



REGLAMENTO ESCOLAR

**LICENCIATURA ESCOLARIZADA**

**INSTITUTO DE INNOVACIÓN EN NEGOCIOS Y GASTRONOMÍA**

## CONTENIDO

|  |           |
|--|-----------|
| <b>TÍTULO PRIMERO: DISPOSICIONES GENERALES</b>                   | <b>4</b>  |
| Capítulo I: Disposiciones generales                              | 4         |
| CAPÍTULO II. De la institución                                   | 5         |
| CAPÍTULO III. Del objetivo del instituto                         | 6         |
| <b>TÍTULO SEGUNDO: PROCESO DE ADMISIÓN</b>                       | <b>7</b>  |
| Capítulo I: Del proceso de admisión                              | 7         |
| Capítulo II: De los requisitos de admisión.                      | 7         |
| <b>TÍTULO TERCERO: PROCESO DE INSCRIPCIÓN Y REINSCRIPCIÓN</b>    | <b>8</b>  |
| Capítulo I: De la inscripción y reinscripción                    | 8         |
| Capítulo II: De los requisitos de inscripción y reinscripción    | 8         |
| Capítulo III: De las equivalencias de estudios                   | 10        |
| Capítulo IV: De la revalidación de estudios                      | 11        |
| <b>TÍTULO CUARTO: PERMANENCIA Y EVALUACIONES</b>                 | <b>12</b> |
| Capítulo I: De la permanencia en el plan de estudios             | 12        |
| Capítulo II: De los criterios de asistencia                      | 13        |
| Capítulo III: De los criterios de evaluación y acreditación      | 14        |
| <b>TÍTULO QUINTO: DE LAS CUOTAS, ESPACIOS, SERVICIOS Y BECAS</b> | <b>17</b> |
| Capítulo I: De las cuotas y pagos                                | 17        |
| Capítulo II: De los recursos, espacios y servicios de apoyo      | 19        |
| Capítulo III: De las becas                                       | 19        |
| <b>TÍTULO SEXTO: EGRESO Y TITULACIÓN</b>                         | <b>21</b> |
| Capítulo I: De las Prácticas Profesionales                       | 21        |
| Capítulo II: Del Servicio Social                                 | 22        |
| Capítulo III: De la titulación                                   | 26        |
| <b>TÍTULO SÉPTIMO: DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS ALUMNOS</b>    | <b>31</b> |
| Capítulo I: De los derechos de los alumnos                       | 31        |
| Capítulo II: De las obligaciones de los alumnos                  | 32        |

|  |           |
|--|-----------|
| Capítulo III: De los aspectos de disciplina                        | 33        |
| Capítulo IV: Del procedimiento para presentar quejas y sugerencias | 34        |
| <b>TÍTULO OCTAVO: DE LAS SANCIONES Y BAJAS</b>                     | <b>35</b> |
| Capítulo I: De las sanciones                                       | 35        |
| Capítulo II: De las bajas  | 35        |
| <b>ARTÍCULOS TRANSITORIOS</b>                                      | <b>37</b> |

**EL DISTINGUIDO CONSEJO DIRECTIVO DEL INSTITUTO DE INNOVACIÓN EN NEGOCIOS Y GASTRONOMÍA EN LA ATRIBUCIÓN DE SUS FACULTADES Y FUNCIONES EN EL EJERCICIO NORMATIVO Y ADMINISTRATIVO, COMO ÓRGANO SUPERIOR Y RECTOR DE LA UNIVERSIDAD, CON FUNDAMENTO EN LA LEY GENERAL DE EDUCACIÓN DEL ESTADO DE SAN LUIS POTOSÍ, REGLAMENTO DE LA LEY DE EDUCACIÓN ACUERDO 171117, ACUERDO 286, EMITE Y SE DISPONE EL SIGUIENTE:**

#### **REGLAMENTO ESCOLAR**

## REGLAMENTO

### TÍTULO PRIMERO: DISPOSICIONES GENERALES

#### CAPÍTULO I.-

#### DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1º.- El presente Reglamento tiene como propósito informar y establecer las disposiciones reguladoras y normativas de Administración Escolar, así como los requisitos, modalidades y procedimientos de la licenciatura en Gastronomía en el Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía.

ARTÍCULO 2º.- El presente Reglamento Interno tiene como objeto, el precisar, clasificar y definir los criterios que norman y enmarcan las mejores condiciones de quienes integran la comunidad del Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía, alumnos, docentes, personal administrativo y directivo.

ARTÍCULO 3º.- Toda la comunidad escolar que integra el Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía, tiene la responsabilidad de conocer el presente Reglamento, el desconocimiento u omisión del mismo no justifica su incumplimiento.

ARTÍCULO 4º.- El presente Reglamento es de observancia obligatoria para los aspirantes, estudiantes y egresados del Instituto; Todo alumno del Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía, tiene la responsabilidad de conocer el presente Reglamento, el desconocimiento u omisión del mismo no justifica su incumplimiento.

ARTÍCULO 5º.- Las actividades de El Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía, se rigen por los enunciados contenidos en su Acta Constitutiva, Consejo Directivo, Reglamento y demás disposiciones, que serán aplicadas por la Rectoría y los distintos órganos de administración, de acuerdo a su respectiva competencia; bajo estos preceptos se faculta la función y operación del Departamento de Control Escolar como responsable del ejercicio y cumplimiento del presente Reglamento.

I. Son funciones del Control Escolar; regular y llevar a cabo la captura, registro, control y administración de los procesos de información que manifiesten la situación académico-administrativa del aspirante, de cada alumno y egresado del Instituto; de conformidad con lo establecido en la normatividad vigente.

ARTÍCULO 6º.- Los trámites escolares solamente podrán ser gestionados por los aspirantes, alumnos y egresados, o con la debida acreditación de sus padres, tutores o apoderados legales.

ARTÍCULO 7º.- Además de los Órganos de Gobierno de El Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía, serán integrantes de su comunidad educativa los siguientes:

I.- Docentes;

II.- Los Alumnos;

III.- Personal de apoyo y técnico;

IV. Personal Administrativo y trabajadores en general y de servicios.

ARTÍCULO 8º.- Son Autoridades educativas:

I. El Rector es la máxima autoridad académica y administrativa del Instituto.

II. El Director de plantel es la máxima autoridad operativa y administrativa del centro escolar a su cargo.

III. Director Académico es la máxima autoridad bajo su adscripción.

## **CAPITULO II DE LA INSTITUCIÓN**

ARTÍCULO 9º.- El Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía, es un organismo de carácter particular, con personalidad jurídica establecida por su Acta Constitutiva, con patrimonio propio y es una Institución dotada de plena capacidad jurídica para adquirir, enajenar y administrar bienes y servicios del orden educativo.

ARTÍCULO 10º.- El Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía, se regirá por lo dispuesto en la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de San Luis Potosí; por la Ley General de Educación, en la Ley de Educación del Estado de San Luis Potosí; por su órgano de Consejo Directivo, por el presente Reglamento y reglamentos internos que sus propios órganos de Gobierno expidan, y por las disposiciones legales aplicables en su ámbito de competencia.

ARTÍCULO 11º.- El Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía, es ajena a cualquier partido político, sin discriminación de raza, sexo, ideología, posición social y económica.

ARTÍCULO 12º.- El Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía, para su operación tiene derecho a organizarse, respetando siempre la normatividad vigente, expedir su reglamentación institucional en todo lo concerniente a sus aspectos académicos, técnico, de gobierno, administrativo y económico; debidamente acreditados y aprobados por las Autoridades Educativas Competentes.

ARTÍCULO 13º.- El Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía, para un mejor cumplimiento de sus objetivos podrá formalizar convenios con personas físicas, empresas, organismos e instituciones públicas y/o privadas que financien investigaciones, desarrollo de programas de actualización, capacitación y formación de recursos humanos, así como la difusión de eventos culturales, académicos y deportivos.

### **CAPÍTULO III**

#### **DEL OBJETIVO DEL INSTITUTO.**

ARTÍCULO 14º.- Los objetivos del Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía son:

- I.- Impartir educación superior en el nivel de Licenciatura.
- II.- Ofrecer educación de calidad, formar profesionistas de manera integral que cuenten con las capacidades para desarrollarse en áreas operativas y administrativas.
- III.- Promover la difusión del conocimiento y la cultura, para impulsar, diversificar y equilibrar el desarrollo regional, estatal y nacional;
- IV.- Proporcionar competencias laborales, de gestión innovación y emprendimiento en nuestros estudiantes;
- V.- Impartir educación superior en el nivel de Licenciatura, conforme a los planes y programas de estudios aprobados por el Consejo Directivo y autorizados por la autoridad educativa competente;
- VI.-Formar profesionales con actitud científica, creativos, con espíritu emprendedor e innovador, orientados al logro y la superación personal permanente, solidarios socialmente, sensibles a las realidades humanas, capaces de trabajar en equipo y comprometidos con el desarrollo del ser humano;
- VII.-Realizar actividades de investigación e innovación atendiendo fundamentalmente a los retos estatales, regionales y nacionales, en relación con las necesidades del desarrollo sustentable y bienestar social;
- VIII.- Establecer un sistema de seguimiento de egresados;
- IX.- Implementar las condiciones necesarias para facilitar y ampliar los lazos de colaboración con otras instituciones dentro y fuera del país; propiciando y facilitando el tránsito de estudiantes entre universidades y modalidades educativas dentro y fuera del Estado, la región y el país, mediante esquemas efectivos de intercambio académico, que permitan reorientar la demanda hacia programas educativos que respondan a las nuevas exigencias sociales, ofreciendo una oferta educativa acorde a la demanda y necesidades socioeconómicas del entorno educativo y laboral;
- X.- Promover relaciones de intercambio y cooperación con organizaciones e instituciones tanto nacionales, como extranjeras, así como con los sectores social, público y privado para el desarrollo de programas y proyectos de beneficio institucional, mediante la suscripción de convenios, y
- XI.-Fomentar actividades de vinculación con los sectores educativo, social, laboral y productivo.

## **TÍTULO SEGUNDO: PROCESO DE ADMISIÓN**

### **CAPÍTULO I**

#### **DEL PROCESO DE ADMISIÓN**

ARTÍCULO 15º.- El proceso de admisión se llevará a cabo dos veces por año, con base en el calendario escolar vigente.

ARTÍCULO 16º.- El Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía aceptará a los aspirantes que cumplan con los criterios de admisión vigentes y con base en el cumplimiento de los antecedentes académicos para cursar estudios en el nivel de educación superior.

