia de un bloque disciplinario posterior si no ha acreditado por lo menos el sesenta por ciento del bloque disciplinario anterior, y



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

- c) Cursar una materia del bloque profesional sin haber acreditado el cien por ciento del bloque básico, así como el sesenta por ciento del bloque intermedio.
- IX. El número de oportunidades que tendrá un alumno para aprobar una materia será de 3; salvo en aquellos casos que por su extrema necesidad autorice el Comité Directivo de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos.
- Dichas oportunidades podrían ser otorgadas a través de exámenes ordinarios, extraordinarios y/o exámenes de suficiencia conforme los criterios establecidos en el Reglamento General y en este ordenamiento.
- X. El alumno podrá renunciar a calificaciones mediante una solicitud por escrito, y previa autorización del Comité Directivo de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos, cumpliendo lo siguiente:
- a) Sólo se puede renunciar a materias del ciclo semestral inmediato anterior.
 - b) La renuncia a la materia solo es posible cuando tenga calificación aprobada.
 - c) Solo podrá renunciar una sola vez a una misma materia.
 - d) Solo podrá renunciar a un máximo de cinco materias correspondientes al Programa Académico que está cursando.
 - e) La Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos deberá entregar por escrito la aprobación de renuncia a la Dirección de Servicios Escolares antes del inicio del siguiente ciclo escolar.
 - f) La renuncia de calificaciones cuenta como oportunidad de acuerdo con lo establecido en el presente Reglamento;
 - g) En caso de renunciar a una materia se pierde el derecho a la calificación correspondiente, por lo que en caso de que en la materia recursada se obtenga una calificación menor prevalecerá esta última.
- XI. El plan de estudios de licenciatura podrá concluirse a través de exámenes de suficiencia académica, que cuentan como oportunidad y se asientan en actas, bajo los siguientes criterios:
- a) No haber estado inscrito en la UP en los últimos cuatro ciclos semestrales escolares como alumno.



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

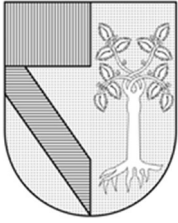
REGLAMENTO INTERNO

- b) El número de materias para concluir el plan de estudios no debe exceder de tres.
- c) Se deberá contar con la autorización expresa por parte del Comité Directivo de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos.
- d) Deberá notificarse previamente a la Dirección de Servicios Escolares.
- e) Se deberá de cumplir con lo dispuesto en la fracción VIII, del Apartado a), del presente artículo.
- f) Realizar el pago correspondiente.
- g) Presentar el examen en el periodo establecido para tal efecto;
- h) En caso de reprobación del examen, el alumno deberá cursar la materia en periodo ordinario.

En caso de que el número de materias para concluir el plan de estudios sea máximo de dos, no será aplicable el requisito a que se refiere el inciso a) del presente artículo.

XII. La Escala de calificaciones no numérica será la siguiente:

- a) “NP” (No Presentó): se aplica cuando el alumno deja de asistir a clases y se da de baja después de la cuarta semana de clases. Cuenta como oportunidad, se muestra en acta y promedia con cinco punto cero de calificación.
- b) “B” (Baja): se aplica cuando la baja es antes del viernes de la cuarta semana de clase. No hay penalización alguna.
- c) “SD” (Sin Derecho): se aplica cuando la asistencia a clases fue por debajo del ochenta por ciento. Cuenta como oportunidad, se muestra en acta y promedia con cinco punto cero de calificación. En este caso el alumno puede presentar examen extraordinario, siempre y cuando se cumpla con los requisitos establecidos en el presente Reglamento para presentar ese tipo de exámenes.
- d) “RENU” (Renuncia): se aplica para alumnos que renuncian a calificaciones. La materia cuenta como oportunidad.
- e) “AC” (Acreditado): se aplica cuando los alumnos cumplen con todos los requisitos para acreditar una materia a la que no se le puede asignar una



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

escala numérica.

XIII. Las calificaciones deberán ser reportadas por la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos a la Dirección de Servicios Escolares, a través de un acta registrada en sistema con la firma digital o autógrafa del profesor de la materia, o por el Director en aquellos casos en que lo primero sea imposible. Dichas actas deberán firmarse conforme lo indique la autoridad educativa correspondiente y en un plazo no mayor a quince días hábiles posteriores a la fecha en que haya concluido el periodo de exámenes.

Apartado B. Para programas de Posgrado:

I. Cada materia será evaluada de acuerdo con el método de evaluación establecido por la Secretaría Académica de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos y el profesor que imparta la misma.

II. Para tener derecho a examen ordinario en cada asignatura, será necesario:

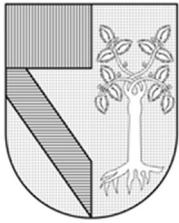
- a) Asistencia a clases conforme a los criterios establecidos en los reglamentos internos de cada Escuela o Facultad;
- b) No tener adeudos vencidos con la UP;
- c) No tener adeudo de documentos solicitados por la Dirección de Servicios Escolares.

III. El resultado de las evaluaciones se expresará numéricamente, con base en una escala de siete punto cero a diez punto cero con un decimal, respetando siempre los siguientes lineamientos:

- a) La calificación mínima es de siete punto cero.
- b) Cuando el alumno no demuestre tener los conocimientos y aptitudes necesarias, se expresará en los documentos correspondientes como cinco punto cero.
- c) Las actas de calificaciones deberán ser entregadas a la Dirección de Servicios Escolares en los plazos establecidos por ésta de acuerdo con la naturaleza de cada programa académico.

d) No existe la posibilidad de presentar exámenes extraordinarios.

IV. En caso de existir inconformidad con el resultado de una evaluación, el alumno podrá solicitar la revisión de la misma a través de la Comité Directivo de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos, respetando en todo momento



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

los plazos y procedimientos establecidos para tales efectos.

