



**UNIVERSIDAD
PANAMERICANA**

**REGLAMENTO INTERNO DE LA
ESCUELA DE DIRECCIÓN DE NEGOCIOS ALIMENTARIOS
CAMPUS BONATERRA**

NOVIEMBRE 2023

ÍNDICE

| | |
|---|----|
| Capítulo 1. De las Disposiciones Generales | 1 |
| Capítulo 2. Del Gobierno de la Escuela | 2 |
| Capítulo 3. De los programas y planes de estudio | 2 |
| Capítulo 4. De los profesores | 4 |
| Capítulo 5. De los estudiantes | 4 |
| Capítulo 6. Del ingreso y permanencia | 5 |
| Capítulo 7. De las bajas | 9 |
| Capítulo 8. De la evaluación del aprendizaje | 11 |
| Capítulo 9. Del idioma inglés, del servicio social y la titulación | 15 |
| Capítulo 10. De los estudios de Posgrado y la obtención del Diploma o Grado académico | 16 |
| Capítulo 11. De la investigación | 16 |
| Capítulo 12. De las responsabilidades y sanciones | 17 |
| Capítulo 13. Disposiciones generales | 18 |
| Capítulo 14. Estancias profesionales | 20 |
| Capítulo 15. Laboratorios | 22 |
| Capítulo 16. Créditos extracurriculares | 28 |
| Transitorios. | 31 |
| Anexo I. Guía de opciones y Procedimientos de titulación | 32 |
| Anexo II. Lineamientos de estancias | 37 |

Capítulo 1. De las Disposiciones Generales

Artículo 1. Las disposiciones de este Reglamento deberán observarse en el desarrollo de las actividades administrativas, académicas y, en general, en cualquier actividad patrocinada por la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios, de la Universidad Panamericana Campus Bonaterra por lo que serán obligatorias para directivos, administrativos, profesores y estudiantes de dicha entidad académica sin perjuicio de que se deban observar los demás ordenamientos específicos con los que la Universidad cuenta.

Artículo 2. La finalidad del presente Reglamento es fomentar un ambiente que facilite el logro de los Principios y objetivos institucionales.

Artículo 3. Los estudiantes de la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios están obligados a conocer y observar las disposiciones del presente Reglamento, las normas y procedimientos que de éste deriven y aquellas que establezcan las autoridades de la propia Universidad, por lo que su desconocimiento no los exime de las responsabilidades derivadas de incumplimiento; con tal fin, el presente Reglamento se encuentra publicado por la Universidad a través de medios impresos y/o electrónicos.

Artículo 4. Los estudiantes cuyo programa académico les permite estudiar alguna materia en una entidad académica distinta a la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios, se someterán, en lo relativo a esa materia, a lo que establezca el Reglamento interno de la Entidad académica que la imparte.

Los Principios Institucionales que orientan las actividades de la Universidad Panamericana se concretarán a partir de los fundamentos enunciados en el artículo octavo del Reglamento General, mismos que constituyen un criterio irrenunciable para la toma de decisiones incluso en aquellos aspectos no contemplados en el presente Reglamento.

Capítulo 2. Del Gobierno de la Escuela

Artículo 5. El Gobierno de la Universidad Panamericana se ejercerá siempre de manera colegiada, 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, estudiante y empleado, guardando y fomentando la integridad de la comunidad universitaria, que tiene preeminencia sobre cualquier interés particular.

La Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios, a través de sus órganos de gobierno, podrá elaborar y publicar la normativa particular para operar sus dependencias, la cual no podrá contravenir las disposiciones del Reglamento General.

El mayor órgano de gobierno, de la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios, es el Comité Directivo, el cual se compondrá de los siguientes funcionarios:

- a) Decano de la Escuela;
- b) Secretario Académico;
- c) Secretario de Asuntos Estudiantiles;
- d) Coordinador de Investigación y Proyectos;
- e) Coordinador de Posgrados.

Capítulo 3. De los programas y planes de estudio

Artículo 6. Con el objeto de complementar y mejorar la preparación teórico-práctica de los estudiantes, la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios coadyuvará en el desarrollo de los planes y programas de estudio que aseguren el contenido de conocimiento teórico necesario y proporcionen herramientas prácticas al egresado para trabajar con mayor eficacia en el entorno social que caracteriza la vida moderna.

Para tales efectos, la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios, impulsará la celebración de convenios con instituciones públicas o privadas conforme con lo establecido en el Capítulo 13 del Reglamento general y demás normativa aplicable al caso.

Artículo 7. La Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios periódicamente realizará un proceso de evaluación de sus planes y programas de estudio con el fin de obtener información válida y confiable que permita sustentar modificaciones o actualizaciones para elevar la calidad académica de nuestros programas. Deberá mantener evidencia de cada etapa y deberá llevarse a cabo por lo menos cada cinco años para Licenciaturas, cada tres años para las Especialidades y Maestrías, y cada cinco años para los Doctorados.

I. De las materias institucionales

Artículo 8. Las materias institucionales que forman parte de la currícula de cada programa de la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios se acreditarán en los términos que establece el Reglamento Interno del Instituto de Humanidades.

II. De las materias complementarias UP y de las micro credenciales

Artículo 9. La operación de las materias complementarias y de las micro credenciales se establecerá conforme al documento normativo elaborado para este fin. Podrán cursarlas aquellos estudiantes que cumplan con los siguientes requisitos:

- a) Estar al corriente en sus pagos.
- b) Tener registrados 45 créditos o menos en el semestre a cursar.

Artículo 10. Las materias complementarias y las micro credenciales no serán contabilizadas para promedio ni sumarán para el total de créditos del plan de estudios al que está matriculado el estudiante, aun cuando exista una calificación numérica.

Capítulo 4. De los profesores

Artículo 11. Las disposiciones aplicables respecto de los profesores, sus categorías, derechos y obligaciones serán las del Reglamento General y demás normativa sobre esa materia que emane de este.

Artículo 12. La Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios apoyará el desarrollo, formación y talento docente de sus profesores a fin de lograr la excelencia académica mediante la impartición de su cátedra.

Capítulo 5. De los estudiantes

Artículo 13. Las personas que se vinculan con la Universidad Panamericana en virtud de obtener algún título, diploma o grado de los estudios que se imparten en la Universidad Panamericana, tendrán alguna de las siguientes categorías:

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

Las disposiciones aplicables respecto de los profesores, sus categorías, derechos y obligaciones serán las del Reglamento General y demás normativa sobre esa materia que emane de este.

Artículo 14. Las disposiciones aplicables respecto de las personas descritas en el artículo anterior, sus derechos y obligaciones serán las que establezca el Reglamento General y demás normativa que sobre esa materia que emane de este.

Artículo 15. El incumplimiento de las obligaciones o el ejercicio abusivo; así como las faltas disciplinarias en las que los estudiantes incurran podrán ser sancionadas en la forma, términos y de acuerdo con los procedimientos que se establecen en el Capítulo 14 del Reglamento General o cualquier otro

ordenamiento de la Universidad Panamericana que resulte aplicable.

Capítulo 6. Del ingreso y permanencia

Artículo 16. La Universidad Panamericana establecerá los requisitos que deban cubrir, aspirantes y estudiantes, para su ingreso y permanencia.

SECCIÓN I Del ingreso y permanencia en Licenciatura

Artículo 17. Para ingresar a la Licenciatura en La Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios, se requiere, cumplir con los requisitos previstos en el artículo 52, del Reglamento General.