ARTÍCULO 17º.- El proceso de admisión inicia con la solicitud y concluye con la inscripción.

ARTÍCULO 18º.- Para conocer y resolver sobre la aceptación de los aspirantes, se integrará una Comisión de Admisión nombrada por el Rector y conformada por el Director Académico, Coordinador(a) y un académico de amplio conocimiento y solvencia moral.

### **CAPÍTULO II**

#### **DE LOS REQUISITOS DE ADMISIÓN**

ARTÍCULO 19º.- Podrán participar todos los aspirantes que reúnan los antecedentes académicos para el nivel educativo de licenciatura; se aceptará como aspirante a ingresar al Instituto, todo aquel que cumpla con los requisitos de admisión vigentes, así como con los lineamientos normativos del presente Reglamento.

ARTÍCULO 20º.- El aspirante tiene derecho a postularse, siempre y cuando haya cumplido con los siguientes requisitos:

- I.- Haber concluido de manera regular su formación media superior;
- II.-Solicitar la inscripción en los periodos establecidos por el Instituto;
- III.- Presentar un examen Psicométrico y,
- IV.-La selección se hará con base a la capacidad académica además de cubrir con todos los requisitos, trámites, criterios y procedimientos que les indique el Instituto.

ARTÍCULO 21º.-El aspirante que haya cumplido satisfactoriamente con el artículo anterior, habrá de proceder a su inscripción; para conocer y resolver sobre la aceptación de los aspirantes, se integrará una Comisión de Admisión nombrada por el Rector y conformada por el personal directivo y de la coordinación y un académico de amplio reconocimiento.

## **TÍTULO TERCERO: PROCESO DE INSCRIPCIÓN Y REINSCRIPCIÓN**

### **CAPÍTULO I**

#### **DE LA INSCRIPCIÓN Y REINSCRIPCIÓN**

ARTÍCULO 22º.- Se entiende por inscripción el trámite y registro que realiza el aspirante de nuevo ingreso, para cursar el plan de estudios al que fue aceptado.

ARTÍCULO 23º.- La inscripción se realizará exclusivamente dentro de los periodos fijados en el calendario escolar vigente; el registro que se llevará a cabo en el Departamento de Control Escolar. Las inscripciones extemporáneas a este proceso, deberán ser sujetas de aprobación por parte de la Rectoría y Comisión de Admisión.

ARTÍCULO 24º.- El proceso de inscripción estará sujeto al cumplimiento del trámite de admisión; así como por el cumplimiento de los requisitos, establecidos por el Artículo 27, del presente Reglamento.

ARTÍCULO 25º.- Se entiende por reinscripción el trámite y registro que realiza el alumno en cada ciclo escolar, para proseguir sus estudios hasta la conclusión de los mismos.

ARTÍCULO 26º.- Las reinscripciones se realizarán exclusivamente dentro de los periodos fijados en el calendario escolar vigente, previo pago de las cuotas respectivas. Las reinscripciones extemporáneas a este proceso, deberán ser sujetas de aprobación por parte de la Rectoría y Dirección Académica, así como en el cumplimiento del Artículo 28º, del presente Reglamento.

### **CAPÍTULO II**

#### **DE LOS REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN Y REINSCRIPCIÓN**

ARTÍCULO 27º.- Los requisitos para la inscripción de los alumnos que ingresan a primer ciclo del nivel educativo correspondiente, o en su caso, al semestre del plan de estudios, respectivamente, son:

- I.- Pagar su cuota de inscripción;
- II.- Entregar documentos originales y copias al Departamento de Control Escolar:
  - a.- Acta de Nacimiento Original.
  - b.- Comprobante de domicilio Original y copia.
  - c.- Certificado de Bachillerato Original Legalizado.
    - Se deberá verificar que la fecha de conclusión del plan de estudios de Bachillerato sea anterior a la del inicio del plan de estudios de educación superior.



- Si el documento es de otro Estado debe cumplir con los requisitos de legalización, registro o validación que correspondan.

d.- Copia de la C.U.R.P.

e.- Seis fotografías tamaño pasaporte a color.

f.- Certificado médico.

g.- Estudios de laboratorio clínico coprológico parasitológico.

h.- Cartilla de Vacunación original y copia

III.- Es motivo de suspensión u omisión de todo trámite realizado en el proceso de inscripción, si el aspirante no ha complementado la documentación requerida en original, para integrar su expediente ante la autoridad educativa competente o en caso de entregar documentación apócrifa.

ARTÍCULO 28º.- Los requisitos de reinscripción para los alumnos que han cursado algún ciclo escolar dentro del Instituto son:

I.-Cumplir con los requisitos de inscripción;

II.- Pagar cuota de reinscripción;

III.- No tener adeudos anteriores por ningún concepto, ni económicos, ni académicos y,

ARTÍCULO 29º.- Para el procedimiento de preinscripción, inscripción y reinscripción el alumno debe sujetarse al calendario interno que maneja el Instituto;

ARTÍCULO 30º.- Todos los trámites de preinscripción, inscripción y reinscripción deberán de hacerse en el Departamento de Control Escolar, en las instalaciones del Instituto.

ARTÍCULO 31º.- Son alumno(a)s del Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía, todos aquellos que hayan cumplido con los requisitos y proceso de admisión, inscripción y reinscripción, establecidos en el presente Reglamento.

ARTÍCULO 32º.- Los alumnos del Instituto se clasifican en regulares e irregulares, con base en lo siguiente:

I.- Alumnos regulares, son los que están inscritos y que aprobaron satisfactoriamente todas las asignaturas que conforman el ciclo escolar inmediato anterior, al que pretenden inscribirse, es decir que continúan normalmente sus estudios, sin contratiempos y,

II.- Alumnos irregulares:

- Son los que están inscritos y que, al finalizar el ciclo, no pueden inscribirse al ciclo lectivo inmediato superior, debido a que su evaluación y acreditación de asignaturas no fue positiva en una o más materias;
- Así como, tuvieron algún contratiempo o sanción administrativa o normativa, por parte del área competente del Instituto;
- Así como el incumplimiento de lo establecido en el Artículo 27.

ARTÍCULO 33º.- Los alumnos que podrán llevar a cabo su reinscripción, estarán sujetos al cumplimiento y observancia de los siguientes criterios y requisitos:

- I.- No tener adeudo de cuotas, ni de materiales, equipo o de daños a la Institución;
- II.- No haber causado baja definitiva del Instituto;
- III.- No contar con las evidencias académicas suficientes para acreditar el ciclo lectivo previo y,
- IV.- No haber sido sancionados o suspendidos sus derechos como alumno, por la aplicación de disposiciones contenidas en el presente Reglamento Interno; así como por otras instancias administrativas y normativas del Instituto.

ARTÍCULO 34º.- Los alumnos que no tendrán derecho a la reinscripción, son aquellos que presentaron circunstancias adversas o incumplimiento del presente Reglamento; así como por otras instancias administrativas y normativas de la Institución, con base en los Artículos: 27º, 80º, 150º, 153º, y 164º del presente Reglamento.

### **CAPÍTULO III**

#### **DE LAS EQUIVALENCIAS DE ESTUDIOS**

ARTÍCULO 35º.- El Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía podrá reconocer para fines académicos a través de la revalidación o el establecimiento de equivalencias, los estudios cursados en otras instituciones de educación superior nacionales o extranjeras, conforme a las disposiciones previstas en el presente Reglamento.

ARTÍCULO 36º.- Los aspirantes extranjeros, además de cumplir con los requisitos que señala el presente Reglamento, deberán acreditar su estancia legal en el país de conformidad con la legislación aplicable.

ARTÍCULO 37º.- La revalidación y equivalencia de estudios se tramitará mediante el Departamento de Control Escolar, su definición es competencia de la autoridad educativa competente.

ARTÍCULO 38º.- La equivalencia de estudios, es el procedimiento para declarar el reconocimiento de validez oficial de estudios realizados en instituciones del nivel superior que forman parte del Sistema Educativo Nacional. Siempre y cuando sean equiparables con el programa de estudio que ofrece el Instituto; otorgándose la equivalencia por ciclos completos (semestre), ciclos en forma parcial (continuos o discontinuos) o por asignatura.

ARTÍCULO 39º.- La resolución de las solicitudes de equivalencias se sujetará a las siguientes disposiciones:

- I.- La solicitud será turnada a la Rectoría y Dirección Académica para su dictamen de procedencia y trámite en el Departamento de Control Escolar;
- II.- El Departamento de Control Escolar se reserva el derecho de autenticar y verificar el certificado total o parcial, entregado por el postulante;
- III.- La solicitud para la equivalencia de estudios procederá únicamente cuando el alumno se inscriba por primera vez en El Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía;

IV.- Se invalida el procedimiento de equivalencia en los casos que se cuente con materias reprobadas, no acreditadas o no presentadas en los primeros dos ciclos escolares;

V.- Para aceptar la equivalencia de un ciclo completo (semestre) las asignaturas cursadas deberán ser equiparables en un 80% de la estructura de los programas de estudio de las materias;

VI.- La calificación mínima para realizar las equivalencias por ciclos o asignaturas, deberá ser de 7.0 (siete punto cero) o el correspondiente en otras escalas;

VII.- La equivalencia por ciclos completos (semestre), no podrán exceder al 50% del plan de estudios;

VIII.- La equivalencia por asignatura está supeditada a la aprobación del ciclo lectivo completo en los primeros dos semestres y a la total congruencia y coherencia de objetivo y contenido en un 80% de compatibilidad con la materia a la que hace referencia en el currículo que imparte el Instituto y,

IX.- La equivalencia dictaminada, será turnada ante la autoridad educativa competente para su visto bueno; una vez concluido este proceso, quedará validada la equivalencia de estudios, con base en lo establecido en su Artículo 23º del presente Reglamento.

## **CAPÍTULO IV**

### **DE LA REVALIDACIÓN DE ESTUDIOS**

ARTÍCULO 40º.- Se entiende por revalidación, el procedimiento para declarar la validez oficial de estudios realizados en el extranjero y que no fueron realizados en instituciones que forman parte del Sistema Educativo Nacional. Siempre y cuando sean equiparables con los programas de estudio que ofrece el Instituto; otorgándoseles exclusivamente la revalidación por ciclos completos (semestral) y acreditados ante la instancia competente, así como de la autoridad educativa correspondiente.