- V. Los alumnos no podrán exentar la obligación de ser evaluados mediante la forma establecida para ello.
- VI. Un alumno puede cursar una misma materia un máximo de dos veces. Excepcionalmente el Comité Directivo de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos podrá autorizar una oportunidad adicional por alumno.
- VII. El alumno podrá renunciar a calificaciones mediante una solicitud por escrito, y previa autorización del Comité Directivo de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos, cumpliendo lo siguiente:
 - a) Sólo se puede renunciar, según el plan académico del que se trate, a materias o módulos del ciclo inmediato anterior.
 - b) La renuncia a la materia solo es posible cuando tenga calificación aprobada.
 - c) Solo se podrá renunciar una sola vez y a una sola materia del Programa Académico que está cursando.
 - d) La Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos deberá entregar por escrito la aprobación de renuncia a la Dirección de Servicios Escolares en el plazo que éste establezca.
 - e) La renuncia de calificaciones cuenta como oportunidad de acuerdo con lo establecido en el presente Reglamento e implica tener que recurrar la materia.
 - f) En caso de renunciar a un módulo o materia se pierde el derecho a la calificación correspondiente, por lo que en caso de que en la materia recursada se obtenga una calificación menor prevalecerá esta última.
- VIII. En lo que resulte aplicable, la escala de calificaciones no numérica de los programas de Licenciatura, se utilizará dentro de los programas de Posgrado.
- VIII. Las calificaciones deberán ser reportadas por la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos a la Dirección de Servicios Escolares, a través de un acta registrada en sistema con la firma digital o autógrafa del profesor de la materia, o por el Director respectivo en aquellos casos en que lo primero sea imposible. Dichas actas deberán firmarse conforme lo indique la autoridad educativa correspondiente y en un plazo no mayor a veintiún días hábiles posteriores a la fecha en que haya concluido el periodo de exámenes.



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

CAPÍTULO 9º DEL IDIOMA INGLÉS, DEL SERVICIO SOCIAL Y DE LA TITULACIÓN

SECCIÓN I

Del idioma inglés

Art. 30.- El dominio del idioma inglés es requisito para la formación académica de todos los alumnos que estudian un programa de licenciatura en la UP; por esta razón, es necesario acreditar examen de TOEFL o su equivalente en otro instrumento de evaluación estandarizado y reconocido internacionalmente aprobado por el Centro de Lenguas.

En la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos el puntaje mínimo para optar por la titulación será de 550 para TOEFL o de 600 para TOEIC.

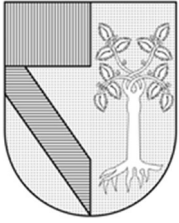
Art. 31.- Al inscribirse a la UP, será obligatorio presentar un examen de ubicación de acuerdo con los siguientes niveles de inglés:

- Básico I
- Básico II
- Intermedio I
- Intermedio II
- Avanzado I
- Avanzado II
- Upper Advanced
- TOEFL, TOEIC

Una vez que el alumno conozca su ubicación, deberá cursar en el Centro de Lenguas de la UP todos los niveles de inglés que sean necesarios a efecto de alcanzar el nivel mínimo requerido por la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos de conformidad con el artículo anterior, salvo en caso de que ya se cuente con el nivel de inglés exigido por la Universidad y avalado por alguna de las acreditaciones autorizadas por ésta, a través del certificado vigente que corresponda.

Todo alumno tendrá derecho a presentar durante su licenciatura hasta dos exámenes de reubicación en el Centro de Lenguas.

El alumno podrá presentar el examen TOEFL, o su equivalente, en cualquier momento; en caso de que no lo acredite, quedará obligado a cursar el nivel que le corresponda.



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

Art. 32.- Para el avance del idioma inglés a los bloques académicos del programa, se estará a lo siguiente:

- a) Para inscribir un crédito de bloque intermedio, acreditar el nivel de inglés "Intermedio I";
- b) Para inscribir un crédito de bloque profesional, tener acreditado el nivel de inglés Avanzado I;
- c) Para tener derecho a titulación, tener acreditado el nivel TOEFL o su equivalente.

Art. 33.- El avance en el idioma inglés será medido conforme a la calificación mínima para aprobar los cursos de Básico 1 a TOEFL, en puntos TOEFL con la siguiente tabla:

I. Básico I	250 puntos
II. Básico II	300 puntos
III. Intermedio I	350 puntos
IV. Intermedio II	400 puntos
V. Avanzado I	450 puntos
VI. Avanzado II	500 puntos
VII. Upper Adv.	530 puntos
VIII. TOEFL	550 puntos

Al alumno que goce de algún porcentaje de beca en el plan académico de su carrera, se le aplicará la beca al nivel del idioma inglés que esté cursando de acuerdo con las condiciones y Políticas de Becas.

Art. 34.- Cada nivel de inglés será evaluado de acuerdo con los criterios establecidos por el Centro de Lenguas. La calificación mínima aprobatoria será de seis punto cero, dentro de una escala de cinco punto cero a diez punto cero. El nivel no presentado en un examen ordinario se tomará como no acreditado.

Art. 35.- En caso de que el alumno no acredite inglés durante un ciclo escolar su beca será reducida según la consideración del Comité de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos y el Comité de Becas.



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

SECCIÓN II

Del servicio social

Art. 36.- El Servicio Social que se lleva a cabo, deberá ser congruente con los conocimientos adquiridos a lo largo de la formación universitaria, y deberá contribuir al análisis y solución de un problema específico, así como a la obtención de un beneficio social.

Art. 37.- El alumno podrá realizar el Servicio Social únicamente cuando haya cubierto el setenta por ciento de los créditos de que consta la carrera. Para ello deberá seguir los siguientes lineamientos:

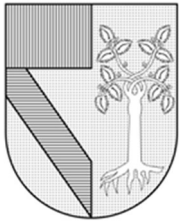
I. El Servicio Social deberá cubrir al menos 480 horas. Tendrá una duración mínima de seis meses y no mayor de dos años.

II. El trámite que deberá efectuar el alumno ante el Departamento que se designe para estos fines, consiste en:

- a) Solicitar la autorización de Servicio Social, a través de la constancia de créditos que le permita incorporarse al programa.
- b) Entregar para su autorización la carta de aceptación de prestación de Servicio Social de la institución donde lo llevará a cabo.
- c) Entregar la constancia que acredite la terminación del Servicio Social en un plazo no mayor a quince días hábiles, a partir de la fecha de haber concluido éste.

III. El Departamento responsable del Servicio Social llevará a cabo las siguientes actividades:

- a) Llenar el control de fechas de inicio y término del Servicio Social.
- b) Recabar del alumno un informe por escrito de las labores realizadas al finalizar éste el Servicio.
- c) Supervisar y verificar el cumplimiento del Servicio Social.
- d) Elaborar la carta de terminación, misma que se deberá hacer llegar a la Dirección de Servicios Escolares a fin de que éste elabore la constancia de liberación del Servicio Social.



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

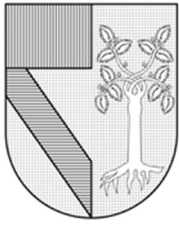
Art. 38.- El Servicio Social podrá realizarse en cualquier institución de asistencia privada, asociaciones civiles u organizaciones de la sociedad civil que tengan convenio con la UP o que participen en los programas de la propia UP. El Departamento responsable del Servicio Social o el área equivalente en cada uno de los distintos Campus aprobará y registrará dichos programas.