Artículo 18. Se considera alta semestral al trámite que el estudiante realiza ante la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios a efecto de conservar su calidad de estudiante de la Universidad Panamericana y mantener su registro ante la Secretaría de Educación Pública. Además de los previstos en el artículo 53 del Reglamento General, es necesario lo siguiente:

- I. No tener indicador de Idiomas, Biblioteca o Laboratorios de la Escuela

Artículo 19. Podrá reingresar a la Licenciatura y adquirir nuevamente la calidad de estudiante quien hubiere interrumpido sus estudios, siempre que no haya concluido el plazo máximo establecido en el artículo 29 del presente Reglamento, complementario del 63 del Reglamento General, para acreditar el cien por ciento de los créditos y materias del plan de estudios, y una vez resuelta la causa que dio origen a la suspensión.

Artículo 20. En todos los casos, el estudiante se sujetará a los Reglamentos, al plan y programas de estudio vigentes a la fecha de su reingreso.

SECCIÓN II Del registro de créditos en Licenciatura

Artículo 21. Para el registro de materias, la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios indicará las fechas únicas para realizar los trámites correspondientes, dentro de los límites que marca la agenda institucional. Para que un estudiante, que tenga algún rezago respecto a la ruta ideal,

registre sus materias, será obligatorio tener la autorización del Secretario de Asuntos Estudiantiles.

Artículo 22. Una vez iniciado el ciclo semestral, el estudiante 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 estudiante se le registrará como calificación final NP (no presentó) que cuenta como oportunidad, promedia con 5.00 (cinco punto cero cero) y además se le generarán los cargos correspondientes.

Artículo 23. Para alta de materias, cambio de grupo, asignatura y/o carrera, se tendrá como fecha límite el viernes de la segunda semana, una vez iniciado el ciclo semestral.

Artículo 24. En la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios el número mínimo de estudiantes para abrir una materia será de 5. Por circunstancias excepcionales que lo justifiquen, el Comité Directivo de La Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios podrá acordar abrir una materia con un número inferior. En caso de materias de Humanidades el número mínimo de estudiantes es aquel contemplado en su Reglamento interno.

En caso de cerrar la materia la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios dará aviso a los estudiantes.

Artículo 25. 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.

Artículo 26. Así como el número mínimo de créditos a cursar de estudiantes 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 48 de acuerdo con el plan y programa de estudios.

Artículo 27. Para aquellos estudiantes 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.

Artículo 28. Toda excepción sobre el sistema de créditos será revisada y autorizada por el Comité Directivo de la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios.

Artículo 29. 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 Alimentarios. En términos de ciclos semestrales, el plazo máximo equivale a 12 ciclos.

Artículo 30. En el caso de estudiantes que se dan de baja temporal y regresan a estudiar en la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios en el mismo plan de estudios, o cambian de carrera dentro de la misma Escuela o Facultad, ese tiempo de baja es considerado como parte del plazo máximo establecido en el artículo anterior.

Artículo 31. En el supuesto de que el cambio de carrera sea a otra Escuela o Facultad, el plazo máximo para concluir los créditos será de uno punto cinco, de acuerdo con la ruta ideal establecida para la carrera a la que ingresa.

Artículo 32. Sólo en casos excepcionales el Consejo de Dirección del Campus, después de analizar el caso, podrá autorizar que se amplíen los tiempos prescritos.

SECCIÓN III De la segunda carrera y carrera simultánea

Artículo 33. Las definiciones y disposiciones aplicables relativas a segunda carrera y carrera simultánea serán las prescritas en el Reglamento General y demás normativa aplicable sobre esa materia que publique la Universidad Panamericana.

SECCIÓN IV: Del ingreso y permanencia en los Posgrados

Artículo 34. Para acceder a los estudios de Posgrado ofertados por la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios, se requiere cumplir con los requisitos

previstos en el artículo 70 del Reglamento General.

Artículo 35. El plazo máximo para concluir los créditos en el nivel de Posgrado, será de tres veces el tiempo establecido en el plan de estudios respectivo.

Artículo 36. En el caso de estudiantes que se dan de baja temporal y regresan a estudiar en la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios en el mismo plan de estudios, o cambian de Posgrado dentro de la misma Escuela o Facultad, ese tiempo de baja es considerado como parte del plazo máximo establecido en el artículo anterior.

Sólo en casos excepcionales el Consejo de Dirección del Campus, después de analizar el caso, podrá autorizar que se amplíe el tiempo prescrito.

Artículo 37. Podrá reingresar al Posgrado y adquirir nuevamente la calidad de estudiante quien hubiere interrumpido sus estudios, siempre que no haya concluido el plazo máximo establecido en el artículo 71 del Reglamento General 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.

Artículo 38. En todos los casos, el estudiante se sujetará a los Reglamentos, al plan y programas de estudio vigentes a la fecha de su reingreso.

Artículo 39. Para el caso del estudiante que curse el Posgrado como opción de titulación de Licenciatura, se estará a lo previsto en el Reglamento General en su artículo 75, 76 y 77 y en los Lineamientos para la obtención de título, diploma o grado que emita la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios (Anexo I del presente documento)

SECCIÓN V De las equivalencias o revalidaciones de estudios

Artículo 40. La Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios podrá admitir estudiantes que provengan de otra Institución de Educación Superior a través de un trámite de equivalencia o revalidación de estudios cuya propuesta preparará su Secretaría Académica, en acuerdo con la Dirección de Servicios escolares y que se sujetará a lo previsto a ese respecto en el Reglamento

General.

SECCIÓN VI De los exámenes de suficiencia académica

Artículo 41. Las definiciones y disposiciones aplicables, relativas a los exámenes de suficiencia académica serán las prescritas en el Reglamento General y demás normativa aplicable sobre esa materia que publique la Universidad Panamericana.

Artículo 42. Las definiciones y disposiciones aplicables, relativas a los cursos intensivos serán las prescritas en el Reglamento General y demás normativa aplicable sobre esa materia que publique la Universidad Panamericana.

SECCIÓN VIII De las becas, los apoyos económicos y financiamientos

Artículo 43. Las definiciones, procesos y demás disposiciones aplicables, relativas a los exámenes de suficiencia académica serán las prescritas en el Reglamento General y la política institucional de becas que publique la Universidad Panamericana.

Capítulo 7. De las bajas

Artículo 44. Baja temporal del programa académico es el proceso administrativo por el cual un estudiante no cursa por un tiempo definido el programa académico en el cual previamente fue registrado.

Artículo 45. Son causales de baja temporal y/o de suspensión del servicio educativo, tanto para estudiantes de Licenciatura como para estudiantes de Posgrado, sin responsabilidad para la Universidad Panamericana, el incumplimiento del Reglamento General, de este Reglamento interno y cuando se actualice alguna de las situaciones enumeradas en el artículo 102 del propio Reglamento General.

Artículo 46. Baja definitiva del programa académico es el proceso administrativo por el cual el estudiante deja el programa que está cursando. Las causales de baja definitiva de Licenciatura en La Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios serán aquellas previstas en el artículo 103 del Reglamento General.

Tratándose de estudiantes de Licenciatura 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 Alimentarios, podrá analizar el caso y permitir la continuación de sus estudios.

Artículo 47. Si la baja en Licenciatura es de un ciclo semestral y excede el periodo determinado por el presente Reglamento, las materias a las que estaba registrado se le considerarán como cursadas no aprobadas, se reportaron en actas y contarán como oportunidad para medidas académicas y administrativas, salvo los casos de excepción que considere el Comité Directivo de la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios.