ARTÍCULO 41º.- La revalidación de estudios tendrá la connotación de validez oficial, al presentar los sellos por parte de las autoridades competentes del país de origen, como del Consulado Mexicano; así como el de la Secretaría de Educación Pública o en su caso, de la autoridad educativas de los gobiernos estatales. Presentando la legitimidad de los estudios realizados y el aval de las instancias correspondientes, así como:

I.- El Departamento de Control Escolar, verificará la autenticidad de los documentos y turnará la solicitud a la Rectoría y Dirección Académica para su dictamen;

II.- Exclusivamente se revalidarán los estudios de los alumnos aspirantes a ingresar al Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía en cualquiera de los semestres siempre y cuando se presenten el total de asignaturas aprobadas con un mínimo de siete punto cero (7.0) y que lo acredite en su certificado parcial de estudios de la escuela procedente.

III.- En los casos en los que no existan asignaturas equiparables a las del Instituto, la calificación que se otorgará será igual al promedio obtenido en el ciclo escolar que se revalida y,

IV.- El postulante deberá acreditar su estancia legal en el país y su condición de estudiante.

## **TÍTULO CUARTO: PERMANENCIA Y EVALUACIONES**

### **CAPÍTULO I**

#### **DE LA PERMANENCIA EN EL PLAN DE ESTUDIOS**

ARTÍCULO 42º.- La permanencia de un estudiante del Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía; comprende desde el proceso de inscripción, los trámites y registros que realiza el alumno en cada ciclo escolar, para proseguir sus estudios, acorde a la normatividad establecida para cada procedimiento, hasta la conclusión de los mismos.

ARTÍCULO 43º.- Tendrán relación académica los aspirantes admitidos y adquieren condición de alumno(a)s al momento en que se encuentren inscritos en el Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía, con todos los derechos y responsabilidades, en tanto el cumplimiento de este Reglamento es de observancia general y obligatoria al momento de establecer relación académica con el Instituto.

ARTÍCULO 44º.- Los aspirantes que, al no concluir con sus trámites en tiempo y forma, se da por entendido que renuncian a la inscripción.

ARTÍCULO 45º.- Será condicionante la anulación de la condición de un estudiante en caso de comprobar documentos falsos o apócrifos de manera parcial o total, quedando sin efecto los actos derivados de los mismos, independientemente de la responsabilidad en la que pueda incurrir.

ARTÍCULO 46º.- Será condicionante de terminación de la condición de un estudiante en caso de:

- I.- Faltas graves o incumplimiento al reglamento que deriven en expulsión.
- II.- Incumplir en compromisos administrativos.
- III.- Renunciar explícitamente o darse de baja voluntaria.
- IV.- Concluir estudios.

ARTÍCULO 47º.- Son alumnos del Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía, todos aquellos que hayan cumplido con los requisitos y proceso de admisión, inscripción y reinscripción, establecidos en el presente Reglamento.

ARTÍCULO 48º.- Cada semestre inicia con el primer día de clases programado y concluye con el último día de evaluación extraordinaria.

Los periodos lectivos de la Licenciatura comprenden:

- I.- Primer periodo lectivo: de agosto a diciembre.
- II.- Segundo periodo lectivo de enero a junio.

ARTÍCULO 49º.- La Rectoría del Instituto, emitirá el calendario oficial de las actividades académicas, bajo el cual se habrá de desarrollar la planeación en lo particular del plan y

programa de estudio en su periodicidad semestral, que se imparte en El Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía, signando al menos los siguientes:

- I.- Las fechas de inicio y conclusión del periodo escolar;
- II.-El periodo para inscripciones y reinscripciones;
- III.- Los periodos destinados para la aplicación de exámenes y entrega de calificaciones;
- IV.- Los periodos para presentación de solicitudes y aplicación de exámenes extraordinarios y a título de suficiencia;
- V.- Los días académicos inhábiles y
- VI. Los periodos vacacionales.

ARTÍCULO 50º.- El Consejo Directivo del Instituto es el único órgano facultado para determinar el estatus académico y administrativo de los alumnos en casos específicos que no estén normados en el presente Reglamento.

## **CAPÍTULO II**

### **DE LOS CRITERIOS DE ASISTENCIA**

ARTÍCULO 51º.- En el Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía, el alumno será responsable de sus asistencias en cada asignatura, con base en su calendarización y horario asignado; por lo que no se aceptarán justificantes de inasistencia de ningún tipo, salvo los de prescripción médica y que tendrán que estar debidamente avalados por su Coordinador(a) Académico(a).

ARTÍCULO 52º.- El alumno(a) debe contar con un porcentaje igual o mayor a 80% de asistencias como requisito indispensable para presentar exámenes parciales.

ARTÍCULO 53º.- El alumno(a) debe contar con un porcentaje mínimo del 80% de asistencias como requisito indispensable para presentar exámenes ordinarios.

ARTÍCULO 54º.- El alumno(a) que no acumule durante el semestre mínimo 80% de asistencias debe presentar examen extraordinario.

ARTÍCULO 55º.- El alumno(a) que no acumule durante el semestre, un 60% de asistencia totales como mínimo recusará la materia, en el semestre, según sea el caso, con base en el plan de estudios vigente en el periodo lectivo correspondiente.

ARTÍCULO 56º.- El alumno(a) que sin previo aviso abandone o deje de asistir a sus clases le serán cancelados sus derechos con el Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía.

ARTÍCULO 57º.- El Consejo Directivo del Instituto es el único órgano facultado para asignar y remover los horarios a todos los alumnos inscritos bajo el turno que considere conveniente para su mejor desarrollo.

ARTÍCULO 58º.- El alumno(a) acepta de conformidad el horario y turno que el Consejo Directivo determine para su mejor desarrollo académico.

## CAPITULO III

### DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN

ARTÍCULO 59º.-Para efectos del presente Reglamento, se entiende por evaluación el proceso mediante el cual se constata, cuantifica y mide el aprovechamiento y rendimiento de los alumnos en la asimilación de conocimientos, habilidades adquiridas, capacidades desarrolladas, los valores y actitudes apropiados, con base en lo establecido por objetivos y contenidos de los programas de estudio vigentes y autorizados.

ARTÍCULO 60º.- Coordinación Académico deberá y convocar al equipo docente a una reunión de academia previo al inicio del semestre para determinar, establecer, proponer o retroalimentar los objetivos y propósitos del plan de estudios y su respectivo programa, así como elaborar o aprobar material didáctico-pedagógico, estrategias de enseñanza-aprendizaje, y definir bibliografías básica y complementarias, entre otros aspectos relevantes, como las estrategias más eficientes y las disposiciones que se aplicarán en cada materia y estos a su vez comunicarán y aplicaran a los estudiantes al inicio del semestre.

Todos los docentes deberán:

ARTÍCULO 61º.-Evaluar los aprendizajes, evaluar el aprendizaje de sus alumnos aplicando tanto los criterios como los procedimientos de evaluación y acreditación señalados en cada asignatura.

ARTÍCULO 62º.- Todos los docentes deberán dedicar en la sesión de inicio los criterios de evaluación a considerar para acreditar la materia.

ARTÍCULO 63º.- El docente debe diseñar, elaborar y calificar los exámenes parciales tomando en cuenta los criterios autorizados del programa de estudio; así como los exámenes ordinarios, extraordinarios y títulos.

ARTÍCULO 64º.- Posterior al examen, debe haber retroalimentación de cada alumno; entregando y dando derecho de revisión de examen y justificación de calificación parcial. A todos los alumnos se les deberá asignar una calificación numérica o NP (no presentó).

ARTÍCULO 65º.- El estudiante tiene derecho de solicitar revisión de examen en caso de no estar de acuerdo con el resultado de su evaluación, dicha revisión deberá hacerse en los 3 días hábiles después de la notificación de su resultado.

ARTÍCULO 66º.- Antes de asentar las calificaciones finales en el acta, el docente tiene la responsabilidad de dar a conocer a los estudiantes los resultados de sus evaluaciones parciales y finales.

ARTÍCULO 67º.- Los Docentes deberán entregar las calificaciones resultado de la evaluación de los aprendizajes de los alumnos al finalizar cada parcial del ciclo escolar, al Departamento de Control Escolar; serán registradas en Actas, las cuales se validarán con la firma del Docente, Titular de la asignatura y el Coordinador(a)Académico(a); pondrá el sello institucional.

ARTÍCULO 68º.- Las Actas deberán ser legibles, sin tachaduras, enmendaduras y borrones; la calificación que aparezcan asentada en las respectivas Actas de asignaturas, ya sea aprobatoria, reprobatoria o no presentó, serán irreversibles; sólo se podrá corregir con la habilitación del que deberá justificar y firmar el Titular de la Asignatura, entregándose para su proceso ante el Departamento de Control Escolar.

ARTÍCULO 69º.- Los Exámenes Extraordinarios o en su caso, a Título de Suficiencia se realizarán bajo el calendario que marque el Departamento de Control Escolar. No habrá aplicación extemporánea de ningún tipo de examen.

ARTÍCULO 70º.- En el caso de los exámenes extraordinarios o título el Docente deberá entregar resultados y dar retroalimentación, a más tardar, 24 horas después de su aplicación.

ARTÍCULO 71º.- Por cada Examen Extraordinario o a Título de Suficiencia se extenderá un Acta especificando la materia, calificación y día en que se presentó el examen, la cual debe ir debidamente suscrita por el Catedrático y por el Jefe del Departamento de Control Escolar. En caso de que no se presente un alumno, se anotará NP (no presentó), en el Acta respectiva.

ARTÍCULO 72º.- Todos los aspectos relacionados con los exámenes extraordinarios, exámenes a título de suficiencia y materias a recurrar no expresados en los artículos de este Capítulo deberán sujetarse a las disposiciones establecidas por la Rectoría y Dirección Académica del Instituto; De igual manera y con relación a las estrategias de regulación académica, los alumnos deberán de sujetarse a los procedimientos y lineamientos determinados por la Rectoría y Dirección Académica.

ARTÍCULO 73º.- El derecho a presentar cualquier modalidad de examen, precisa que el alumno debe estar al corriente de sus cuotas y pagos contraídos con el Instituto.

ARTÍCULO 74º.- Los exámenes para obtener el título profesional, se regirán por lo establecido en el Título sexto referente al egreso y titulación, capítulo tercero del presente Reglamento.

ARTÍCULO 75º.- La escala de calificaciones es del 0.0 al 10.0, y la mínima es de 6.0.