SECCIÓN III

De la titulación

Art. 39.- Las opciones, características y procedimientos para la obtención del título de licenciatura serán aquéllas que establezca la *guía de opciones y procedimientos de titulación* publicada por la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos. (Ver Anexo I)

Art. 40.- Es requisito para titularse presentar el Examen General para el Egreso de la Licenciatura en Gastronomía (EGEL-GASTRO). El mismo podrá convertirse en un medio de titulación en caso de que el alumno obtenga el resultado general de Testimonio de Desempeño Sobresaliente (Ver Anexo 1).



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

CAPÍTULO 10° DE LOS ESTUDIOS DE POSGRADO, DE LA OBTENCIÓN DE DIPLOMA O GRADO, Y DE SU RELACIÓN CON LA INVESTIGACIÓN.

SECCIÓN I

De los estudios de Posgrado

Art. 41.- Los estudios de posgrado tienen el propósito de generar y profundizar los conocimientos a partir de las siguientes modalidades:

I. Especialidad: Es el estudio y tratamiento de problemas particulares de un campo del conocimiento, a través del desarrollo de competencias específicas. Las Especialidades deben atender a lo siguiente:

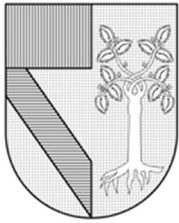
- a) Tener como antecedente académico el título de Licenciatura, o haber cubierto el total de créditos y materias de la misma, cuando se curse como opción de titulación.
- b) Estar integrado por un mínimo de cuarenta y cinco créditos.

II. Maestría: Es el dominio del estado del arte de un área o campo del conocimiento, a través del desarrollo de competencias genéricas y específicas, debiendo cumplir con lo siguiente:

- a) Se lleva a cabo bajo dos modalidades:
 - a.1) Investigación: Orientada a la docencia e investigación.
 - a.2) Profesionalizante: Orientada al perfeccionamiento de la práctica profesional.
- b) Tener como antecedente académico el título de Licenciatura o Especialidad, según sea el caso; o haber cubierto el total de créditos y materias de la Licenciatura, cuando haya optado por la maestría como opción de titulación.
- c) Las maestrías deben estar integradas por un mínimo de setenta y cinco créditos después de la Licenciatura o treinta después de la Especialidad.

III. Doctorado: Es la formación en investigación dirigida a la aportación de conocimiento al estado del arte de un área o campo del saber, debiendo cumplir con lo siguiente:

- a) Tener por lo menos como antecedente académico el título de Licenciatura, o el que se indique en el antecedente académico del programa.
- b) Estar integrados por ciento cincuenta créditos como mínimo después de la



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

Licenciatura, ciento cinco después de la Especialidad o setenta y cinco después de la Maestría.

IV. Si el alumno ha cursado una Especialidad o Maestría en la UP, esos créditos serán considerados para obtener el grado superior siempre y cuando sea en un programa afín, de acuerdo con lo expresado en los incisos anteriores, si así lo establece el plan de estudios respectivo.

Art. 42.- Los aspirantes que provengan de otras instituciones de educación superior podrán ingresar a estudios de posgrado cuando satisfagan los requisitos previstos en los planes de estudios, por los Comités Directivos de Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos y los establecidos por la Dirección de Servicios Escolares.

Art. 43.- Además de las otras causas establecidas en el presente Reglamento, la calidad de alumno de posgrado se pierde por las siguientes razones:

- a) Al concluir la totalidad de los créditos y asignaturas del plan de estudios.
- b) Por resolución definitiva dictada por el órgano colegiado competente, de acuerdo con las normas y disposiciones reglamentarias de aplicación general que expida la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos.
- c) Por no haber demostrado que se posee el antecedente académico requerido en los planes de estudios.
- d) Por no cumplir con los pagos y cuotas según lo establecido en el presente Reglamento.

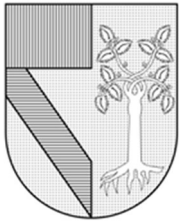
SECCIÓN II

De la obtención de Diploma o Grado

Art. 44.- La UP, con base en el reconocimiento de la Secretaría de Educación Pública, otorgará en sus estudios de posgrado:

- a) Diploma de Especialista
- b) Grado de Maestro
- c) Grado de Doctor

Art. 45.- Las opciones para la obtención del diploma o grado académico serán aquéllas que establezca la *guía de opciones y procedimientos de titulación* publicada por la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos. (Ve Anexo 1)



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

SECCIÓN III

De la investigación

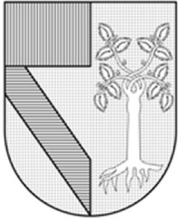
Art. 46.- Los proyectos de investigación que se realicen en DNG deberán estar alineada con las líneas de investigación aprobadas por Vicerrectoría de Investigación. Estas líneas son: Elaboración (330914), Conservación (330913), e Higiene de alimentos (330915), y procesos sensoriales (610612).

Metas de investigación

1.- Las metas de investigación serán establecidas al inicio del semestre. Estas estarán comprendidas dentro de los siguientes rubros:

- a) Artículos, los cuales deberán de estar contenidos en Scopus o en el Web of Science.
- b) Participación en Proyectos de CONACyT, que serán contemplados dentro de la operación de investigación.

2.- Las metas de investigación serán las adecuadas a fin de que los profesores investigadores puedan ingresar al S.N.I. (Sistema Nacional de Investigadores) de CONACyT.



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

CAPÍTULO 11° DE LOS CONVENIOS INTERINSTITUCIONALES

Art. 47.- Con el propósito de potenciar la actividad académica y el proceso de formación de los alumnos, la UP se vincula con otras instituciones de educación superior, nacionales y extranjeras, de reconocido prestigio; así como con empresas públicas y privadas interesadas en las áreas formativas, de investigación y divulgación, que interesan a la propia UP.

Art. 48.- Los convenios a los que se refiere el presente Capítulo deben ser aprobados en última instancia por el CDC.

Art. 49.- Profesores y alumnos podrán verse beneficiados de estos convenios, mediante los programas de intercambio que se establezcan.

Art. 50.- Cada Escuela o Facultad deberá reportar por escrito a la Dirección de Servicios Escolares la relación de alumnos que hagan uso del programa de intercambio en cada ciclo escolar.

Art. 51.- Los alumnos que asistan a un programa de intercambio, se apegarán a los términos establecidos en el presente Reglamento, en el convenio respectivo, en los lineamientos que al efecto emita el área responsable en cada Campus de las relaciones interinstitucionales, así como en la normatividad de la institución receptora.