Artículo 48. Son causales de baja definitiva del programa para estudiantes de Posgrado las previstas en el artículo 105 del Reglamento General.

Artículo 49. Otras causas para perder la calidad de estudiante de Posgrado serán las previstas en el artículo 106 del Reglamento General.

Artículo 50. Si se trata de estudiantes de Posgrados 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 Alimentarios podrá analizar el caso y permitir la continuación de sus estudios.

Artículo 51. En caso de que un estudiante decida darse de baja, tendrá que cumplir con el proceso de baja respectivo de conformidad con el Reglamento General y demás normativa aplicable.

Capítulo 8. De la evaluación del aprendizaje

Artículo 52. Los métodos de evaluación en la Universidad atenderán en todo momento a los principios de justicia, de equidad y de retribución de merecimientos, por lo que las evaluaciones realizadas 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.

Artículo 53. Tanto para Licenciatura como para Posgrado, en caso de hacer uso de una escala no numérica de calificación, se estará a lo dispuesto en los artículos 133 y 134 del Reglamento General.

SECCIÓN I Para programas de Licenciatura

Artículo 54. Cada materia será evaluada de acuerdo con los criterios establecidos por la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios y el profesor titular. La calificación mínima aprobatoria en el nivel de Licenciatura será de 6.00 (seis punto cero cero), dentro de una escala de 5.00 a 10 (cinco punto cero cero a diez) expresada con dos decimales.

Artículo 55. Los estudiantes presentarán, cuando menos, dos evaluaciones parciales en el ciclo escolar, los cuales serán calificados dentro de una escala de cero a diez expresada con dos decimales. En caso de que el estudiante no presente la evaluación o examen parcial se tomará como no aprobado.

Artículo 56. El profesor dará a conocer al estudiante el resultado de su evaluación parcial, dando oportunidad a que estos 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 estudiantes. Acontecido lo anterior, no habrá cambio alguno en los resultados.

Artículo 57. Al final del periodo escolar el estudiante presentará un examen y/o evaluación final en cada asignatura, para lo cual deberá cubrir los siguientes requisitos: a) Acumular un mínimo de 80% (ochenta por ciento) de asistencias a clase; b) No tener adeudos vencidos con la Universidad Panamericana; c) Haber completado prácticas, investigaciones y/o demás requisitos establecidos en lo particular por parte del docente.

Artículo 58. El examen y/o evaluación final será calificada dentro de una escala de cero a diez expresada con dos decimales y podrá incluir otros elementos a consideración del profesor que sean previamente informados a los estudiantes.

Artículo 59. Las evaluaciones y/o exámenes parciales se integrarán con la calificación del examen y/o evaluación final para obtener la calificación final de la materia, observando lo establecido en el plan de estudios de cada Licenciatura y Posgrado.

Artículo 60. En caso de no presentar el examen y/o evaluación final, la materia será considerada como no acreditada para efectos de la calificación final.

Artículo 61. El estudiante que por causas de fuerza mayor no pueda presentar un examen o evaluación parcial o final, podrá entregar un justificante que amerite la reprogramación, la cual deberá ser otorgada por el Comité Directivo de la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios.

Artículo 62. La calificación final de la asignatura se determinará dentro de una escala de 5.00 a 10 (cinco punto cero cero a diez), expresada con dos decimales y será la que se muestre en el Acta oficial de calificaciones. En caso de no ser aprobada se considerará como oportunidad para efectos de bajas y de becas de acuerdo con el capítulo 6º y 7º del Reglamento General y demás normativa aplicable.

Los estudiantes podrán pedir revisión de la calificación final en el plazo determinado por la Secretaría Académica para ese fin, conforme el proceso que se detalla a continuación. Cualquier revisión que no siga este procedimiento será nula:

1. Confirmar la calificación final se muestre en el módulo de estudiantes de UPSITE o la plataforma vigente.
2. Entrar al sistema y en el apartado de calificaciones y asistencias, solicitar revisión indicando el motivo de la misma.
3. Imprimir el recibo que genera UPSITE o el sistema vigente y entregarlo al Secretario Académico.
4. Esperar respuesta por correo con el resultado de la revisión.

Artículo 63. Los estudiantes no podrán exentar la obligación de ser evaluados mediante la forma establecida.

Artículo 64. En la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios se aplicarán evaluaciones y/o exámenes extraordinarios a los estudiantes que cursen las materias del bloque profesional siempre y cuando:

1. No adeuden materias de bloques anteriores;
2. El estudiante haya estado registrado a la materia en periodo ordinario;
3. Tengan un mínimo de 60% (sesenta por ciento) de asistencia a clase;
4. Se registren al examen en el periodo correspondiente;
5. Paguen la cuota correspondiente;
6. Se limiten a presentar máximo dos evaluaciones y/o exámenes extraordinarios en cada ciclo escolar;
7. Los criterios de evaluación y escalas de calificaciones a aplicar en las evaluaciones y/o exámenes extraordinarios serán los mismos establecidos para las evaluaciones ordinarias;
8. La calificación de la evaluación y/o examen extraordinario corresponderá a la calificación final de la materia;
9. En caso de que el estudiante repruebe el extraordinario, podrá presentar la asignatura nuevamente ya sea en periodo ordinario, periodo extraordinario o examen de suficiencia académica siempre y cuando cumpla los requisitos y aún le queden oportunidades para ello, conforme con lo establecido en el artículo 63 del presente Reglamento.

Artículo 65. El desarrollo de los programas se dividirá en los bloques disciplinarios siguientes: básico, intermedio y profesional. El estudiante no podrá:

1. Acreditar una asignatura de ciclo semestral superior sin haber acreditado previamente el antecedente académico de materias seriadas;
2. Cursar una materia de un bloque disciplinario posterior si no ha acreditado por lo menos el sesenta por ciento del bloque disciplinario anterior;
3. 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.

Artículo 66. El estudiante contará con tres oportunidades para acreditar una materia. Dichas oportunidades podrán ser otorgadas a través de evaluaciones y/o exámenes en periodo ordinario, extraordinario y/o evaluaciones y/o exámenes de suficiencia académica, conforme con los criterios establecidos en este Reglamento.

Artículo 67. El estudiante podrá renunciar a calificaciones mediante una solicitud por escrito y previa autorización del Comité Directivo de la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios, siempre y cuando cumpla con lo establecido en el artículo 124 del Reglamento General.

SECCIÓN II Para programas de Posgrado

Artículo 68. Cada materia será evaluada de acuerdo con el método de evaluación establecido por el Jefe de Academia o Secretaría Académica correspondiente y el profesor que imparta la misma.

Artículo 69. Para tener derecho a la evaluación del periodo ordinario, en cada asignatura y/o módulo, será necesario:

1. Asistencia al 70% de las clases programadas.
2. No tener adeudos vencidos con la Universidad Panamericana;

Artículo 70. El resultado de las evaluaciones finales se expresará numéricamente, con base en una escala de 5.00 a 10 (cinco punto cero cero a diez), expresada con dos decimales, respetando siempre los siguientes lineamientos:

1. La calificación mínima aprobatoria es 7.00 (siete punto cero cero) expresada con dos decimales;
2. Cuando el estudiante no acredite una materia se expresará en los documentos correspondientes como 5.00 (cinco punto cero cero) expresada con dos decimales;
3. Las calificaciones finales deberán registrarse en sistema, a partir de ello se generará un acta de calificaciones que debe quedar autenticada con la firma digital del profesor de la materia, o por el Decano en aquellos casos en que lo primero sea imposible. Dichas actas deberán autenticarse en los plazos establecidos por el Departamento de Servicios Escolares de acuerdo con la

- naturaleza de cada programa académico, pero no podrá exceder de 21 días hábiles posterior a la presentación del examen final;
4. No existe la posibilidad de presentar evaluaciones o exámenes extraordinarios.