ARTÍCULO 76º.- En caso de que el alumno(a) no asista a la aplicación del examen parcial o no lo pueda presentar por alguna irregularidad administrativa, el porcentaje se tomará como cero, pero se deberán respetar los demás criterios de la evaluación (tareas, trabajo en clase, evidencias, etcétera).

ARTÍCULO 77º.- La evaluación del curso es semestral, lo que da lugar a la formulación de 4 calificaciones parciales durante el ciclo escolar.

ARTÍCULO 78º.- Las calificaciones parciales y la final deberán ser reportadas con un decimal, sin redondeo (ejemplo 8.4).

I. Las calificaciones se reportan a los estudiantes en una boleta, las cuales solo es un documento informativo de control interno del Instituto.



ARTÍCULO 79º.- La calificación final del curso, se obtendrá promediando la evaluación de los exámenes parciales y el final, o en su caso el trabajo final.

ARTÍCULO 80º.- El alumno(a) que acumule 10 materias no acreditadas a lo largo del trayecto curricular podrá ser dado de baja definitiva si así lo considera el Consejo Directivo de El Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía.

ARTÍCULO 81º.- En caso de no aprobar una materia a través de las evaluaciones ordinarias o por inasistencia, el alumno tendrá la oportunidad de presentar un examen extraordinario, si no lo aprueba, tendrá la segunda oportunidad con un examen a título de suficiencia.

ARTÍCULO 82º.- Para tener derecho a examen a título, el alumno deberá presentar primero el extraordinario. Si no se presentan ninguna de estas instancias se le reportará la materia con NP (no presentó); así como:

I.- No se pueden presentar más de tres materias en extraordinario o a título. La cuarta materia reprobada se deberá recurrar el semestre, según corresponda, completo;

II.- Si el alumno(a) no acredita la materia en ninguna de estas oportunidades la materia tendrá que ser recursada cuando el Instituto la oferte de nuevo. Sólo se podrán recurrar como máximo tres materias, con cuatro y más se deberá recurrar el semestre, completo y,

III.- En el caso de las materias seriadas reprobadas no se podrá cursar la consecutiva, sino está aprobada la anterior. Para cuestiones prácticas el alumno se inscribirá al ciclo lectivo que le corresponde y llevará la carga normal, menos una materia y se le indicará el tiempo, como la forma en que acreditará la pendiente.

ARTÍCULO 83º.- Los requisitos para presentar tanto examen extraordinario como a título de suficiencia son:

- Que el alumno debe estar al corriente de sus cuotas y pagos contraídos con el Instituto.
- Que el alumno cuente con un porcentaje mínimo del 60% de asistencia a clase.
- Que el alumno solicite el examen a Control Escolar.
- Que el alumno pague el derecho a examen.

ARTÍCULO 84º.- La calificación máxima de los exámenes extraordinarios será de 8.0, de los exámenes a título de suficiencia de 7.0 y en el caso de recurrar la materia 8.0. Teniendo claro que los exámenes se califican sobre 100 y a la calificación resultante se le aplica una regla de 3, donde 100 es igual a 80 o 100 es igual a 70, según el tipo de examen.

Ejemplo:

| Calificación obtenida en examen extraordinario | Calificación que se debe registrar |
|--|------------------------------------|
| 8.5 a 10                                       | 8.0                                |
| 7.5 a 8.4                                      | 7.0                                |
| 6.0 a 7.4                                      | 6.0                                |
| 0.0 a 5.9                                      | 5.0                                |

**ARTÍCULO 85º.**- Todos los aspectos relacionados con los exámenes extraordinarios, exámenes a título de suficiencia y materias a recurrar no expresados en los artículos de este Capítulo deberán sujetarse a las disposiciones establecidas por la Rectoría y Dirección Académica del Instituto; De igual manera y con relación a las estrategias de regulación académica, los alumnos deberán de sujetarse a los procedimientos y lineamientos determinados por la Rectoría y Dirección Académica.

## **TÍTULO QUINTO: DE LAS CUOTAS Y BECAS**

### **CAPITULO I**

#### **DE LAS CUOTAS Y PAGOS**

**ARTÍCULO 86º.**- Los alumnos cubrirán un costo semestral, por conceptos de inscripción o reinscripción y colegiaturas conforme al calendario de pagos según corresponda.

**ARTÍCULO 87º.**- Los pagos por inscripción, reinscripción y/o colegiaturas, serán calculados en moneda nacional al inicio del periodo escolar, el Instituto de Innovación en negocios y Gastronomía se reserva el derecho de fijar cuotas y costos por concepto de servicios prestados, así como su duración y vigencia, dichas cuotas serán establecidas en el informe de inscripción firmado por el alumno y de conocimiento por la autoridad educativa competente.

**ARTÍCULO 88º.**- El alumno acepta realizar el pago que se genere por recargos sobre colegiaturas que no se cubrieron dentro de las fechas que señale el calendario escolar oficial publicado por el Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía, al inicio de cada semestre.

**ARTÍCULO 89º.** Las colegiaturas serán cubiertas anticipadamente y de acuerdo a las fechas de pagos que determine el Consejo Directivo, la Rectoría y la Dirección Administrativa del Instituto, fechas que se harán del conocimiento de los alumnos y padres de familia, a través del calendario escolar oficial publicado al inicio de cada semestre.

Los pagos pueden efectuarse en las siguientes modalidades:

I.- Pago único: Un sólo pago al inicio del semestre que incluye la inscripción y cuatro mensualidades, si el pago se realiza dentro de las fechas marcadas puede aplicar un 10% de descuento.

II.- Pagos parciales: Un pago de inscripción y 4 mensualidades por concepto de colegiatura, serán cubiertas anticipadamente y de acuerdo a las fechas de pagos que se marcan en el calendario escolar oficial publicado al inicio de cada semestre.

**ARTÍCULO 90º.**- Todos los pagos deberán realizarse por ficha de pago referenciado, transferencia electrónica, en efectivo o cheque, (autorización previa) en las instalaciones del Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía.

ARTÍCULO 91º.- Para poder recibir constancias, certificados y servicios de apoyo, es requisito indispensable que el alumno se encuentre al corriente en todos los pagos.

I.- Es causa de baja o suspensión, si el alumno presenta atraso en inscripción y colegiaturas,

II.- En caso de existir retraso en el pago de colegiaturas, ningún área o departamento dará trámite administrativo a las solicitudes realizadas por el interesado.

ARTÍCULO 92º.- Por razones administrativas no se reintegrará por ningún motivo el importe de la inscripción, parcialidades o algún otro pago hecho al Instituto.

ARTÍCULO 93º.- El alumno(a) que decida darse de baja en forma definitiva o temporal deberá estar al corriente en sus pagos y presentar una carta de motivos en la Dirección Académica para recibir la autorización correspondiente y una vez hecho este trámite, se procede al pago en caja y la liberación de los documentos en Control Escolar.

ARTÍCULO 94º.- El alumno(a) que se encuentre en estatus de baja temporal podrá reinscribirse al Instituto siempre y cuando esté al corriente en pagos.

ARTÍCULO 95º.- El alumno(a) que, estando inscrito, abandone sus estudios sin previo aviso o concluir su trámite de baja, debe cubrir los compromisos administrativos generados hasta el momento de la conclusión de su trámite de baja.

ARTÍCULO 96º.- En el Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía, los siguientes trámites tienen costo:

I.- Ficha y examen de admisión

II.- Inscripción;

III.- Reinscripción;

IV.- Parcialidades;

V.- Duplicado de credencial;

VI.- Constancia de estudios (simple y con calificaciones);

VII.- Documentación certificada;

VIII.- Modalidades de Titulación;

IX.- Proceso de titulación;

X.- Titulación y examen profesional;

XI.- Examen extraordinario;

XII.- Examen a título de suficiencia;

XIII.- Revalidación de estudios;

XIV.- Por archivo de documentos;

XV.- Estudio socioeconómico;

XVI.- Kardex;

XVII.- Certificado parcial de materias;

XVIII.- Certificado total de materias;

XIX.-Trámite de baja definitiva;

XX.- Reingreso;

XXI.- Recursar materia.

Todos los casos que no sean especificados y generen algún costo se darán a conocer a través de la Dirección Administrativa del Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía, reiterando que el costo de los trámites siempre se realizará en las áreas establecidas en el Artículo 90º del presente Reglamento Interno.

## **CAPITULO II**

### **DE LOS RECURSOS, ESPACIOS Y SERVICIOS DE APOYO**

ARTÍCULO 97º.- Los alumnos dispondrán dentro de las instalaciones del Instituto, de:

I.- Recursos de Apoyo (mobiliario y equipo);

II.- Espacios higiénicos y seguros (sanitarios, pasillos y terrazas) y,

III.- Servicios de Apoyo: (Biblioteca, Centro de Cómputo, Estancia para Cafetería).

Cuyo objetivo es ofrecer al alumno un soporte material para su desarrollo integral dentro de las instalaciones, que van más allá de los salones de clase donde se lleva a cabo en sentido estricto el proceso de enseñanza-aprendizaje.

ARTÍCULO 98º.- Los Recursos de Apoyo, mobiliario y equipo, deberán ser utilizados correctamente por el alumnado, de acuerdo a su función específica. Por acuerdo del Consejo Directivo, el padre de familia o el alumno pagará los daños que sus hijos pudieran causar al edificio, mobiliario y útiles del Instituto.

## **CAPITULO III**

### **DE LAS BECAS**

ARTÍCULO 99º.- El Consejo Directivo del Instituto pondrá a consideración las solicitudes de los alumnos inscritos que desean tramitar una beca, para ello deberán responder a la convocatoria de beca académica y cubrir con los siguientes requisitos:

I.- Llenar formato de solicitud de beca proporcionado por el área de coordinación.

II.- Copia de boleta de calificaciones finales de último semestre cursado. (Demostrar y mantener el promedio mínimo requerido, de acuerdo al tipo de beca.

III.- Constancias o reconocimiento de participación en eventos académicos o de apoyo convocados por el Instituto (concursos, prácticas, festivales, etc...).

IV.- Carta de exposición de motivos por los que solicita la beca, firmada por alumnos y padres o tutores.

ARTÍCULO 100º.- Las becas se otorgan por semestre y estarán sujetas a revisión por el Consejo Directivo, se otorgará un mínimo de becas equivalente al 5% del total de alumnos inscritos en cada ciclo escolar, el procedimiento y criterios se establecen en la convocatoria, siguiendo a lo enunciado en el presente reglamento.