Art. 52.- Las calificaciones obtenidas por los alumnos en otras instituciones, como consecuencia de los programas de intercambio, serán acreditadas por la UP de acuerdo con la equivalencia que establezca la Dirección de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos

Art. 53.- Las acreditaciones correspondientes a los programas de intercambio e inter sedes, en el caso de licenciatura, no podrán ser superiores al veinticinco por ciento del total de créditos del plan de estudios correspondiente; en el caso de los posgrados, según se establezca en los Convenios y Reglamentos respectivos. En el caso de convenios de doble titulación para licenciatura, se deberán considerar los convenios establecidos.

Art. 54.- La Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos podrá autorizar a sus alumnos a cursar materias en otros planteles de la UP, bajo la figura de intercambio inter sedes, y de la misma forma en que se establece en el artículo anterior.

Art. 55.- Los profesores que provengan de otras instituciones, como consecuencia de los programas de intercambio, tendrán exclusivamente el carácter de profesor

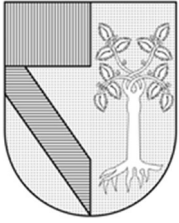


UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

invitado, por lo que no existe con la UP relación laboral alguna.

Los profesores invitados podrán fungir como profesores titulares, asesores de tesis y miembros de Jurado, por lo que, en todo caso, se les podrá contratar como prestadores de servicios profesionales independientes.



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

CAPÍTULO 12º DE LAS RESPONSABILIDADES Y SANCIONES

SECCIÓN I

Disposiciones Generales

Art. 56.- La UP estima que el desarrollo personal es tan importante como el académico. Por tanto, personal académico y alumnos deberán adecuar su conducta a los fines y directrices señaladas en los principios institucionales, así como a la misión y objetivos a que se refiere el presente reglamento, procurando respetar en todo momento la dignidad de la persona en un clima de libertad y plena responsabilidad. De no ser así, podrán incurrir en faltas disciplinarias.

Art. 57.- Incurren en responsabilidad el personal académico y/o alumnos que incumplan el presente reglamento o cualquier otro ordenamiento de la UP; dicho incumplimiento puede darse a través de hechos, actos u omisiones.

Todas las autoridades universitarias en el ámbito de sus competencias cuidarán que se cumplan y harán cumplir las disposiciones de este reglamento y de todos aquellos ordenamientos que establezca la UP.

Art. 58.- Es responsabilidad de cualquier persona que entable alguna relación con la UP, contar con el permiso de la autoridad respectiva, para efectos de desarrollar cualquier actividad que desee organizar.

SECCIÓN II

De las conductas prohibidas

Art. 59.- Se considerarán conductas prohibidas las previstas en el artículo 113 del Reglamento General.

Art. 60.- Las infracciones al Reglamento General, atendiendo a su gravedad, serán sancionadas por:

- I. El Director de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos
- II. El Comité de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos
- III. El CDC.



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

SECCIÓN III

De las sanciones

Art. 61.- Las sanciones a las conductas prohibidas serán las que marca el artículo 115 del Reglamento General.

Art. 62.- Para la determinación de las sanciones a que alude este Capítulo, las autoridades de la UP deberán ponderar la gravedad de la conducta y la reincidencia del infractor, atendiendo a los siguientes principios:

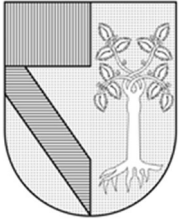
- I. Las conductas determinadas como graves serán sancionadas con igual tipo de sanción.
- II. Se entiende por reincidencia la repetición de una infracción al presente Reglamento o a cualquier disposición que se establezca en los ordenamientos de la UP.

Las resoluciones en que se establezcan sanciones deberán respetar los principios generales de derecho y del debido proceso, así como estar fundadas y motivadas, por lo que deberán expresar la cita de las disposiciones normativas aplicables al caso, así como las razones, motivos o circunstancias especiales que llevaron a la autoridad a concluir que el caso particular encuadra en las disposiciones normativas invocadas como fundamento.

SECCIÓN IV

De los procedimientos y recursos

Art. 63.- Para la imposición de las sanciones a que se refiere el presente Capítulo, se seguirá el procedimiento establecido en el Reglamento General en su artículo 117.



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

CAPÍTULO 13° OTRAS DISPOSICIONES

Art. 64.- El calendario escolar será elaborado por el área designada por el CDC y autorizado por éste. Este calendario establecerá las fechas de inicio y terminación de cursos, así como de los periodos de exámenes, días festivos, inhábiles dentro de cada Campus y plazos para la entrega de documentación y registro de información escolar.

El cumplimiento de este calendario será obligatorio para todas las áreas del Campus que corresponda.

Art. 65.- Los documentos escolares de tipo oficial, son exclusivamente los expedidos por la Dirección de Servicios Escolares.

Art. 66.- Toda persona que reciba los servicios educativos que presta la UP deberá cubrir los pagos que al efecto establezca el administrador general del sistema UP-IPADE, a través de las direcciones administrativas de cada campus.

Art. 67.- Los alumnos podrán recurrir indistintamente a cualquier autoridad en su ámbito de competencia dentro de la UP, para todo lo relativo a aspectos académicos o administrativos, siendo obligación de las autoridades competentes prestar la debida atención, así como colaborar en la solución de los problemas que les sean planteados. En todo caso regirá el principio de subsidiariedad, por lo que el problema planteado debe ser resuelto por la autoridad universitaria más próxima al objeto de dicho problema.

Art. 68.- Las modificaciones a este Reglamento se realizarán conforme al proceso que marca el artículo 122 del Reglamento General.

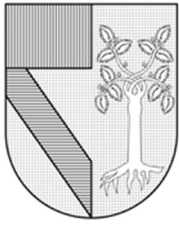
Art. 69.- Cualquier situación no prevista en el presente Reglamento, deberá ser planteada por escrito ante la autoridad universitaria que resulte competente, en términos del artículo quinto del Reglamento General y se llevará a cabo conforme el proceso indicado en el artículo 178 del Reglamento General.

Art. 70.- Las disposiciones de este Reglamento, podrán regir los efectos de los actos anteriores a su vigencia, si con su aplicación no se violan derechos adquiridos.

Las normas procedimentales, al no constituir derechos adquiridos, deberán regular los actos procesales conforme a la norma vigente en el momento en que ocurran.

Las situaciones no previstas en este reglamento, deberán ser planteadas por escrito ante la autoridad que resulte competente, a efecto resuelva lo que corresponda.

CAPÍTULO 14° ESTANCIAS PROFESIONALES



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

Art. 71.- El alumno debe cumplir con los siguientes requisitos para poder cursar las materias de Estancia Profesional I y II.