Artículo 71. Los estudiantes no podrán exentar la obligación de ser evaluados mediante la forma establecida.

Artículo 72. El estudiante tiene tres oportunidades para acreditar una misma materia.

Artículo 73. El estudiante podrá renunciar a calificaciones mediante una solicitud por escrito, siempre y cuando cumpla con los requisitos del artículo 132 del Reglamento General y lo autorice el Comité Directivo de la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios.

Capítulo 9. Del idioma inglés, del servicio social y la titulación

SECCIÓN I Del idioma inglés

Artículo 74. Las definiciones y disposiciones aplicables, relativas al estudio y acreditación del idioma inglés, serán las prescritas en el Reglamento General, el Reglamento Interno del Centro de Lenguas del Campus y demás normativa aplicable sobre esa materia que publique la Universidad Panamericana. En la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios el puntaje mínimo para optar por la titulación será de 550 para TOEFL o de 600 para TOEIC.

SECCIÓN II Del servicio social y las prácticas profesionales

Artículo 75. Las disposiciones aplicables, relativas al Servicio Social Reglamentario, serán las prescritas en el Reglamento General y demás normativa aplicable sobre esa materia que publique la Universidad Panamericana.

SECCIÓN III De la titulación

Artículo 76. Las opciones de titulación, características y procedimientos serán

aquellas que se establezcan en el Reglamento General y en los Lineamientos para la Obtención de Título, Diploma o Grado, publicados por la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios en el Anexo I del presente Reglamento.

Artículo 77. 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 estudiante obtenga el resultado general de Testimonio de Desempeño Satisfactorio (Ver Anexo 1).

Capítulo 10. De los estudios de Posgrado y la obtención del Diploma o Grado académico

Artículo 78. Las disposiciones aplicables, relativas a los estudios de Posgrado, incluyendo lo relativo a los revisores de trabajos recepcionales, jurados y resultados de exámenes recepcionales, serán las prescritas en el Reglamento General, en los Lineamientos para la Obtención de Título, Diploma o Grado y demás normativa aplicable sobre esa materia que publique la Universidad Panamericana.

Capítulo 11. De la investigación

Artículo 79. La investigación, como línea estratégica de desarrollo de la Universidad Panamericana se rige por las disposiciones del Reglamento General y demás normativa aplicable sobre esa materia que publique la Universidad Panamericana.

Adicionalmente, en La Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios, se sujetará a las siguientes disposiciones:

- I. Las metas de investigación serán establecidas al inicio del año en conjunto con la Vicerrectoría de Investigación. 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 investigación o vinculación, que serán contemplados dentro de la operación de investigación.
 - c) Participación en Congresos con visibilidad internacional.
 - d) Formación de recursos humanos a través de dirección de tesis,

ya sea en Licenciatura o Posgrado.

II. 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 CONAHCyT.

Capítulo 12. De las responsabilidades y sanciones

Artículo 80. La Universidad Panamericana estima que el desarrollo personal es tan importante como el académico. Por tanto, personal académico y estudiantes 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 Reglamento general, 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.

Artículo 81. Incurren en responsabilidad el personal académico, estudiantes y/o personal administrativo, que mediante cualquier hecho, acto u omisión incumplan el Reglamento general, el presente Reglamento o cualquier otro ordenamiento de la Universidad Panamericana. Todas las autoridades universitarias, en el ámbito de sus competencias, cumplirán y harán cumplir las disposiciones de todos aquellos ordenamientos que establezca la Universidad.

Artículo 82. Cualquier queja, inconformidad y/o denuncia, deberá presentarse vía electrónica en la cuenta institucional que el Campus Bonaterra tiene habilitada para tales efectos, o bien, físicamente en la oficina correspondiente. El seguimiento y atención correspondiente estará a cargo del Secretario General del campus.

Artículo 83. Toda falta disciplinaria cometida en cualquiera de las instalaciones en las que la Universidad Panamericana desarrolle sus actividades o en cualquier actividad patrocinada por la Universidad, será determinada y sancionada conforme con lo establecido en el capítulo 14 del Reglamento general, mediante los procedimientos que ese mismo capítulo establece.

Capítulo 13. Disposiciones generales

Artículo 84. El calendario escolar será elaborado por el área designada por el Consejo de Dirección del Campus y autorizado por éste. Dicho 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.

Artículo 85. El Departamento de Servicios Escolares es el área facultada para la emisión de los documentos oficiales que avalan la trayectoria académica de los estudiantes en la Universidad; por lo que, mediante sus comunicados y atención personal, el estudiante podrá conocer los requisitos y procesos vigentes para la expedición de constancias, historiales académicos, certificados de estudio parciales o totales, y de títulos, diplomas o grados académicos.

Al concluir la relación del estudiante con la Universidad, dicha Dirección realizará la entrega y/o devolución de cualquier documento oficial que aquel haya entregado con fines de ingreso que se haya generado como resultado de su trayectoria académica en la Universidad.

Artículo 86. Toda persona que reciba los servicios educativos que presta la Universidad Panamericana deberá cubrir los pagos que al efecto establezca el administrador general del sistema UP-IPADE, a través de la dirección administrativa del campus.

Artículo 87. Los estudiantes podrán recurrir indistintamente a cualquier autoridad en su ámbito de competencia dentro de la Universidad Panamericana 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. Siempre 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.

Artículo 88. Las modificaciones al presente Reglamento podrá solicitarlas

cualquier miembro de la comunidad universitaria, sujetándose a lo siguiente:

1. Formular por escrito fundando su propuesta, a través del Comité Directivo de la entidad académica o administrativa que corresponda.
2. Entregar la petición a la Secretaría del Campus, a efecto de que la analice y determine la sesión en la que se presentará al Consejo de Dirección del Campus.
3. El Consejo de Dirección del Campus por mayoría de votos, deberá aprobar la propuesta de modificación.

Artículo 89. El uso de las instalaciones y servicios prestados por la Universidad Panamericana, tanto en campus como en actividades organizadas por aquella fuera de sus inmuebles, serán regulados por la normativa publicada para el efecto por las áreas encargadas de administrar tales espacios o servicios.

Artículo 90. 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.

Artículo 91. Las dudas respecto a la aplicación o al alcance de alguna de las disposiciones del presente, podrán ser resueltas a través de la solicitud de una opinión consultiva que se formule ante cualquiera de las autoridades universitarias a que alude el artículo 10° del Reglamento General.

Artículo 92. 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

Artículo 93. El estudiante debe cumplir con los siguientes requisitos para poder cursar las materias de Estancias Profesionales I y II.