ARTÍCULO 101º.- El otorgamiento de la beca será aplicable a partir del segundo semestre. El Instituto notificará los resultados, conforme a lo establecido en la convocatoria de becas académicas, bajo las siguientes condiciones:

- No reprobado ninguna materia al finalizar el semestre, por lo tanto, no presentar NINGÚN EXAMEN EXTRAORDINARIO o RECURSAR MATERIA.
- No presentar adeudo administrativo, almacén o Documentos oficiales.
- Mantener promedio semestral de 9.0 o superior.
- Mostrar lealtad y respeto ante la institución.
- Participar activamente a las convocatorias que el grupo requiera.
- Participación activa en el festival del vino y eventos del instituto.

ARTÍCULO 102º.- El porcentaje de beca se otorga de acuerdo al resultado del estudio socioeconómico que aplique el Instituto, a la familia del solicitante, o en su caso al estudiante, teniendo como porcentaje máximo de beca el 20% sobre sus parcialidades.

ARTÍCULO 103º.- Las Becas no incluyen, costo de inscripción, reinscripción, credencial, constancias, certificados, guías de estudio, material didáctico, publicaciones propias del Instituto y otros gastos específicos contenidos en el Artículo 96º del presente Reglamento Interno.

ARTÍCULO 104º.- Todos los alumnos beneficiados por algún tipo de beca deberán realizar un servicio de becario a lo largo del semestre.

ARTÍCULO 105º.- Para conservar y poder refrendar una beca el alumno debe mantener un promedio mínimo de 8.0 en el semestre anterior para beca de colaboración y de 9.0 para beca de excelencia.

- No hay renovación de becas automáticamente, las becas serán sometidas a evaluación cada semestre.

ARTÍCULO 106º.- Es motivo de suspensión de beca si el alumno observa mala conducta o incumplimiento del presente reglamento, inasistencias excesivas, haya incurrido en información falsa para la obtención de la beca o no cumpla con su servicio de becario.

ARTÍCULO 107º.- Es responsabilidad de la Coordinación Académica, vigilar el cumplimiento y aplicación de las disposiciones establecidas, la difusión oportuna de la convocatoria, plazos y vencimientos de entrega y recepción de documentos, requisitos a cubrir por parte de los solicitantes, tipo de beca a otorgar, difusión de resultados y todo lo referente al mantenimiento y/o en su caso a la cancelación de la beca.

## TÍTULO SEXTO: EGRESO Y TITULACIÓN

### CAPITULO I

#### DE LAS PRÁCTICAS PROFESIONALES

ARTÍCULO 108º.- Las Prácticas Profesionales se podrán realizar a partir del séptimo semestre de la carrera siendo requisito indispensable.

ARTÍCULO 109º.- Las Prácticas Profesionales se realizarán bajo los siguientes lineamientos:

I.- Tendrán una duración de 240 horas, que se deberán cubrir en no menos de tres meses y en no más de seis meses, a partir de la fecha de aceptación que emite por escrito la empresa;

II.- Se llevará a cabo en cualquier tipo empresa, negocio y/o despacho con domicilio fiscal en el estado de referencia o entidad en la que se encuentre instalada el Instituto;

III.- Tendrá que existir un convenio vigente entre el Instituto y la organización en la cual se van a realizar las prácticas profesionales. El alumno deberá verificar en el Departamento De Control Escolar este punto y si fuera el caso facilitar los datos de contacto para firmar y/o actualizar dicho documento y,

IV.- El alumno tendrá que avisar de inmediato y por escrito a control escolar si va a abandonar la organización donde realiza sus prácticas profesionales y los motivos. Las causas deberán ser graves y serán analizadas por la dirección académica para poder dar autorización al alumno. En caso de alguna irregularidad o maltrato por parte de la organización y/o su personal se presentará una carta de inconformidad para que exista un antecedente y en su caso, cancelar el convenio. El alumno que no siga esta indicación será sancionado con un reporte administrativo en su expediente.

ARTÍCULO 110º.- Para acreditar las Prácticas Profesionales en el Instituto, el alumno(a) deberá:

I.- Solicitar al Departamento de Control Escolar la carta de iniciación de las Prácticas Profesionales con los datos de la organización, nombre y cargo a quien va dirigida. La organización otorgará una carta de aceptación la cual deberá entregarse al Departamento de Control Escolar;

II.- Entregar sus reportes de actividades mensuales. El número de estos estará determinado por el periodo pactado para realizar las prácticas profesionales, siendo 3 el mínimo y 6 el máximo de reportes y,

III.- Al concluir el tiempo pactado, el alumno solicitará a la organización su carta de liberación, la cual deberá entregar en control escolar.

IV.- El no cumplir con cualquiera de estas condiciones anulará definitivamente la validación de las prácticas profesionales y el alumno deberá iniciar un nuevo proceso en otra organización.

## **CAPITULO II**

### **DEL SERVICIO SOCIAL**

#### **DE LA DEFINICIÓN**

ARTÍCULO 111.- Se considera el servicio social como una práctica obligatoria y una experiencia complementaria al aprendizaje, es un requisito para concluir la licenciatura y un beneficio para la sociedad y el estado. El presente reglamento enuncia los lineamientos de acuerdo a lo expuesto en el artículo 5º de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, sus leyes reglamentarias y el Estatuto Orgánico del Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía.

ARTÍCULO 112.- Como práctica obligatoria, el servicio social deberá ser efectuado por los estudiantes o pasantes del Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía, como un requisito previo para para solicitar la titulación o examen profesional de nivel licenciatura. El servicio social es un instrumento de extensión y vinculación de la educación superior con la sociedad.

ARTÍCULO 113.- Para efectos del presente reglamento se consideran:

- a) Universidad – Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía.
- a) Estudiantes - Quienes se inscriban y cumplan con sus actividades de validez académica y
- b) Pasantes – Carácter que adquiere el estudiante en función de haber cursado y aprobado el total de las materias contenidas en el plan de estudios.

#### **DE LAS ENTIDADES DONDE SE PRESTARÁ EL SERVICIO SOCIAL:**

ARTÍCULO 114.- Pueden desempeñarse en: Instituciones Gubernamentales, Empresas y Asociaciones Civiles, siempre y cuando la labor a desarrollar esté acorde al perfil de la carrera y su labor fortalezca su formación integral.

#### **DEL FUNCIONAMIENTO:**

ARTÍCULO 115.- El estudiante deberá cubrir 480 horas en un periodo de 6 meses continuos como mínimo y un máximo de 11 meses y/o en todo caso no mayor a 960 hrs.

ARTÍCULO 116.- El estudiante puede comenzar el servicio social comprobando previamente haber cubierto previamente el 70% de avance de la carrera.

ARTÍCULO 117.- Para efecto de acreditación, evaluación, seguimiento, y certificación del servicio social, los estudiantes deberán presentar en Coordinación Académica o al responsable de esta actividad, los informes correspondientes a la prestación de su servicio, de acuerdo a lo establecido en el presente reglamento interno.

ARTÍCULO 118.- Si por causas ajenas al prestador, el servicio social se suspendiera o interrumpiera, previo a su demostración se puede validar y computar el tiempo cubierto por el estudiante.

## **DE LOS PROPÓSITOS:**

ARTÍCULO 119.- El servicio social del Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía tiene como propósito:

- Fomentar en los estudiantes los valores, solidaridad y actitud de servicio por su comunidad.
- Estimular la extensión y vinculación de la educación superior con la sociedad.
- Impulsar a nuestros estudiantes a implementar los conocimientos adquiridos para la generación e innovación de técnicas y conocimientos que resuelvan problemas complejos y generen interés por la investigación.
- Coadyuvar a que esta experiencia fortalezca en los estudiantes su formación integral y sea complementaria al aprendizaje, así como un beneficio para la sociedad y el estado.
- Cumplir con los lineamientos de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, sus leyes reglamentarias y el Estatuto Orgánico del Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía, como requisito previo e indispensable para que el estudiante obtenga su título de licenciatura correspondiente.

## **DE LAS ATRIBUCIONES:**

ARTÍCULO 120.- El Instituto a través de la Coordinación Académica vigilará, autorizará, regulará, promoverá, supervisará y evaluará la realización del servicio social.

El servicio social se realizará por medio de la gestión de la Coordinación Académica del Instituto con las entidades prestadoras, en tanto la relación que se genere para con el estudiante será estrictamente académica y por ningún motivo deberá considerarse como laboral (\*).

## **DEL PROCEDIMIENTO:**

ARTÍCULO 121.- Los estudiantes y pasantes deben registrar el inicio y terminación del servicio social ante la coordinación académica del Instituto, (solicitar formatos oficiales).

ARTÍCULO 122.- Los estudiantes y pasantes pueden llevar a cabo el servicio social en: Instituciones gubernamentales, empresas y asociaciones civiles, siempre y cuando la labor a desarrollar esté acorde al perfil de la carrera y su labor fortalezca su formación integral. Tendrá que existir un convenio vigente entre el Instituto y dicha dependencia. El estudiante deberá verificar en coordinación académica este punto y si fuera el caso facilitar los datos de contacto para firmar y/o actualizar dicho documento.

ARTÍCULO 123.- Los estudiantes y pasantes deben registrar el inicio del servicio social ante la Coordinación Académica del Instituto, con la carta de aceptación (membrete, firma y sello de la institución receptora) dentro de los 15 días hábiles posteriores al inicio de las actividades, de no hacerlo, no se reconocerá retroactivamente la presentación del servicio social.



**ARTÍCULO 124.-** Los estudiantes y pasantes deberán:

- Solicitar a Servicios Escolares una constancia de acreditación de servicio social para iniciar sus trámites de servicio social (comprobando haber cubierto previamente el 70% de avance de la carrera).
- Solicitar a Coordinación Académica una carta de presentación para la entidad en donde se realizará el servicio social.
- Presentar a Coordinación Académica constancia de acreditación de servicio social.
- Entregar acuse de recibo de la carta de presentación y carta de aceptación original de la dependencia o lugar donde ejercerá el servicio social.
- Que la entidad receptora nombre a asesor encargado de supervisar el servicio social.
- Se entregue mensualmente un informe de actividades a la coordinación del instituto en las fechas acordadas previamente.
- Reporte global de actividades (al finalizar).
- Que la dependencia o lugar emita una constancia de término o cumplimiento del servicio social una vez concluidas las 480 hrs. además de indicar el periodo en el cual se realizó el servicio social, sellada y firmada.
- Para la liberación del servicio social no deberán presentar ningún adeudo económico o material con el instituto.
- Entregar esta constancia de liberación con copia a Coordinación Académica, en un periodo no mayor a 15 días hábiles posteriores a la fecha de terminación del servicio social.
- Los documentos deben presentarse sin alteraciones o tachaduras, correctamente requisitados tanto para el registro como para la liberación del servicio social.