1. Tener un promedio mínimo de 8.0 para una Estancia Profesional Internacional y 6.0 de promedio para la Estancia Profesional Nacional y Local.
2. Es requisito obligatorio cursar la materia de Estancia Profesional I durante el cuarto semestre de la carrera, según ruta ideal. Para estancias dentro del país deberá de haber aprobado al menos 3 cursos de inglés y para una estancia fuera del país comprobar 550 puntos del TOEFL.
3. Es requisito obligatorio acreditar 550 puntos del TOEFL o 600 puntos del TOEIC para poder cursar la materia de Estancia Profesional II en un Programa dentro o fuera del país, así mismo el alumno deberá tener cursado 100% el bloque básico y 60% del bloque intermedio.

Art. 72.- Los alumnos pueden aplicar sólo para los programas de Estancias Profesionales que sean ofertados por la Escuela de Negocios Gastronómicos. Para realizar sus Estancias Profesionales en un programa que no se haya convenido con anterioridad, se someterá a revisión por el comité de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos y posteriormente se dará resolución al alumno personalmente.

Art. 73.- Sobre el Proceso de Postulación. Será responsabilidad del alumno revisar y programar los trámites para las Estancias Profesionales I y II en el periodo establecido por la Escuela de DNG.

1. Podrán postularse aquellos alumnos que cumplan con los requisitos establecidos en el artículo 69 del presente reglamento.
2. Proceso de postulación. El alumno deberá entregar a la Secretaría de Asuntos Estudiantiles, en las fechas que la escuela de DNG establezca, los siguientes documentos:
 - A. Copia de acreditación del idioma Inglés según lo establecido en el artículo 69 .
 - B. Kárdex Original
 - C. Carta de Motivos: El alumno deberá realizar una carta dirigida al Comité de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos donde manifieste lo siguiente:
 - 1) El Área o establecimiento en la que se desea realizar las estancias. Deberá incluir tres opciones.



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

- 2) La razones por las cuales le gustaría participar en la opciones elegidas.
- 3) La razón por la cual le gustaría hacer una estancia local, nacional o internacional.

D. Currículum Vitae.

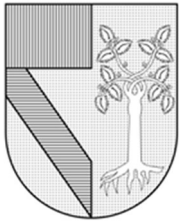
E. Autorización por parte del asesor académico del alumno.

Art. 74.- Las candidaturas serán analizadas y aprobadas por el Comité de Dirección de la Escuela de Negocios Gastronómicos de acuerdo al perfil del alumno, su promedio y la pertinencia al plan de estudios. Una vez aceptado el programa es obligatorio que el Director de la Escuela y Secretaría Académica autorice la Estancia Profesional a cursar en el establecimiento ya sea de Artes Culinarias, Negocios Gastronómicos o Tecnología de Alimentos seleccionado.

Art. 75.- Los candidatos deben respetar las disposiciones generales y requerimientos del Programa de Estancias y del establecimiento o industria.

Art. 76.- Los alumnos que se encuentren en estancia profesional deberán presentar reportes periódicos, avalados por su jefe inmediato superior; además de entregar un formato firmado y sellado por la empresa donde se realizan las estancias.

CAPÍTULO 15º LABORATORIOS



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

Se entiende por Laboratorio, al espacio educativo que forma parte del organismo académico de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos, en el cual se desarrollan actividades de docencia, vinculación e investigación en el ámbito alimentario y está integrado por: aula demo, laboratorios de cocina I y II, almacén, laboratorio sensorial, laboratorio de innovación y desarrollo, laboratorio fisicoquímico y laboratorio microbiológico.

Art. 77.- Por delegación del Comité de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos, el Secretario Administrativo es el responsable directo y tiene como función primordial garantizar el uso adecuado del equipos, materiales y reactivos, así como proporcionar al alumno asesoría integral y calidad en el servicio.

Art. 78.- Todas las actividades que se realicen en los laboratorios deben estar supervisadas por un responsable.

Art. 79.- Se prohíbe la entrada a cualquier persona ajena al laboratorio, a menos que se cuente con la autorización previa de la Escuela.

Art. 80.- SEGURIDAD E HIGIENE:

80.1 Es necesario que el personal que trabaja en cada laboratorio tenga conocimiento adecuado del equipo y las medidas de seguridad establecidas.

80.2 Es obligatorio que el alumno avise al responsable del laboratorio inmediatamente en caso de cualquier accidente sin importar la gravedad del mismo.

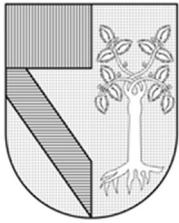
80.3 En caso de salidas del laboratorio el alumno deberá retirarse siempre la filipina o bata.

80.4 Está prohibido ingerir cualquier tipo de alimento o bebida dentro de los laboratorios.

80.5 Todo alimento que salga de los laboratorios es responsabilidad del alumno. La universidad no se hará responsable de los mismos en ninguna circunstancia.

80.6 Los insumos no adquiridos a través del laboratorio y los alimentos elaborados con ellos no son responsabilidad de la universidad

80.7 Queda estrictamente prohibido para los alumnos llevarse materias primas del laboratorio



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

80.8 Está prohibido dejar dentro de los laboratorios cualquier alimento elaborado, procesado o semi elaborado.

Art. 81.- USO ADECUADO DEL MATERIAL:

81.1 Al finalizar la práctica, los alumnos deberán entregar el material y el equipo completo, limpio y en buenas condiciones.

81.2 El alumno debe utilizar el equipo menor, mayor, materiales y sustancias según las indicaciones del manual de operación y dejarlo en excelentes condiciones.

81.3 Para solicitar cualquier tipo de material, el alumno queda obligado a presentar su credencial oficial (INE, licencia de conducir o pasaporte) y llenar debidamente el formato de requisición proporcionado por la Escuela.

81.4 El alumno no podrá hacer uso del material y del equipo fuera de los laboratorios.

81.5 El alumno debe regresar el material y equipo completo y en buenas condiciones al terminar su actividad.

81.6 Es responsabilidad del alumno realizar la limpieza de equipos y utensilios utilizados en cada práctica de acuerdo a los estándares de calidad que marca la NMX-F-605-NORMEX-2015 publicada por el Diario Oficial de la Federación.

81.7 El alumno será responsable de sus objetos personales (aparatos electrónicos, cuchillos, bolsas, etc.)

81.8 . El alumno será responsable de su material y equipo de trabajo.

81.9 El alumno no puede tomar los insumos que se encuentran en las cámaras de refrigeración, congelación y almacenes sin la autorización del responsable de los laboratorios.

81.10 El alumno deberá reportar al responsable de los laboratorios de manera inmediata cualquier desperfecto o daño del equipo y material.

81.11 En caso de que faltase o se rompiera algún material o equipo mayor o menor de los laboratorios, el alumno queda obligado a reemplazarlo con las mismas características en un lapso máximo de quince días. De lo contrario será acreedor de la sanción del artículo 115 del Reglamento General de la Universidad Panamericana.