1. Tener acreditado:

- i. Estancias Profesionales I: 100% de bloque básico y 60% de bloque intermedio.
 - ii. Estancias Profesionales II, 100% de bloque básico y 100% bloque intermedio.
- 2. Requisitos del inglés:
 - i. Estancias Profesionales I: inglés acreditado si se realiza en el extranjero.
 - ii. Estancias Profesionales II: inglés acreditado.
 - iii. Para inscribir la materia, es necesario estar en el nivel de inglés correspondiente al semestre que estará cursando.
 - iv. Además, es necesario no tener carta compromiso con el Centro de Lenguas.
- 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 estudiante deberá tener cursado 100% el bloque básico y 60% del bloque intermedio.
- 4. Para Estancias II, el estudiante debe haber concluido el 80% de sus créditos extracurriculares y los créditos relacionados a Sporos establecidos por la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios.

Artículo 94. Los estudiantes pueden aplicar para los programas de Estancias Profesionales que sean ofertados por la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios. Para realizar sus Estancias Profesionales en un programa que no se haya convenido con anterioridad, se someterá a revisión por el Comité Directivo de la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios y posteriormente se dará resolución al estudiante personalmente.

Artículo 95. Sobre el Proceso de Postulación. Será responsabilidad del

estudiante revisar y programar los trámites para las Estancias Profesionales I y II en el periodo establecido por la Escuela de DNG. El estudiante deberá considerar lo establecido en los Lineamientos de Estancias, incluidos en el Anexo 2 de este documento.

Artículo 96. Las candidaturas serán analizadas y aprobadas por el Comité Directivo de la Escuela de Dirección de la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios de acuerdo al perfil del estudiante, su promedio y la pertinencia al plan de estudios. Una vez aceptado el programa es obligatorio que el Decano 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.

Artículo 97. Los candidatos deben respetar las disposiciones generales y requerimientos del Programa de Estancias y del establecimiento o industria.

Artículo 98. Los estudiantes 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 15. Laboratorios

Artículo 99. Se entiende por Laboratorio, al espacio educativo que forma parte del organismo académico de la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios, 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.

Artículo 100. Por delegación del Comité Directivo de la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios, el Coordinador de Laboratorios es el responsable directo y tiene como función primordial garantizar el uso adecuado de equipos, materiales y reactivos, así como proporcionar al estudiante asesoría integral y calidad en el servicio.

Artículo 101. Todas las actividades que se realicen en los Laboratorios deben

estar supervisadas por un responsable.

Artículo 102. Se prohíbe la entrada a cualquier persona ajena al Laboratorio, a menos que se cuente con la autorización previa de la Escuela.

SECCIÓN I SEGURIDAD E HIGIENE

Artículo 103. Es necesario que el personal que trabaja en cada Laboratorio tenga conocimiento adecuado del equipo y las medidas de seguridad establecidas.

Artículo 104. Es obligatorio que el estudiante avise al responsable del Laboratorio inmediatamente en caso de cualquier accidente sin importar la gravedad del mismo.

Artículo 105. En caso de salidas del Laboratorio el estudiante deberá retirarse siempre la filipina o bata.

Artículo 106. Está prohibido ingerir cualquier tipo de alimento o bebida dentro de los Laboratorios.

Artículo 107. Todo alimento que salga de los laboratorios es responsabilidad del estudiante. La Universidad no se hará responsable de los mismos en ninguna circunstancia.

Artículo 108. Los insumos no adquiridos a través del Laboratorio y los alimentos elaborados con ellos no son responsabilidad de la Universidad.

Artículo 109. Queda estrictamente prohibido para los estudiantes llevarse materias primas del Laboratorio

Artículo 110. Está prohibido dejar dentro de los Laboratorios cualquier alimento elaborado, procesado o semi elaborado.

Artículo 111. Es necesario cumplir los protocolos vigentes publicados en el manual de buenas prácticas de Laboratorios.

SECCIÓN II USO ADECUADO DEL MATERIAL

Artículo 112. Al finalizar la práctica, los estudiantes deberán entregar el material y el equipo completo, limpio y en buenas condiciones.

Artículo 113. El estudiante debe utilizar el equipo menor, mayor, materiales y sustancias según las indicaciones del manual de operación y dejarlo en excelentes condiciones.

Artículo 114. Para solicitar cualquier tipo de material, el estudiante queda obligado a presentar su credencial oficial (INE, licencia de conducir o pasaporte) y llenar debidamente el formato de requisición proporcionado por la Escuela.

Artículo 115. El estudiante no podrá hacer uso del material y del equipo fuera de los Laboratorios.

Artículo 116. El estudiante debe regresar el material y equipo completo y en buenas condiciones al terminar su actividad.

Artículo 115. Es responsabilidad del estudiante 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.

Artículo 117. El estudiante será responsable de sus objetos personales (aparatos electrónicos, cuchillos, bolsas, etc.)

Artículo 118. El estudiante será responsable de su material y equipo de trabajo.

Artículo 119. El estudiante no puede tomar los insumos que se encuentran en las cámaras de refrigeración, congelación y almacenes sin la autorización del responsable de los Laboratorios.

Artículo 120. El estudiante deberá reportar al responsable de los Laboratorios de manera inmediata cualquier desperfecto o daño del equipo y material.

Artículo 121. En caso de que faltase o se rompiese algún material o equipo

mayor o menor de los Laboratorios, el estudiante queda obligado a reemplazarlo con las mismas características en un lapso máximo de quince días. De lo contrario será sancionado según el capítulo 14 del Reglamento General de la Universidad Panamericana.

Artículo 122. La Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios se compromete a otorgarle a cada estudiante el mejor equipamiento para poder ejercer sus prácticas en los Laboratorios, ofreciéndole a cada estudiante las mismas oportunidades.

SECCIÓN III USO ADECUADO DE LAS INSTALACIONES

Artículo 123. Queda prohibido realizar convivios dentro del Laboratorio.

Artículo 124. Es necesario cuidar y respetar los señalamientos y equipo de seguridad de las instalaciones.

Artículo 125. Queda prohibido entrar a los Laboratorios con bolsas, mochilas o cualquier tipo de material ajeno al de trabajo.

Artículo 126. Se debe dar aviso de cualquier desperfecto o daño a las instalaciones al responsable del Laboratorio.

Artículo 127. 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.

Artículo 128. El personal de limpieza únicamente realizará las labores de limpieza de los pisos, botes de basura y superficies generales del equipamiento de trabajo.

Artículo 129. El uso de los lockers estará determinado por los siguientes puntos:

1. El estudiante puede hacer uso de un locker durante el tiempo que dure su práctica de Laboratorio.
2. Si el estudiante requiere cerrar el locker debe solicitar la llave en

el almacén de la Escuela y tendrá que registrarse, así como entregar una identificación oficial.

3. Una vez que el estudiante termine su práctica en el Laboratorio, tendrá que devolver la llave al almacén y se le regresará su identificación.
4. Queda prohibido el almacenaje de alimentos dentro del locker.
5. Queda prohibido rayar, pintar o pegar o personalizar los locker.
6. El estudiante es el único responsable de los objetos que se almacenen dentro del locker.
7. 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.
8. El incumplimiento de lo anterior implica una sanción según lo establecido por el Artículo 206 del Reglamento General de la Universidad Panamericana.

SECCIÓN IV CUIDADO E HIGIENE PERSONAL

Artículo 130. El estudiante debe portar el uniforme completo, limpio y sin arrugas.

Artículo 131. Los estudiantes deberán cambiarse de ropa a uniforme en los lugares designados. Está prohibido el cambio de uniformes en los corredores de la Universidad.