## **EN REFERENCIA A DERECHOS Y OBLIGACIONES PARA PRESTADORES DE SERVICIO SOCIAL**

### **DE LAS OBLIGACIONES**

**ARTÍCULO 125.-** Son obligaciones de los estudiantes:

- Establecer comunicación con Coordinación Académica, cumplir con los lineamientos, procedimientos y trámites del presente reglamento.
- Acordar junto con Coordinación Académica la solicitud del servicio social con la institución correspondiente.
- Comportarse con disciplina según lo dispuesto en el reglamento interno del Instituto y conducirse con respeto con sus supervisores y compañeros en el desempeño de esta actividad, así como respetar las normas, políticas y procedimientos de la institución donde se preste el servicio social.
- Siempre actuar bajo el principio de ética y valores que aplica en el ámbito correspondiente y nos guían en el Instituto.
- Cumplir con las actividades que le sean asignadas con calidad, dentro del horario que al efecto se establezca.

- La aceptación y cumplimiento del presente, la ignorancia del mismo no exime de su cumplimiento, por el sólo hecho de ser o haber sido parte del estudiantado del Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía.

## **DE LOS DERECHOS**

ARTÍCULO 126.- Los estudiantes y pasantes tienen los siguientes derechos:

- Recibir información, orientación y apoyo de la coordinación sobre los requisitos y trámites del servicio social.
- Que la Coordinación Académica les proporcione una carta de presentación para la entidad en donde se realizará el servicio social.
- A que la entidad donde se efectúe el servicio social otorgue la carta de aceptación firmada, membretada y sellada.
- Que la entidad receptora nombre a asesor encargado de supervisar el servicio y emita mensualmente en el reporte de actividades el sello de la entidad para que el estudiante entregue a su vez a la coordinación del instituto en las fechas acordadas previamente, más un reporte global de actividades (al finalizar).
- Recibir por parte de la entidad donde se efectúe el servicio social una constancia de término o cumplimiento del servicio social una vez concluido.
- Recibir por parte de coordinación la carta de conclusión de servicio social una vez concluido.
- En caso de presentar adeudo económico o material al finalizar el servicio social, se puede realizar el trámite, pero la constancia de liberación se entregará hasta liquidar el adeudo.

ARTÍCULO 127.- El estudiante tendrá que avisar de inmediato y por escrito a Coordinación Académica, si va a abandonar la dependencia donde realiza su servicio social y los motivos. Las causas deberán ser graves y serán analizadas por el Consejo Directivo, para poder autorizar al estudiante. En caso de alguna irregularidad o maltrato por parte de la dependencia y/o su personal se presentará una carta de inconformidad para que exista un antecedente y en su caso, cancelar el convenio. El alumno que no siga este procedimiento no podrá registrar, validar ni computar el tiempo cubierto por el estudiante.

## **DE LA LIBERACIÓN DEL SERVICIO SOCIAL**

ARTÍCULO 128.- Para ser acreedor de la constancia de liberación de servicio social, se deben entregar los siguientes documentos:

- Carta de no adeudo (biblioteca, almacén, administrativo).
- Constancia de acreditación de servicio social (recibo de pago).
- Carta de aceptación de servicio social, lugar (membrete, firma y sello).
- Reporte global de actividades. elaborado por el alumno donde detalle las actividades realizadas en la institución, así como datos generales. (Consultar formato).
- Evaluación.

- Constancia de término de servicio social que expide el establecimiento en hoja membretada y sellada indicando el total de horas realizadas y el periodo. (membrete, firma y sello).
- No se aceptará ningún documento faltante fuera del tiempo establecido.
- El alumno es el único responsable de llevar consigo los formatos proporcionados al establecimiento y de entregar toda su documentación completa.

## **DE LAS SANCIONES**

ARTÍCULO 129.- El estudiante o pasante es causante de baja si:

- Una vez iniciado el servicio social no se podrá suspender ni interrumpir.
- En el caso de acumular 3 o más inasistencias consecutivas o 6 no consecutivas sin justificación será causal de baja.
- Incumplir con las actividades acordadas.
- Cuando reporte actividades que no se realizaron y/o se incumpla en las horas reportadas o burle cualquier normativa de este reglamento.
- Cuando la conducta o acciones puedan afectar a la Institución, al Instituto, al patrimonio o a las personas donde presenta el servicio social.

## **CAPITULO III DE LA TITULACIÓN**

### **DE LA DEFINICIÓN**

ARTÍCULO 130.- El presente reglamento enuncia los lineamientos de acuerdo a lo expuesto en el Estatuto Orgánico del Reglamento del Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía, donde establece que el alumno(a) que haya concluido satisfactoriamente el 100% de sus créditos y aprobado el total de asignaturas del plan de estudios correspondiente, será candidato elegible para obtener el título de Licenciatura ser postulante para titularse en cualquiera de las modalidades que el Instituto ofrece.

### **DEL PROPÓSITO**

ARTÍCULO 131.- El presente reglamento tiene como propósito informar tanto los procedimientos, requisitos, modalidades y normativa por la cual se lleva a cabo el proceso de Titulación en el Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía.

ARTÍCULO 132.- En tanto el propósito de la Titulación es el ejercicio profesional y la acreditación de la Licenciatura en Gastronomía.

## **DISPOSICIONES GENERALES**

ARTÍCULO 133º.- La titulación se refiere al cumplimiento por parte del egresado de todos los procesos y trámites; exclusivamente tendrán derecho a la titulación los egresados que hayan concluido el 100% de sus créditos y aprobado el total de asignaturas del plan de estudios de la licenciatura, no tenga adeudo pendiente con el Instituto, será candidato elegible para obtener el grado de licenciatura y ser postulante para titularse una vez que:

- Haya cumplido y liberado su servicio social, establecido en la normatividad vigente.
- Haya cumplido y liberado las prácticas profesionales,
- Así como no presentar adeudo alguno con las diversas instancias administrativas, ni tenga pendiente de pago por material bibliográfico, herramientas, equipo de apoyo o materiales con el Instituto.

ARTÍCULO 134º.- El Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía, tramitará los títulos a través del Departamento de Control Escolar, con base en los lineamientos establecidos en el presente Reglamento.

ARTÍCULO 135º.- El egresado(a) que no haya seleccionado ninguna de las opciones de titulación en su momento y hubiere transcurrido dos ciclos escolares o más, es condición necesaria presentar su caso ante el Consejo de Titulación (Rector, Director Académico y Coordinador Académico), para ser elegible para titularse, siendo obligatoria la opción de presentar su Tesis y Examen Profesional.

## **DE LOS REQUISITOS**

ARTÍCULO 136º.- Todo alumno aspirante a titularse deberá cumplir con los siguientes requisitos:

I.- Haber acreditado los estudios correspondientes al 100% del total de créditos que enmarca el plan curricular de la carrera;

II.- Cumplir satisfactoriamente con su servicio social de acuerdo al Artículo 9º de la Ley de Profesiones;

III.- Pagar la cuota de trámite de titulación;

IV.- Estar al corriente en los pagos con el Instituto y,

V.- Solicitar, por escrito a Rectoría, la vía de titulación que el alumno haya elegido, cumpliendo con los requisitos que se establecen en el presente Reglamento Interno.

VI.- Entregar la siguiente documentación:

- I. Carta de no adeudo.
- II. CURP.
- III. 12 fotografías tamaño título (recibir vale).
- IV. Acta de nacimiento original actualizada.
- V. Constancia de liberación de servicio social.

VI. Carta de pasante

VII. Recibo de pago correspondiente.

## **DE LAS MODALIDADES**

ARTÍCULO 137º.- El Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía con base en sus atribuciones y facultades que le otorga el presente Reglamento de observancia general para licenciatura; ofrece las siguientes alternativas y opciones de titulación:

I.- Elaboración de Tesis y Examen Profesional;

II.- Presentar y aprobar el Examen General de Egreso de Licenciatura (EGEL) ante CENEVAL;

III.- Asistir y aprobar el Curso de Opción a Tesis;

IV.- Por Promedio, 9.0 (nuevo punto cero) como mínimo;

## **DE LOS CRITERIOS**

ARTÍCULO 138º.- Bajo los siguientes criterios y requisitos que deberán cumplir los egresados, por cada una de las siguientes opciones de titulación:

I.- Elaboración de tesis y examen profesional. El alumno deberá proponer el tema y elegir al director de tesis que deseé, siempre y cuando sea titulado de la especialidad de la cual el alumno se va a graduar, de acuerdo a los propuestos y autorizados por el Instituto; una vez aprobado el tema, debe ser un trabajo derivado de una investigación inédito, con apego al rigor científico en cuanto a su metodología, con extensión mínima de 100 cuartillas se tendrá derecho a tres revisiones oficiales, y una vez terminada y aprobada la tesis, se entregarán seis juegos a la Institución, bajo los lineamientos de presentación y contenido especificados. El alumno solicitará por escrito la fecha para sustentar su examen profesional, al cual deberá presentarse en la fecha y lugar convenidos por la Institución, para la defensa de su tesis en examen profesional;

II.- Presentar y aprobar el Examen General de Egreso de Licenciatura (EGEL) ante CENEVAL según los lineamientos de cada carrera profesional. El alumno deberá concertar con el Instituto, el día, lugar y la hora para la presentación del EGEL y obtener su titulación por este medio. Asimismo, es indispensable que el alumno presente su Testimonio de Desempeño Satisfactorio como mínimo que entrega el CENEVAL y solicitar el examen de recepción en el plazo de un año a partir de la fecha de la constancia. Firmará su Acta de Titulación en protocolo solemne, para la expedición del Título y la Cédula Profesional;

III.- Asistir y aprobar el Curso de Opción a Tesis. El Instituto, asignará las materias y los horarios que el alumno deberá acreditar para obtener su titulación por esta vía. El Curso Opción a Tesis se realizará en un periodo mínimo de tres meses y con un total de 180 horas. Al finalizar el alumno entregará un trabajo recepcional, de manera individual y habrá de sustentar examen profesional con una exposición ejecutiva de dicho documento para obtener su constancia que ampara su acreditación a dicho curso y firmará su Acta de Examen Profesional en protocolo solemne;

IV.- Por Promedio. El Instituto permite que bajo la modalidad de Exención de Examen Profesional todo alumno que al término del plan curricular obtenga promedio sostenido de 9.0 (nueve punto cero). Teniendo como requisito indispensable no reprobar ninguna materia durante su trayecto curricular, para que se pueda titular de manera automática y directa. Reservándose este derecho el Consejo Directivo de la Institución al no tener inconveniente por haber incurrido en alguna falta administrativa o disciplinaria el alumno que la solicita. Asimismo, firmará su Acta de Titulación en protocolo solemne, para la expedición del Título y la Cédula Profesional.