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

81.12 La Escuela de Negocios Gastronómicos se compromete a otorgarle a cada alumno el mejor equipamiento para poder ejercer sus prácticas en los laboratorios, ofreciéndole a cada alumno las mismas oportunidades.

Art. 82.- USO ADECUADO DE LAS INSTALACIONES

82.1 Queda prohibido realizar convivios dentro del laboratorio.

82.2 Cuidar y respetar los señalamientos y equipo de seguridad de las instalaciones.

82.3 Queda prohibido entrar a los laboratorios con bolsas, mochilas o cualquier tipo de material ajeno al de trabajo.

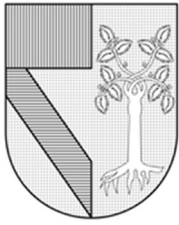
82.4 Se debe dar aviso de cualquier desperfecto o daño a las instalaciones al responsable del laboratorio.

82.5 En caso de requerir que algún equipo trabaje continuamente, deberá dejarse, en forma claramente visible y legible, la información acerca del tipo de reacción o proceso en desarrollo, las posibles fuentes de problema, la manera de controlar los eventuales accidentes y la forma de localizar al responsable del equipo.

82.6 El personal de limpieza únicamente realizará las labores de limpieza de los pisos, botes de basura y superficies generales del equipamiento de trabajo.

82.7 El uso de los lockers:

- A. El alumno puede hacer uso de un locker durante el tiempo que dure su práctica de laboratorio.
- B. Si el alumno requiere cerrar el locker debe solicitar la llave en el almacén de la Escuela y tendrá que registrarse así como entregar una identificación oficial.
- C. Una vez que el alumno termine su práctica en el laboratorio, tendrá que devolver la llave en almacén y se le regresará su identificación.
- D. Queda prohibido el almacenaje de alimentos dentro del locker.
- E. Queda prohibido rayar, pintar o pegar o personalizar los locker.
- F. El alumno es el único responsable de los objetos que se almacenen dentro del locker.
- G. Después de 72 horas de no haber entregado la llave en almacén, se procederá a desalojar el locker, no haciéndonos responsables de sus objetos personales.



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

H. El incumplimiento de lo anterior implicará una sanción del artículo 115 del Reglamento General de la Universidad Panamericana.

Art. 83.- APARIENCIA PERSONAL:

83.1 El alumno debe portar el uniforme completo, limpio y sin arrugas.

83.2 Los alumnos deberán cambiarse de ropa a uniforme en los lugares designados. Está prohibido el cambio de uniformes en los corredores de la Universidad.

83.3 Se deberá ingresar a los laboratorios y aula demo con:

- a) Cabello peinado con gel, recogido y dentro de la malla o cofia.
- b) Los hombres deberán estar bien afeitados, sin barba y bigote. Solo si por padecimiento o indicación médica deberá portarla afeitada con maquina número 2 máximo y será obligatorio el uso de cubre boca.
- c) No llevar puesto ningún tipo de joyas o accesorios como relojes, pulseras, anillos, aros, collares, piercings, expansiones, etc.
- d) Mantener las uñas cortas, limpias, sin esmalte y cepilladas.
- e) Está prohibido el uso de perfumes, lociones y crema para manos aromatizadas.
- f) Para las mujeres se permitirá el uso de maquillaje de manera discreta y queda prohibido el uso de labial.

Art. 84.- UNIFORME:

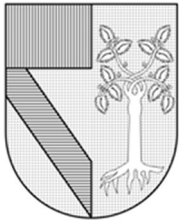
84.1 Todo alumno y profesor deberá ingresar a los laboratorios con el uniforme completo y cumpliendo las especificaciones detalladas, de lo contrario no se le permitirá el acceso y contará como falta y calificará como cero la evaluación del día.

Laboratorio de cocina I y II

- a) Pantalón: de chef color negro.
- b) Filipina: blanca con el logotipo de la Universidad, sin arrugas.
- c) Red o cofia: que cubra todo el cabello.
- d) Gorro: color negro.
- e) Mandil: de color negro, largo, de dos caras.
- f) Zapatos: especiales para cocina, sin agujetas, negros
- g) Caballos: dos toallas de cocina blancas de algodón, limpias y sin manchas.

Laboratorio sensorial

- a) Pantalón: color negro



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

- b) Filipina: blanca con el logotipo de la Universidad, o bata de algodón blanca de manga larga con logo de la universidad sin arrugas.

Laboratorios Innovación y desarrollo, fisicoquímico y microbiología

- a) Bata: de algodón blanca de manga larga con logo de la Universidad.
b) Cubre bocas (si la práctica lo requiere)
c) Cofia: que cubra todo el cabello (si la práctica lo requiere)
d) Zapatos: especiales para cocina color negro

Art. 85.- ASISTENCIA:

85.1 El alumno que no participe en la clase demo; no podrá realizar su práctica en el laboratorio.

85.2 Si el alumno asistió a la clase demo pero no entró al laboratorio de práctica, contará como falta.

85.3 El alumno deberá informar al Jefe de Academia, en caso de no poder asistir a clase, para que éste no disponga de sus insumos, de lo contrario se aplicará una sanción económica para resarcir el material.

Art. 86.- PRÁCTICAS:

86.1 El alumno debe trabajar conforme buenas prácticas de preparación e higiene para el cumplimiento de los estándares de calidad que marcan la NMX-F-605-NORMEX-2015, publicada por el Diario Oficial de la Federación, dentro de los laboratorios y durante su permanencia en los mismos.

86.2 No está permitido grabar o filmar las clases ni las demostraciones. En caso de querer filmar se tendrá que solicitar el permiso al Responsable de Laboratorios.

86.3 Solamente al final de la clase demo y de la práctica de laboratorio se pueden tomar fotos de los productos terminados.



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

CAPÍTULO 16° CRÉDITOS EXTRACURRICULARES

El presente capítulo establece los lineamientos de los créditos extracurriculares., esto con el objetivo de fomentar en los alumnos sus herramientas formativas que adquieren durante la carrera.

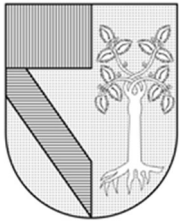
Art. 87.- Este reglamento entrara en vigor a partir del ciclo 1198 que corresponde al periodo Agosto – Diciembre 2019. Los alumnos tendrán hasta 5to semestre para completarlos y poder acceder a las materias de 6to semestre.