Artículo 132. Por cuestiones de higiene y seguridad, para poder ingresar a los Laboratorios y aula demo se deberán de cumplir los siguientes puntos:

1. Cabello peinado con gel, recogido y dentro de la malla o cofia.
2. Los hombres deberán estar bien afeitados, sin barba y bigote. Solo si por padecimiento o indicación médica deberá portarla afeitada con máquina número 2 máximo y será obligatorio el uso de cubrebarba.
3. No llevar puesto ningún tipo de joyas o accesorios como relojes, pulseras, anillos, aros, collares, piercings, expansiones, etc.
4. Mantener las uñas cortas, limpias, sin esmalte y cepilladas.
5. Está prohibido el uso de perfumes, lociones y crema para manos

aromatizadas.

6. Para las mujeres se permitirá el uso de maquillaje de manera discreta y queda prohibido el uso de labial.

SECCIÓN V UNIFORME

Artículo 133. Todo estudiante y profesor deberá ingresar a los Laboratorios con el uniforme completo y cumpliendo las siguientes especificaciones detalladas, de lo contrario no se le permitirá el acceso y contará como falta y calificará como cero la evaluación del día:

I. Laboratorio de cocina I y II

1. Pantalón: de chef color negro.
2. Filipina: blanca con el logotipo de la Universidad, sin arrugas.
3. Red o cofia: que cubra todo el cabello.
4. Gorro: color negro.
5. Mandil: de color negro, largo, de dos caras.
6. Zapatos: especiales para cocina, sin agujetas, negros.
7. Caballos: dos toallas de cocina blancas de algodón, limpias y sin manchas.
8. Cubre bocas: siempre que se estén manipulando alimentos o que la materia lo requiera.

II. Laboratorio sensorial

- a) Pantalón: color negro.
- b) Filipina: blanca con el logotipo de la Universidad, o bata de algodón blanca de manga larga con logo de la Universidad sin arrugas.
- c) Cubre bocas: siempre que se estén manipulando alimentos o que la materia lo requiera.

III. 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.

- e) Cubre bocas: siempre que se estén manipulando alimentos o que la materia lo requiera.

SECCIÓN VI ASISTENCIA

Artículo 134. El estudiante que no participe en la clase demo; no podrá realizar su práctica en el Laboratorio.

Artículo 135. Si el estudiante asistió a la clase demo pero no entró al Laboratorio de práctica, contará como falta.

Artículo 136. El estudiante 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.

SECCIÓN VII PRÁCTICAS

Artículo 137. El estudiante 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.

Artículo 138. 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.

Artículo 139. Solamente al final de la clase demo y de la práctica de Laboratorio se pueden tomar fotos de los productos terminados.

Capítulo 16. Créditos extracurriculares

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

Artículo 140. Los estudiantes tendrán hasta 5to semestre para completar los créditos curriculares y poder acceder a las materias de 6to semestre.

Artículo 141. El estudiante deberá de completar 240 créditos extracurriculares para poder completar los requisitos de titulación de Licenciatura, que estarán divididos de la siguiente manera:

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

I. Actividades académicas:

1. 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.
2. Estudiar algún idioma que no sea inglés 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 estudiante.
3. Concursos propios de la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios o externos.

4. Viajes y actividades de la carrera como: conferencias, congresos o visitas 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.

II. Actividades formativas:

1. Asistir a conferencias, convivencias, retiros, círculo, actividades de promoción rural (misiones).
2. Cada una de ellas tiene un valor diferente de créditos dependiendo la actividad. Esto se podrá definir con el Coordinador de actividades extracurriculares.

III. Actividades culturales

1. 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 deberá tener los siguientes datos:
 - a. Nombre completo del estudiante
 - b. Carrera y semestre en curso
 - c. Fecha y nombre de la actividad a la que se asistió
 - d. Institución que organizó el evento
 - e. Resumen de lo hecho en la actividad (de 300 palabras mínimo) así como alguna fotografía, boleto o documento donde se compruebe que asistió.

IV. Actividades deportivas

1. 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.

2. 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.

Artículo 142. Puede haber otras actividades las cuales sean acreedoras a créditos extracurriculares, las cuales tendrán que ser revisadas por el estudiante y el Coordinador de actividades extracurriculares. De ser acreedora a créditos se le proporcionará la cantidad de los mismos dependiendo la actividad.

Artículo 143. Al participar también en la organización de las actividades el estudiante podrá obtener mayor cantidad de créditos.

Artículo 144. El realizar cualquier actividad para obtener créditos extracurriculares no será motivo para justificar faltas, a menos que la Escuela defina lo contrario en un caso específico.

Artículo 145. En caso de que el estudiante no muestre la conducta adecuada durante las actividades realizadas será motivo suficiente para no ser acreedor a los créditos correspondientes.

Transitorios

Primero. El presente Reglamento entrará en vigor al día siguiente de su publicación en la página de internet de la Universidad Panamericana, www.up.edu.mx. A la publicación, queda abrogado el Reglamento de fecha anterior.

Segundo. Las relaciones o los casos que hayan surgido al amparo del Reglamento anterior podrán ser resueltos de conformidad con dicho Reglamento mientras no se oponga a lo establecido en el presente.

Tercero. El marco normativo secundario existente a la fecha de entrada en vigor del presente Reglamento, deberá revisarse y en su caso adecuarse, en un plazo de ciento ochenta días contados a partir de la entrada en vigor.

Cuarto. El presente Reglamento fue aprobado por el Consejo de Dirección de Campus el **16 de noviembre de 2023**, mediante acuerdo **CDC UPAGS 404-23**.

Anexo I. Guía de opciones y Procedimientos de titulación

Modalidades de Titulación Licenciatura

La Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios ofrece diversas modalidades de titulación, las cuales se registrarán por los lineamientos y aprobación de la Escuela y será responsabilidad del estudiante tener conocimiento de estos.

Los requisitos indispensables para elegir e iniciar titulación en cualquiera de las siguientes opciones están enunciados en el artículo 146 del Reglamento General de la Universidad Panamericana, además de haber completado los créditos extracurriculares según el capítulo 16 del presente reglamento.

La Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios de la Universidad Panamericana cuenta con las siguientes opciones de titulación:

- I. Tesis:** 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:
 1. El estudiante contará con un Director de tesis que asigne la Secretaría Académica de la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios.
 2. El estudiante contará con un periodo de 9 meses para realizar el trabajo y presentación de la tesis.
 3. Es responsabilidad del estudiante tomar el curso de redacción que facilita la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios.

- II. Proyecto Empresarial:** 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 estudiante contará con un Director que asigne la Secretaría Académica de la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios.
- El estudiante contará con un periodo de 9 meses para realizar el trabajo y presentación del proyecto.
- Es responsabilidad del estudiante tomar el curso de redacción que facilita la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios.

III. Estudios de Posgrado: Se seguirán los lineamientos del artículo 150, 156, 157 y 158 del Reglamento General de la Universidad Panamericana.

IV. Rendimiento Académico: para la obtención del Título por rendimiento académico, el promedio mínimo que el estudiante deberá obtener al concluir sus estudios de Licenciatura es de 9.00 (nueve punto cero cero), 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:

1. El estudiante tendrá una presentación protocolaria donde demostrará sus competencias adquiridas pudiendo elegir el área de conocimiento que desee del Programa de Licenciatura en Dirección de Negocios Gastronómicos.
2. 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.

V. Examen EGEL: para la obtención de Título por medio del Examen General para el Egreso de la Licenciatura en Gastronomía (EGEL-GASTRO) el estudiante tendrá que obtener resultado de Testimonio de Desempeño Satisfactorio (TDS).