ARTÍCULO 139º.- Al concluir sus estudios profesionales se otorgará Mención Honorífica al alumno que haya alcanzado un promedio sostenido mínimo de 9.0 (nueve punto cero) durante todos sus estudios (o trayecto curricular), aunado a todo lo anterior no deberá de haber presentado en su historial académico ningún examen extraordinario, título de suficiencia o materia recursada.

### **DE LOS REQUISITOS Y PROCEDIMIENTO DEL EXAMEN RECEPCIONAL**

ARTÍCULO 139º.- El alumno(a) debe:

- I.- Haber cubierto las cuotas vigentes de trámites de titulación y;
- II.- Aprobar la modalidad de titulación elegida.

ARTÍCULO 140º.-El alumno(a) debe entregar la siguiente documentación en original al departamento de Control Escolar:

- I.- Constancia de CENEVAL o acreditación de la modalidad elegida.
- II.- CURP.
- III.- Acta de nacimiento original actualizada.
- IV.- Certificado total de estudios.

ARTÍCULO. 141º.- Una vez aprobada la opción de titulación elegida, (dentro del plazo de un año a partir de la fecha de emisión de la constancia), se debe:

- I.- Solicitar en Coordinación académica el examen recepcional,
- II.- Hacer el pago correspondiente a trámites de titulación y
- III.- Entregar la documentación solicitada.
- IV.- Programar el examen (fecha y hora)
- V.- Confirmar la fecha y hora programada (un día antes) en horarios de oficina a Coordinación Académica.
- VI.- Asistir en la fecha y hora programada para el examen.
- VII.- Al concluir, firmar el libro de registro de actas de exámenes profesionales y libro de registro de títulos expedidos en las fojas indicadas a Coordinación Académica.

ARTÍCULO. 142º.- El Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía es responsable del resguardo de los libros de registro.

ARTÍCULO. 143º.- El examen recepcional se aplica en la fecha y hora señalada a un solo sustentante, se considera un acto protocolario, público y presidido por los miembros de un sínodo.

## **DEL SÍNODO**

ARTÍCULO. 144º.- El sínodo ejercerá las siguientes funciones:

- I.- Un Presidente: preside y evalúa el examen.
- II.- Un Secretario: (en su caso) revisa y asesora la tesis, elabora, autentifica y autoriza el acta del examen profesional.
- III.- Un Vocal: Presenta la metodología mediante la cual se evaluará el examen.

ARTÍCULO. 145º.- Los integrantes deben ser notificados por Coordinación Académica, tener título profesional y tener como mínimo un año de antigüedad de servicio en el Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía.

ARTÍCULO. 146º.- El dictamen del sínodo puede manifestarse de la siguiente manera:

- I.- Aprobado
- II.- Aprobado con mención honorífica: se aprueba con mención honorífica cuando todos los miembros del sínodo coinciden en que el sustentante:
  - Tuvo un promedio sostenido mínimo de 9.0 (nueve punto cero) durante todos sus estudios y no presenta en su historial académico ningún examen extraordinario, título de suficiencia o materia recursada.
  - Las respuestas sean realistas, válidas y objetivas.
  - (En su caso) la tesis sea considerada excepcional por su contenido, estructura y presentación.
  - Cuando la exposición resulte magistral.
- III.- No aprobado o suspendido

El día del examen el sínodo debe reunirse quince minutos antes para que reciban la documentación correspondiente.

## **DEL PROTOCOLO**

ARTÍCULO. 147º.- El acto protocolario se debe llevar a cabo bajo el siguiente esquema:

- I. Instalación solemne del acto.
- II. Indicación del procedimiento y requerimientos.
- III. Exposición del trabajo por el sustentante y/o interrogatorio del sínodo según proceda.
- IV. Deliberación.
- V. Formulación del dictamen.
- VI. Elaboración y autentificación del acta.
- VII. Lectura del acta.
- VIII. Toma de protesta y juramento profesional.
- IX. Clausura del acto
- X. Firma del acta.

## **DEL ACTO ACADÉMICO DE ENTREGA DE CARTAS DEPASANTE**

ARTÍCULO. 148º.- Al finalizar los estudios, se llevará a cabo un acto académico donde se entrega un documento que acredita la conclusión de los estudios profesionales. Para recibir dicho documento, los egresados deben haber concluido el 100% de sus créditos y aprobado el total de asignaturas del plan de estudios de la licenciatura y no presentar adeudo con el Instituto.

I.- Una vez concluido, aprobado y acreditado el total de asignaturas del plan de estudios de la licenciatura, el egresado se hará acreedor a una carta de pasante.

## **TÍTULO SÉPTIMO: DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS ALUMNOS**

### **CAPÍTULO I**

#### **DE LOS DERECHOS DE LOS ALUMNOS**

ARTÍCULO 149º.- En su condición de alumno del Instituto, promoviendo su desempeño académico y calidad humana, el presente Reglamento le brinda al alumno los siguientes derechos:

I.- Recibir trato digno y correcto, por parte de la comunidad del Instituto, en igualdad de condiciones, los servicios académicos y cursar los estudios de conformidad con el programa educativo vigente a la fecha de su inscripción;

II.- Recibir información oportuna con relación a los programas de estudio, las actividades académicas, los trámites de control escolar y servicios que otorga El Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía.

III.- Recibir el calendario de actividades de cada semestre.

IV.- Obtener las constancias escolares que acrediten su situación como estudiante y su aprovechamiento;

V.- Asistir a clases según el horario y la carga académica asignada por el Instituto, según el plan de estudios vigente; recibir sus clases puntuales, regulares y con profesionalismo por parte de sus maestros.

VI.- Ser evaluado de acuerdo con las disposiciones del presente Reglamento y del programa de la asignatura correspondiente y recibir la constancia institucional que así lo acredite; así como conocer los resultados de manera oportuna y clara; y solicitar revisión de exámenes cuando así lo considere.

VII.- Obtener constancia de calificaciones del ciclo escolar cursado;



VIII.- Obtener reconocimiento por su participación en el desarrollo de actividades académicas, culturales y deportivas;

IX.- Recibir asesoría y tutoría para facilitar sus labores escolares, así como, para mejorar su formación profesional;

X.- Obtener el certificado parcial de las asignaturas acreditadas en el plan de estudios correspondiente; y el certificado total de las asignaturas acreditadas del 100% del plan de estudios correspondiente;

XI.- Presentar peticiones y quejas en las instancias respectivas.

XII.- Solicitar la suspensión, baja temporal o baja definitiva voluntaria de acuerdo a lo establecido en el presente Reglamento;

XIII.- Obtener la credencial que lo acredite como estudiante del Instituto;

XIV.- Contar con instalaciones higiénicas y seguras dentro del Instituto, y hacer uso de éstas con responsabilidad, compromiso, decoro, y

XV.- Los demás que establezcan el Consejo Directivo, Rectoría y disposiciones reglamentarias del Instituto.

## **CAPÍTULO II**

### **DE LAS OBLIGACIONES DE LOS ALUMNOS**

ARTÍCULO 150º.- En su condición de alumno del Instituto, respetando su integridad física y moral; así como su libertad de expresión y petición; como el fehaciente cumplimiento del presente Reglamento Interno el alumno tendrá las siguientes obligaciones:

I.- Cuidar de las instalaciones, equipo, mobiliario y textos de talleres, laboratorios, biblioteca, y todo aquello que conforme el patrimonio del Instituto;

II.- Cumplir con los periodos de exámenes; El alumno deberá de cumplir con el 80% de asistencia por parcial para acreditar cada una de las asignaturas al finalizar el semestre.

III.- Inscribirse a los periodos escolares en tiempo y forma establecidos por el Instituto, toda inscripción extemporánea implicará un pago extra de servicios;

IV.- Asistir a todos los eventos académicos, culturales y deportivos que, con carácter de obligatorio, que convoque el Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía

V.- Poseer o contar con su equipo de cómputo, para el fehaciente desarrollo de su plan y programa de estudios; así como el cumplimiento en la realización de las actividades de aprendizaje en plataforma o asesorías del docente/asesor/tutor; como el trabajo colaborativo;

VI.- Portar su credencial del Instituto para poder realizar cualquier trámite interno y hacer uso de los servicios de almacén;

VII.- El alumno deberá portar tanto en el salón de clase como el laboratorio el uniforme correspondiente a la institución.

VIII.- Cumplir con la totalidad de los requisitos y actividades académicas previstas en el plan y programa de estudios al cual está adscrito;

IX.- Cubrir las cuotas por los servicios que presta el Instituto, con base en su característica, importe y periodos aprobados;

X.- Resarcir los desperfectos y daños causados a las instalaciones y demás bienes que forman parte del patrimonio del Instituto;

XI.- No introducir a personas ajenas a la Institución, sin la debida autorización por parte de las autoridades del Instituto;

XII.- El alumno deberá hacerse responsable de sus objetos personales; y respetar las pertenencias ajenas. Queda prohibido que los alumnos porten equipos que no son necesarios para el desarrollo de su plan de estudios, así como sus accesorios o extensiones de estos.

XIII.- El vocabulario debe ser adecuado, abstenerse de, levantar la voz o hablar a gritos, utilizar lenguaje altisonante o vulgar, burlarse de otra persona por su apariencia física, lenguaje, creencias o ideología.

XIII.- No introducir ni consumir bebidas alcohólicas o sustancias enervantes en las instalaciones del Instituto y,

Los demás que establezcan el Consejo Directivo, Rectoría y disposiciones reglamentarias del Instituto. Observar y respetar las disposiciones que emanan del presente Reglamento y de los órdenes administrativos y normativos de otras instancias del Instituto;

ARTÍCULO 151º.- Todo alumno asistirá a la Institución a recibir su formación profesional de manera puntual, bajo el calendario oficial y vigente, que dicta el Consejo Directivo y la Rectoría del Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía.