Art. 88.- El alumno deberá de completar 240 créditos extracurriculares que estarán divididos de la siguiente manera:

Departamento	Créditos
Académicos	60
Formativos	60
Culturales	60
Deportivos	60
Total	240

Actividades académicas:

- a. Diplomados o cursos extracurriculares fuera o dentro de la universidad podrán ser tomados como créditos académicos. Antes de tomar el curso o diplomado se tendrá que acudir con el coordinador de actividades extracurriculares para ver si dicho programa podrá tener validez como crédito académico. Se deberá entregar el diploma o reconocimiento obtenido por cursar el programa para que vida universitaria pueda proporcionar una constancia.
- b. Estudiar algún idioma que no sea ingles mínimo durante un semestre con resultados satisfactorios. Se tendrá que entregar una constancia emitida por la institución correspondiente al coordinador de actividades extracurriculares donde se demuestre idioma, horarios, evaluación del alumno.
- c. Concursos propios de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos o externos
- d. Viajes y actividades de la carrera como: conferencias, congresos o visitas



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

relacionadas a las áreas de estudio. Se deberá confirmar asistencia, mostrar comportamiento adecuado, además al finalizar la actividad se deberá entregar una reseña de lo visto durante la misma.

Actividades formativas:

- a. Asistir a conferencias, convivencias, retiros, círculo, actividades de promoción rural (misiones).

Cada una de ellas tiene un valor diferente de créditos dependiendo la actividad. Esto se podrá definir con el coordinador de actividades extracurriculares.

Actividades culturales

- a. Participar en alguna actividad cultural ya sea de vida universitaria o del estado como: concursos, club, taller, actividades en museos, conferencias, etc., se obtendrán créditos culturales, dependiendo la actividad el coordinador de actividades extracurriculares acordará la cantidad de los mismos. Se tendrá que entregar una reseña y constancia (emitida por parte de vida universitaria) dentro de los próximos 5 días hábiles.

Dicha reseña tendrá que tener los siguientes datos:

- Nombre completo del alumno
- Carrera y semestre en curso
- Fecha y nombre de la actividad a la que se asistió
- Institución que organizó el evento
- Resumen de lo hecho en la actividad (de 300 palabras mínimo) así como alguna fotografía, boleto o documento donde se compruebe que asistió.

Actividades deportivas

- a. Participar en algún torneo deportivo interno o externo a la universidad. Se tendrá que entregar una constancia por parte de vida universitaria acreditando la participación en dicho torneo.

Serán liberados los créditos deportivos al formar parte de algún club deportivo dentro de la universidad por lo menos un semestre. En este caso también será necesario presentar al coordinador de actividades extracurriculares una constancia de participación en dicho club por parte de vida universitaria.



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

Art. 89.- Puede haber otras actividades las cuales sean acreedoras a créditos extracurriculares las cuales tendrán que ser vistas por el alumno y el coordinador de actividades extracurriculares. De ser acreedora a créditos se le proporcionara la cantidad de los mismos dependiendo la actividad.

Art. 90.- Al participar también en la organización de las actividades el alumno podrá obtener mayor cantidad de créditos.

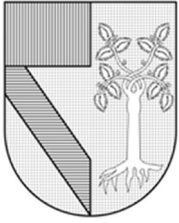
Art. 91.- Al realizar cualquier actividad para obtener créditos extracurriculares no será motivo para justificar faltas.

Art. 92.- En caso que el alumno no muestre la conducta adecuada durante las actividades realizadas será motivo suficiente para no ser acreedor a los créditos correspondientes.

Transitorios

Primero.- Se deroga el reglamento interno anterior.

Segundo.- El presente Reglamento Interno entrará en vigor al día siguiente de su publicación en la página de internet de la UP.



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

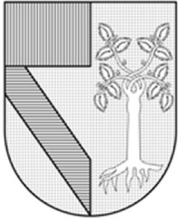
REGLAMENTO INTERNO

Anexo I **Guía de opciones y Procedimientos de titulación**

MODALIDADES DE TITULACIÓN LICENCIATURA

La Escuela de Negocios Gastronómicos ofrece las siguientes modalidades de titulación, las cuales se regirán por los lineamientos y aprobación de la Escuela y será responsabilidad del alumno tener conocimiento de los mismos:

Tesis: Se seguirán los lineamientos del artículo 75 del Reglamento General de la Universidad Panamericana .



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

La tesis es un trabajo escrito derivado de la investigación sobre temas y propuestas en su área de conocimiento, deberá desarrollarse con el rigor de la metodología científica aplicable al área. En esta opción de titulación :

- El alumno contará con un director de tesis que asigne la Secretaría Académica de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos.
- EL alumno contará con un periodo de 9 meses para realizar el trabajo y presentación de la tesis.
- Es responsabilidad del alumno tomar el curso de redacción que facilita la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos.

Proyecto Empresarial: Se seguirán los lineamientos del artículo 75 del Reglamento General de la Universidad Panamericana .

El Proyecto Empresarial es el desarrollo de un plan de negocios para crear una nueva empresa o unidad de negocio, cuyo resultado sirva de base para la toma de decisiones al respecto. En esta opción de titulación :

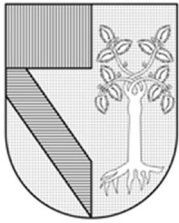
- El alumno contará con un Director que asigne la Secretaría Académica de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos.
- El alumno contará con un periodo de 9 meses para realizar el trabajo y presentación del proyecto.
- Es responsabilidad del alumno tomar el curso de redacción que facilita la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos.

Estudios de posgrado: Se seguirán los lineamientos del artículo 68 y 81 del Reglamento General de la Universidad Panamericana.

Examen General de Conocimientos: Se seguirán los lineamientos del artículo 67 del Reglamento General de la Universidad Panamericana.

- Es requisito y responsabilidad del alumno que tome el Curso de Titulación que facilita la Escuela de Negocios Gastronómicos
- Esta modalidad consta de dos evaluaciones.

· Evaluación teórica escrita: es requisito obligatorio y debe ser aprobado con calificación mínima de 7.0 en cada área académica para realizar la evaluación práctica frente a sínodo. De no aprobar algún área académica tendrán la oportunidad de volver a presentar una vez más el área no aprobada.



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

- Evaluación práctica frente a sínodo: esta evaluación el alumno demostrará ante Sínodo, los conocimientos prácticos adquiridos durante el estudio de Licenciatura en Dirección de Negocios Gastronómicos.

Excelencia Académica: Para la obtención del Título por Excelencia Académica, el promedio mínimo que el alumno deberá obtener al concluir sus estudios de licenciatura es de **9.5 (nueve punto cinco)**, además de estar al corriente en sus pagos, no haber presentado exámenes extraordinarios, no tener materias reprobadas y no haber sido sancionado conforme a los procedimientos establecidos en el presente Reglamento. . En esta opción de titulación:

- El alumno tendrá una presentación protocolaria donde demostrará sus competencias adquiridas pudiendo elegir el Área de Conocimiento que deseé del Programa de Licenciatura en Dirección de Negocios Gastronómicos.