1. Es responsabilidad del estudiante prepararse para el examen.

Modalidades de titulación Posgrados

La Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios ofrece diversas modalidades de titulación, las cuales se regirán por los lineamientos y aprobación de la Escuela y será responsabilidad del estudiante tener conocimiento de estos.

Los requisitos indispensables para elegir e iniciar titulación en cualquiera de las siguientes opciones están enunciados en el artículo 164 del Reglamento General de la Universidad Panamericana.

I. Tesis: 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:

1. El estudiante contará con un director de tesis que asigne la Secretaría de Investigación de la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios.
2. El estudiante contará con un periodo de 9 meses para realizar el trabajo y presentación de la tesis.

II. Proyecto Empresarial: 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:

1. El estudiante contará con un director de proyecto empresarial que asigne la Secretaría Académica de la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios.
2. El estudiante contará con un periodo de 9 meses para realizar el trabajo y presentación del proyecto.

III. 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:

1. El estudiante contará con un asesor para la redacción del artículo, el cual será asignado por la Secretaría de Investigación de la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios.
2. El estudiante contará con un periodo de 9 meses para realizar el artículo y enviarlo a la(s) revista(s) arbitrada(s).

3. Las revistas deberán de estar indexadas ya sea en Scopus o Web of Science.
4. La publicación deberá de cumplir con la política de afiliación institucional para artículos de investigación (UP POL INV-01).

IV. Informe de actividad empresarial: 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:

1. El estudiante contará con un asesor para la redacción del informe, el cual será asignado por la Secretaría Académica de la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios.
2. El estudiante contará con un periodo de 9 meses para realizar el trabajo y presentación del informe.
3. El estudiante deberá de presentar sus aportaciones en la empresa o institución en la que labora y que sea reflejo de su desempeño como colaborador.

V. Elaboración de caso: 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:

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

VI. Rendimiento Académico: para la obtención del Título por Excelencia Académica, el promedio mínimo que el estudiante deberá obtener al concluir sus estudios de maestría es de **9.00 (nueve punto cero cero)**, 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 estudiante tendrá una presentación protocolaria donde demostrará sus competencias adquiridas pudiendo elegir el Área de Conocimiento que deseé 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.

Disposiciones varias sobre titulación de Licenciatura y Posgrado

1. Las modalidades de titulación no son reembolsables ni intercambiables entre sí.
2. Cuando un estudiante no cumpla con los plazos establecidos para terminar su trabajo elegido para titularse, deberá presentar una solicitud de ampliación de plazo por escrito, al Comité Directivo de la Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios. La ampliación no podrá exceder del 50% del plazo original.
3. La mención honorífica será otorgada a los estudiantes sobresalientes que se titulen vía tesis o trabajo recepcional, siempre y cuando se cumpla con lo señalado por el Reglamento General, además de tener un promedio mínimo de 9.0 y no haberse dado de baja de un ciclo o módulo.

Anexo II. Lineamientos de estancias

I. Objetivos

- a. Estudiante.** Desarrollar habilidades y consolidar mediante la práctica los conocimientos adquiridos durante la Licenciatura de Dirección de Negocios Gastronómicos, mediante el desempeño de una posición de trabajo en distintos hoteles, restaurantes de alta categoría, o empresas de alimentos.
- b. Empresa.** Colaborar con la Universidad Panamericana en la formación de futuros profesionistas, conociendo las habilidades y aptitudes de los estudiantes en situaciones reales, ayudando a desarrollarlas y mejorarlas; además, recibir apoyo en las actividades de la empresa y contar con ideas innovadoras por parte de los estudiantes y al mismo tiempo obtener un beneficio directo a su operación.
- c. Universidad.** Recibir retroalimentación de empresas y empresarios acerca del desempeño de los estudiantes, así como comentarios y propuestas de actualización en temas relacionados. Incrementar y seleccionar al grupo de empresas dispuestas a colaborar con la formación de los estudiantes de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos.

II. Duración y periodos

- a. Estancia Profesional I.** Duración mínima de 8 semanas con 30 horas mínimo de trabajo semanales para obtener 8 créditos. A cursarse entre 4º y 5º semestre (verano).
- b. Estancia Profesional II.** Duración mínima de 16 semanas con 30 horas mínimo de trabajo semanales para obtener 26 créditos. A cursarse en el 7º semestre (agosto-diciembre).

Sin embargo, la duración de las estancias, así como las horas a laborar, pueden variar según las políticas de la empresa donde se labore.

Si se desea realizar una estancia y cursar materias, éstas no deberán ser mayor a 8 horas presenciales.

Las estancias son parte del programa de estudios de la Licenciatura, por tanto, se debe inscribir en el periodo específico la materia y cubrir el pago de la misma, según los créditos del periodo a cursar.

III. Empresas

- a. Que tengan un área en particular en donde pueda ser asignado bajo la tutela y asesoría de un Ejecutivo -profesionista de la empresa-, a un estudiante de la Escuela de Dirección de Negocios Gastronómicos, en el área de Tecnología de Alimentos, de Artes Culinarias o de Negocios Gastronómicos.
- b. Que tengan la disponibilidad de tiempo para atender adecuada y suficientemente al estudiante.

IV. Requisitos

- a. La estancia profesional podrá realizarse con diferentes prestadores de servicio:
 - a. Industria Hotelera
 - b. Industria Restaurantera
 - c. Banquetes
 - d. Industria de Alimentos
 - e. Institución Educativa
- b. No está permitido llevar a cabo las estancias en la empresa familiar ni en emprendimiento del estudiante.
- c. Las estancias pueden llevarse a cabo en:
 - a. Territorio Nacional
 - b. Extranjero
- d. El estudiante debe tener acreditadas las materias necesarias para poder iniciar su proceso de estancias:
 - a. Estancias Profesionales I: 100% bloque básico y 60% bloque intermedio.
 - b. Estancias Profesionales II: 100% bloque básico y 100% bloque intermedio.

- e. El estudiante debe cumplir con los siguientes requisitos en el idioma inglés:
 - a. Estancias Profesionales I: inglés acreditado si se realiza en el extranjero.
 - b. Estancias Profesionales II: inglés acreditado.
 - c. Para inscribir la materia, es necesario estar en el nivel de inglés correspondiente al semestre que estará cursando.
 - d. Además, es necesario no tener carta compromiso con el Centro de Lenguas.
- f. Para poder inscribir las Estancias Profesionales II, el estudiante debe haber concluido el 80% de sus créditos extracurriculares.
- g. Para poder inscribir la materia, el estudiante no debe contar con indicador alguno. Aunque haya sido aprobado en alguna empresa, no podrá iniciar a trabajar si no inscribe la materia en tiempo y forma.

V. Procedimiento

- a. La Escuela de Dirección de Negocios Alimentarios lanzará una convocatoria con las empresas que se tiene convenio y algunas nuevas que se consideren de interés para el desarrollo de las estancias, durante el verano e invierno, dos semestres antes del comienzo de las estancias.
- b. Durante el mes de septiembre, se llevará a cabo una reunión con los estudiantes para explicar el proceso a seguir y les presentará las opciones que tienen para realizar sus estancias, según los convenios previamente cerrados.
- c. Cada estudiante tendrá un mes a partir de la reunión, para completar el formulario inicial con sus tres opciones de estancias y el área de interés, para que sean aprobadas por el Comité de la Escuela. Si un estudiante está interesado en hacer sus estancias en una empresa con la que no se tiene convenio, deberá también ser aprobado por el Comité de la Escuela para asegurarse que sea una empresa conveniente para el desarrollo de los objetivos de las estancias.