### CAPITULO III

#### DE LOS ASPECTOS DE DISCIPLINA

ARTÍCULO 152º.- **Atender y respetar** los principios básicos de convivencia aquí establecidos, a fin de desarrollar relaciones armoniosas y positivas entre los alumnos, que favorezcan un mayor aprovechamiento de las actividades de clase y mejores relaciones entre compañeros dentro y fuera del Instituto.

ARTÍCULO 153º.- El alumno(a) tratará a sus maestros, compañeros y demás personal, administrativo y operativo, con educación y diligencia. Se considera una falta de respeto, entre otros, levantar la voz o hablar a gritos, no seguir las instrucciones de un Docente o superior, Utilizar lenguaje altisonante o vulgar, burlarse de otra persona por su apariencia física, lenguaje, creencias o ideología.

ARTÍCULO 154º.- Las siguientes se consideran acciones que conllevan sanción:

- I. No tratar con el debido respeto a sus maestros, autoridades, compañeros y demás personal, administrativo y operativo.
- II. Agresión verbal o física a sus maestros, compañeros y demás personal, administrativo y operativo dentro o fuera del Instituto.
- III. Está prohibido comer y beber alimentos en el salón de clases, a menos que tenga una prescripción médica por escrito.

- IV. Presentar vestimenta no adecuada.
- V. Está prohibido tirar basura en los salones, pasillos y espacios comunes.
- VI. Causar daño o robo, a sus compañeros, instalaciones equipo y mobiliario del instituto.
- VII. Hacer propaganda política, partidista o religiosa dentro del instituto.
- VIII. Falsificar documentos o sustracción de documentos oficiales
- IX. Incurrir en plagio en trabajos escolares.
- X. Acoso escolar (bullying) en cualquiera de sus formas, física, verbal, psicológica, sexual y cibernética en contra de sus compañeros, maestros, personal administrativo y en general cualquier integrante de la comunidad del Instituto, ya sea dentro o fuera del aula.

ARTÍCULO 155º.- La Dirección Académica, coordinadores académicos y los docentes de la Universidad, tienen la facultad de revisar los lockers de los alumnos cuando así lo requieran y en casos muy específicos y justificados.

ARTÍCULO 156º Quedan prohibidas las manifestaciones efusivas de afecto entre las parejas de novios dentro de la Institución (caricias, besos, tocarse lascivamente, entre otros). La sanción por no observar estos lineamientos, será la suspensión temporal de 5 días hábiles, sin justificación de faltas, recepción de trabajos y tareas y la no aplicación de exámenes, si fuera el caso. En caso de reincidir se dará la baja definitiva.

ARTÍCULO 157º.- Cualquier falta de respeto, orden o disciplina que se cometa en cualquier parte del Instituto, por los estudiantes, será sancionada de acuerdo a la gravedad de la misma y podrá ir desde un reporte por escrito hasta la baja definitiva de la Institución  
Las sanciones que pueden aplicarse en cada caso son:

- I. Llamada de atención verbal o reporte por escrito
- II. Sanción económica: desde la reposición del material o el pago según el caso.
- III. Cancelación de exámenes ordinarios o extraordinarios sin dispensa de pago.
- IV. Invalidación de trabajos y/o exámenes realizados fraudulentamente (plagio)
- V. Suspensión temporal
- VI. Expulsión o baja definitiva del Instituto.

ARTÍCULO 158º.- La acumulación de tres reportes genera una suspensión de 5 días hábiles, sin justificación de faltas, recepción de trabajos, tareas y no aplicación de exámenes si fuera el caso.

## CAPITULO IV

### DEL PROCEDIMIENTO PARAPRESENTAR QUEJAS Y SUGERENCIAS

ARTÍCULO 159º.- El alumno(a) tiene el derecho de presentar una queja o a presentar una sugerencia ante las autoridades directivas del instituto.

- I. El alumno(a) deberá elaborar un escrito donde cite puntualmente sus inquietudes con respeto y congruencia.
- II.- Las autoridades del Instituto deben comunicar al estudiante si su queja o petición procede o es improcedente.

III. La atención a dicha queja o sugerencia según sea el caso siempre se manejará en estricta confidencialidad.

## TÍTULO OCTAVO: DE LAS SANCIONES Y BAJAS

### CAPITULO I

#### DE LAS SANSIONES

ARTÍCULO 160º.- Por ordenanza del presente Reglamento, se entiende por sanción, el procedimiento administrativo para declarar el acto de prevención, corrección y ejecución disciplinario. El alumno(a) que incurra y dada la gravedad de la falta, sea por omisión, violación, agravio o transgresión a los lineamientos del presente Reglamento Interno y demás ordenamientos establecidos por el órgano de Gobierno del Instituto, será acreedor a la notificación de la sanción correspondiente, y a su ejecución inmediata.

ARTÍCULO 161º.- El alumno(a) que sea acreedor a la aplicación de una sanción, con el grado correlacionado a su gravedad, tendrá el derecho a ser escuchado por la Autoridad Directiva y por quien corresponda ejercerla, a fin de que manifieste lo que a sus intereses convenga.

ARTÍCULO 162º.- Será motivo de suspensión de 5 días hábiles, si hubiera una falta de asistencia o disciplina, colectiva e injustificada de algún grupo.

ARTÍCULO 163º.- Para cualquier uso del logotipo y nombre legal del Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía, se debe contar con el permiso por escrito del Consejo Directivo. La persona que infrinja lo anterior será sujeta de las sanciones que determine este Reglamento y en su caso, se presentará acción legal ante los ámbitos jurídicos correspondientes.

### CAPITULO II

#### DE LAS BAJAS

ARTÍCULO 164º.- Para efectos del presente Reglamento, se entiende por baja, el procedimiento administrativo para declarar la nulidad de los derechos y compromisos establecidos con los estudiantes por parte del Instituto, de acuerdo a su tipo:

I.- Temporal, ocurre cuando el alumno(a) decide separarse de la institución por un periodo de tiempo determinado (de seis meses y máximo de cinco años) y con el compromiso de reintegrarse para continuar sus estudios. El alumno(a) deberá firmar una carta compromiso en el Departamento de Control Escolar donde quede asentado su estatus académico para facilitar su reingreso;

II.- El alumno(a) que se encuentre en estatus de baja temporal podrá reinscribirse, en un periodo que no exceda de cinco años, solicitando por escrito al Consejo Directivo su reingreso y así continuar con su preparación dentro del Instituto, siempre y cuando el plan de estudios con el que inició esté en vigencia, de lo contrario se dictaminará la equivalencia de estudios de acuerdo al nuevo plan y deberá pagar su cuota por tal concepto;

III.- Definitiva voluntaria, ocurre cuando el alumno decide retirarse de la Institución por motivos personales. Se realizará a más tardar el último día del mes que deje de asistir, explicando el motivo por escrito, a la Dirección Académica con firma del padre de familia y/o el alumno. Una vez que la carta sea autorizada por la Dirección Académica y tenga el visto bueno de la Coordinación, se procederá al trámite administrativo (pago en caja y entrega de documentos en Control Escolar) y,

IV.- Definitiva, por sanción institucional:

a.- De indisciplina por parte del alumno(a) o grupo de ellos,

b.- De inasistencia, cuando el alumno deje de asistir a la Institución durante un mes sin ningún tipo de aviso, permiso o notificación.

ARTÍCULO 165º.- Es motivo de baja definitiva, de acuerdo a los siguientes criterios:

I.- Fumar e ingerir bebidas alcohólicas, así como enervantes o cualquier tipo de droga dentro del plantel y en los alrededores de éste, así como asistir en estados alterados, físicos y mentales, generados por estas sustancias;

II.- Las agresiones físicas o verbales a cualquier miembro de la comunidad escolar, ya sea utilizando cualquier medio escrito, electrónico o a través de las redes sociales, así como portar objetos punzo cortantes o armas de fuego que atenten contra la vida o integridad física y/o mental de cualquier integrante del Instituto;

III.- Organizar rifas, tandas, apuestas o vender cualquier tipo de productos;

IV.- Utilizar juegos de azar (dominó, cartas, etc.) en las instalaciones del Instituto o en los alrededores de éste;

V.- Traer personas ajenas que pudieran causar desorden y lesiones hacia las personas o daños y perjuicios en contra del Instituto;

VI.- Para el alumno que forme parte, aliente, organice o represente a un grupo de personas para realizar actos o actividades en contra del Instituto o en perjuicio de alguna de las personas que formen parte de éste;

VII.- El plagio, copia o reproducción parcial o total de documentos académicos, de investigación, material didáctico o de apoyo que sean utilizados por el Instituto y/o que sean propiedad del Instituto;

VIII.- La falsificación de firmas y/o calificaciones en documentos académicos (prácticas, expedientes, exámenes, boletas, etc.);

IX.- Organizar actividades escolares (internas) y/o extraescolares (externas) de carácter académico o social sin previa autorización por escrito de la Rectoría;

X.- El plagio de trabajos, tareas e investigaciones por parte de los alumnos, ya sea de un compañero, un profesor, de internet, de tesis o investigaciones ya publicadas y,

XI.- Los actos que atentan contra la moral y las buenas costumbres, dentro del Instituto o en sus alrededores.

## **TRANSITORIOS**

ARTÍCULO PRIMERO.- El presente Reglamento, del Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía, entra en vigor para los fines que a éste compete, desde el momento de la inscripción del estudiante, fecha en que fue aprobado por las autoridades institucionales, estando en vigor en tanto no sea reformado.

I.- Todo alumno del Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía, tiene la responsabilidad de conocer el presente Reglamento, el desconocimiento u omisión del mismo no justifica su incumplimiento.

II.- El presente reglamento se modificará de acuerdo a los cambios que sufran las normas aplicables a las autoridades educativas estatales y federales.

III.- Quedan sin efecto todos los reglamentos anteriores a la fecha de promulgación del presente.

ARTÍCULO SEGUNDO.- Cualquier asunto no considerado en este Reglamento Interno, se someterá al dictamen del Honorable Consejo Directivo y de la Rectoría del Instituto de Innovación en Negocios y Gastronomía.

**EDUCACIÓN E INNOVACIÓN PARA TRANSFORMAR  
SAN LUIS POTOSÍ, S.L.P.  
INSTITUTO DE INNOVACIÓN EN NEGOCIOS Y GASTRONOMÍA**