Para cualquiera de las opciones de titulación el graduado deberá cubrir un pago por derechos de titulación según la modalidad escogida, una vez aprobada la forma de titulación.

Examen EGEL: Para la obtención de Título por medio del Examen General para el Egreso de la Licenciatura en Gastronomía (EGEL-GASTRO) el alumno tendrá que obtener resultado de Testimonio de Desempeño Sobresaliente (TDSS).

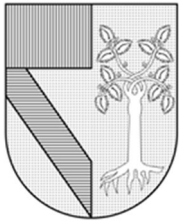
- Para obtener el resultado de Testimonio de Desempeño Sobresaliente (TDSS) el alumno deberá tener, de las tres áreas que componen el examen, al menos dos con Desempeño Sobresaliente y la restante con al menos Desempeño Satisfactorio.
- Es responsabilidad del alumno prepararse para el examen.

MODALIDADES DE TITULACIÓN MAESTRÍA

La Escuela de Negocios Gastronómicos ofrece las siguientes modalidades de titulación, las cuales se registrarán por los lineamientos y aprobación de la Escuela y será responsabilidad del alumno tener conocimiento de los mismos:

Tesis: Se seguirán los lineamientos del artículo 90 del Reglamento General de la Universidad Panamericana.

La tesis es un trabajo escrito derivado de la investigación sobre temas y propuestas en su área de conocimiento, deberá desarrollarse con el rigor de la metodología científica aplicable al área. En esta opción de titulación:



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

- El alumno contará con un director de tesis que asigne la Secretaría de Investigación de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos.
- EL alumno contará con un periodo de 9 meses para realizar el trabajo y presentación de la tesis.

Proyecto Empresarial: Se seguirán los lineamientos del artículo 90 del Reglamento General de la Universidad Panamericana.

El Proyecto Empresarial es el desarrollo de un plan de negocios para crear una nueva empresa o unidad de negocio, cuyo resultado sirva de base para la toma de decisiones al respecto. En esta opción de titulación :

- El alumno contará con un director de proyecto empresarial que asigne la Secretaría Académica de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos.
- El alumno contará con un periodo de 9 meses para realizar el trabajo y presentación del proyecto.

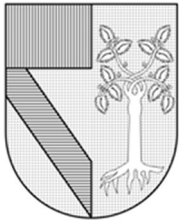
Publicación en revista arbitrada: La publicación en revista arbitrada es el desarrollo de un artículo inédito y original respecto a un problema científico con el objetivo de informar y aportar nuevos conocimientos derivados de un trabajo de investigación. En esta opción de titulación :

- El alumno contará con un asesor para redacción del artículo, el cual será asignado por la Secretaría de Investigación de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos.
- El alumno contará con un periodo de 9 meses para realizar el artículo y enviarlo a la(s) revista(s) arbitrada(s).
- Las revistas deberán de estar indexadas ya sea en Scopus o Web of Science.
- La publicación deberá de cumplir con la política de afiliación institucional para artículos de investigación (UP POL INV-01).

Informe de actividad empresarial: Se seguirán los lineamientos del artículo 90 del Reglamento General de la Universidad Panamericana.

El informe de actividad empresarial es un trabajo escrito que exhibe los resultados de la experiencia laboral en el campo de los Negocios de Alimentos. En esta opción de titulación :

- El alumno contará con un asesor para redacción del informe, el cual será asignado por la Secretaría Académica de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos.



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

- El alumno contará con un periodo de 9 meses para realizar el trabajo y presentación del informe.
- El alumno deberá de presentar sus aportaciones en la empresa o institución en la que labora y que sea reflejo de su desempeño como colaborador.

Elaboración de caso: Se seguirán los lineamientos del artículo 90 del Reglamento General de la Universidad Panamericana.

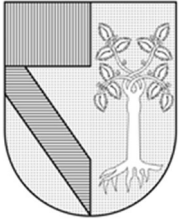
La elaboración de caso es un trabajo de investigación escrito cuyo objetivo es aplicar los conocimientos adquiridos durante el programa de posgrado a una situación o problemática en el campo de los Negocios de Alimentos, el cual implique un análisis bajo diferentes perspectivas, aplicando rigor metodológico en planteamiento, desarrollo y descripción de las alternativas de solución. En esta opción de titulación :

- El alumno contará con un asesor para redacción del caso, el cual será asignado por la Secretaría de Investigación de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos.
- El alumno contará con un periodo de 9 meses para realizar el trabajo y presentación de su caso.
- El alumno deberá de presentar un caso en que utilizando múltiples fuentes y datos responda el cómo y el por qué de la problemática que investiga.

Excelencia Académica: Para la obtención del Título por Excelencia Académica, el promedio mínimo que el alumno deberá obtener al concluir sus estudios de maestría es de **9.5 (nueve punto cinco)**, además de estar al corriente en sus pagos, no haber presentado exámenes extraordinarios, no tener materias reprobadas y no haber sido sancionado conforme a los procedimientos establecidos en el presente Reglamento. En esta opción de titulación:

- El alumno tendrá una presentación protocolaria donde demostrará sus competencias adquiridas pudiendo elegir el Área de Conocimiento que desee del Programa de Maestría.

Para cualquiera de las opciones de titulación el graduado deberá cubrir un pago por derechos de titulación según la modalidad escogida, una vez aprobada la forma de titulación.



UNIVERSIDAD PANAMERICANA

REGLAMENTO INTERNO

DISPOSICIONES VARIAS TITULACIÓN LICENCIATURA Y POSGRADO

1. Las modalidades de titulación no son reembolsables ni intercambiables entre sí.
2. Cuando un alumno no cumpla con los plazos establecidos para terminar su trabajo elegido para titularse, éste deberá de presentar una solicitud por escrito de ampliación de plazo al Comité de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos. La ampliación no podrá exceder del 50% del plazo original.
3. La mención honorífica será otorgada a los alumnos sobresalientes que se titulen vía tesis siempre y cuando se cumpla con lo señalado por el Reglamento General, además de tener un promedio mínimo de 9.5 y no haberse dado de baja de un ciclo o módulo.
4. El alumno de licenciatura deberá de cumplir con el artículo 64 del Reglamento General para poder iniciar su trámite de titulación, así mismo deberá también haber completado el 100% de los créditos extracurriculares como establece el artículo 86 del presente reglamento.
5. Para que un alumno pueda titularse con mención honorífica es necesario que se cumplan los requisitos marcados en el artículo 78 del Reglamento General, en el caso de licenciatura, y el artículo 97 del Reglamento General para el caso de posgrados.