- d. La Escuela ofrecerá un taller de creación de CV y carta motivos, al que deben asistir todos los estudiantes que estén por hacer su primer periodo de estancias.
- e. Una vez aprobadas las opciones de cada estudiante por el Comité, el estudiante deberá ponerse en contacto con su primera opción para iniciar su proceso de selección. En caso de no quedar seleccionado, deberá iniciar su proceso en la segunda opción y así sucesivamente. Es importante no iniciar una opción subsecuente hasta tener una respuesta definitiva de la anterior.
- f. Cuando el estudiante sea aprobado por alguna empresa para llevar a cabo sus estancias, deberá entregar la Carta de Aceptación firmada por el responsable de la empresa (Anexo I) al Coordinador de Estancias.
- g. Antes del inicio de los exámenes finales del semestre previo a las estancias, el estudiante debe entregar el formato de Aviso de Estancias profesionales (Anexo II) firmado por todas las áreas correspondientes. En caso de no entregarla a tiempo o tener algún indicador, no podrá llevar a cabo su periodo de estancias.
- h. El estudiante que no tenga Carta de Aceptación antes del periodo establecido será asignado a la empresa que el Comité de la Escuela defina:
 - a. Estancias nacionales: Tres meses antes del inicio de la estancia.
 - b. Estancias en el extranjero: Seis meses antes del inicio de la estancia.
- i. El asesor universitario dará apoyo exclusivamente de seguimiento al estudiante durante su elección de estancias, proceso de selección y durante la ejecución de estas. No se involucrará en el proceso administrativo.
- j. El estudiante contará con un tutor por parte de la Escuela, que dará seguimiento a la asistencia y desempeño durante las estancias, además de evaluarlo y apoyarlo en caso de que surja alguna situación compleja.

VI. Convenio

- a. El convenio incluye Vinculación Empresa-Universidad únicamente.
- b. Dentro del mismo, se especifica la situación del estudiante con relación a la Empresa, manejada como extensión educativa de la Universidad.
- c. El Seguro contra accidentes para cubrir en forma limitada alguna eventualidad que le ocurra al estudiante durante el periodo de prácticas, por parte de la Universidad, cubre durante estancias en el territorio nacional. En caso de contar con seguro familiar, el estudiante deberá comprobar vigencia y cobertura. Para estancias en el extranjero, será necesario consultar con la empresa los requerimientos al respecto.
- d. Los gastos necesarios en que incurra el estudiante para el desempeño de sus actividades serán absorbidos por el mismo.
- e. La información y actividades realizadas deberán ser supervisadas por el responsable de la Empresa y un tutor asignado por la Escuela con el objetivo de contar con una formación académica adecuada durante el desarrollo de la estancia.
- f. La empresa evaluará el desempeño del estudiante en el tiempo solicitado por la Universidad con la finalidad de cumplir con los requisitos académicos de las Estancias.
- g. El compromiso del estudiante de realizar las actividades profesionales que le sean asignadas durante el periodo de estancia profesional, colaborando un mínimo de 30 horas semanales de acuerdo con su jefe responsable.

VII. Suspensión de la estancia profesional

- a. **Por parte del estudiante.** Podrá renunciar a la Empresa si presenta al Comité de la Escuela una carta de motivos con las razones por las cuales no pueda continuar con las actividades, siempre y cuando éstas sean válidas y comprobables.
 - a. De ser aprobada, el estudiante deberá renunciar a la empresa con una carta formal, exponiendo los motivos.
 - b. Una vez aprobada la solicitud por el Comité de la Escuela, el estudiante tendrá un máximo de 7 días (Estancias Profesionales I) ó 15 días (Estancias Profesionales II) para reubicarse en otra empresa, según las indicaciones del Comité.

- b. Por parte de la Empresa.** Podrá solicitar a la Universidad la suspensión temporal o definitiva del estudiante por razones de mal aprovechamiento, indisciplina, o faltas de asistencia.
 - a. En este caso, el estudiante tendrá un máximo de 7 días (Estancias Profesionales I) ó 15 días (Estancias Profesionales II) para reubicarse en otra empresa que le asigne el Comité de la Escuela.
- c. Por parte de la Universidad.**
 - a. Por falta de asistencia injustificada.** Se llamará y/o visitará al estudiante para verificar que se encuentra realizando su Estancia por lo que si el estudiante no es encontrado, se le llamará de nuevo y una vez realizadas 2 llamadas y/o visitas y no siendo encontrado el estudiante, se le suspenderán las prácticas.
 - b. Por actividades no relacionadas.** Al comprobar que las actividades asignadas no signifiquen un desarrollo de habilidades para el estudiante y/o realizar actividades diferentes o de menor importancia no solicitadas en la requisición de practicante.

VIII. Evaluación

- a. Por parte de la Empresa.** La empresa evaluará a través del responsable directo, el desempeño del estudiante de acuerdo a las actividades solicitadas en la requisición de practicante apoyado en la herramienta de Evaluación enviada vía correo electrónico por el Tutor Académico de Estancia Profesional de la Universidad (Anexo III).

Esta herramienta permitirá evaluar las competencias o comportamientos del estudiante en el ejercicio de las actividades y labores diarias.

La empresa extenderá una carta de terminación de Estancia Profesional (Anexo IV), en papel membretado y/o papel oficial de la empresa donde acredite que el estudiante ha cubierto con el tiempo asignado por el programa y mencione las funciones que realizó y el resultado o desempeño que tuvo en dichas actividades. Esta carta tiene valor curricular para el estudiante.

- b. Por parte de la Universidad.** Esta evaluación tiene por objetivo identificar los conocimientos, habilidades, actitudes y valores

obtenidos en una empresa durante el desempeño de la práctica profesional. Así como validar la formación obtenida en su licenciatura con la realidad del campo del trabajo.

La evaluación depende del responsable de la empresa y del Tutor Académico de la Escuela en Dirección de Negocios Gastronómicos de la Universidad Panamericana que será asignado por la Secretaría Académica para apoyar al estudiante durante su Estancia y evaluará su desempeño académico con el reporte que será requerido en cada periodo de estancias (Anexo V).

c. Calificación final. Se integrará de la siguiente manera:

a. Evaluación. 90%

i. Evaluación tutor Empresa: 50%

ii. Evaluación tutor Escuela: 50%

b. Autoevaluación. 10%

d. Para poder considerar la calificación final se deberá entregar una carta de la empresa de finalización de estancias.

e. En el caso de cambio de estancia por parte del estudiante, la empresa o la Universidad; el estudiante será evaluado de acuerdo a la calificación que otorguen las empresas en la proporción correspondiente al tiempo trabajado en cada una de ellas.

f. Si hubiera dos veces rescisión de estancias en el mismo semestre la calificación asignada a dicha estancia será reprobatoria 5.00.

g. Si no se realiza entrega de reporte, la calificación será de 5.00.

IX. Comunicación. Es muy importante mantener comunicación en todos los sentidos: Universidad – Empresa – Estudiante – Tutor Académico para llevar a cabo con éxito el Programa, por lo que el coordinador de Estancias estará en constante comunicación con el tutor y el a su vez con la empresa y estudiante.

- X. Excepciones.** Cualquier punto no previsto en este documento, deberá tratarse directamente con el Comité de la Escuela, quien lo revisará y definirá el proceder necesario.