

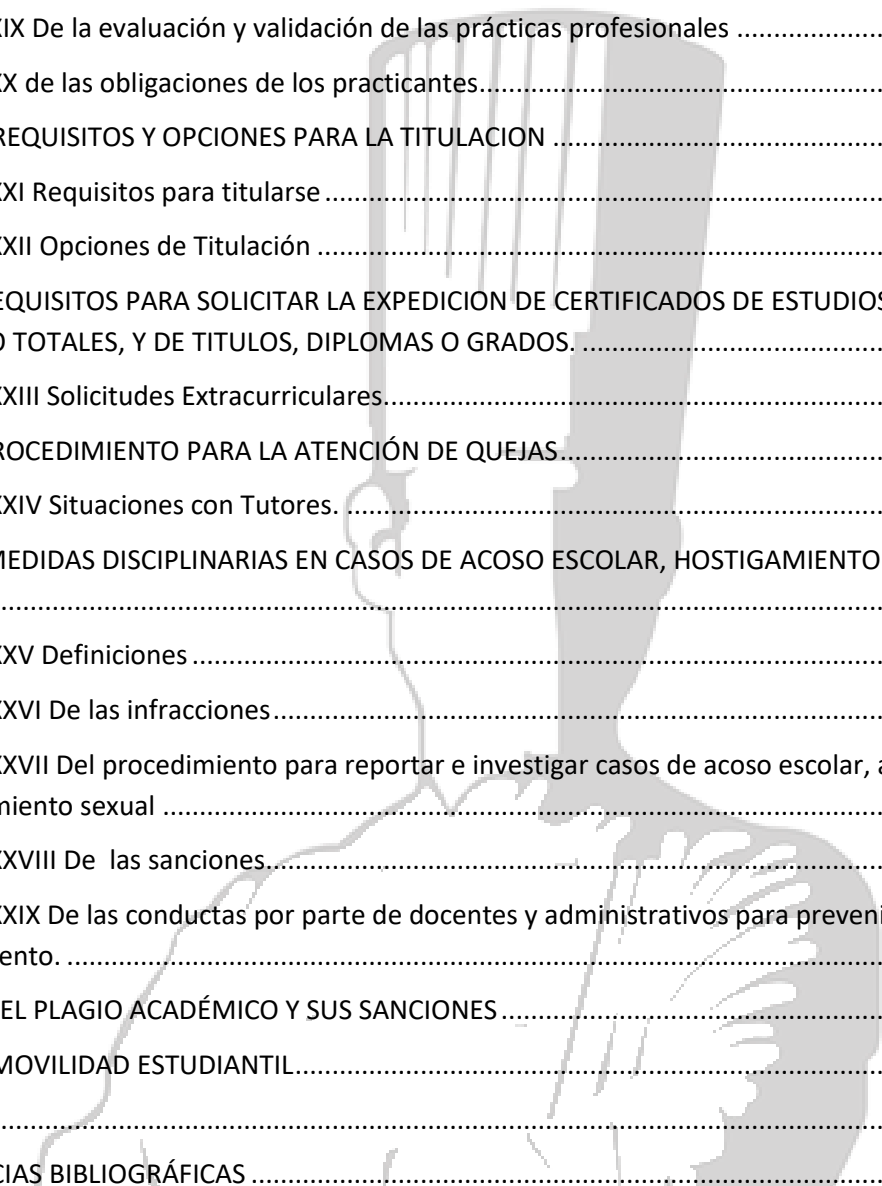


**Instituto de Estudios Superiores en Gastronomía**

**Reglamento General**

# INDICE

INTRODUCCIÓN .....	4
TÍTULO I. REQUISITOS DE INGRESO, PROMOCIÓN Y PERMANENCIA DE LOS ALUMNOS, ASÍ COMO LOS TIEMPOS MÁXIMOS Y MÍNIMOS PARA COMPLETAR SUS ESTUDIOS.....	5
Capítulo I Del ingreso .....	5
Capítulo II De la promoción.....	6
Capítulo III De la permanencia .....	7
TÍTULO II. DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS ALUMNOS .....	7
Capítulo IV De los derechos de los alumnos .....	7
Capítulo V De las obligaciones de los alumnos .....	8
TÍTULO III. TIPOS DE BAJA DE LOS ALUMNOS Y EL PROCEDIMIENTO RESPECTIVO .....	9
Capítulo VI Requisitos y procedimiento de la baja académica .....	9
TÍTULO IV. REGLAS PARA EL OTORGAMIENTO DE BECAS .....	10
Capítulo VII Generalidades.....	10
Capítulo VIII Del procedimiento para otorgar becas y de los requisitos para ser becario.....	10
Capítulo IX De la cancelación de las becas .....	11
TÍTULO V REQUISITOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACRE-DITACIÓN DE ASIGNATURAS	12
Capítulo X Metodología de Evaluación .....	12
TÍTULO VI REQUISITOS PARA LA PRESTACION Y LIBERACION DEL SERVICIO SOCIAL .....	15
Capítulo XI Del servicio Social .....	15
Capítulo XII De los requisitos para prestar Servicio Social .....	16
Capítulo XIII De los planes y programas para realizar Servicio Social .....	17
Capítulo XIV De los departamentos involucrados en la organización del Servicio Social y sus funciones.....	19
Capítulo XV De los derechos y obligaciones del prestador de Servicio Social .....	20
Capítulo XVI De las medidas disciplinarias .....	21
TÍTULO VII DE LAS PRACTICAS PROFESIONALES.....	21
Capítulo XVII Generalidades.....	21
Capítulo XVIII De los requisitos y el procedimiento para prácticas profesionales.....	22



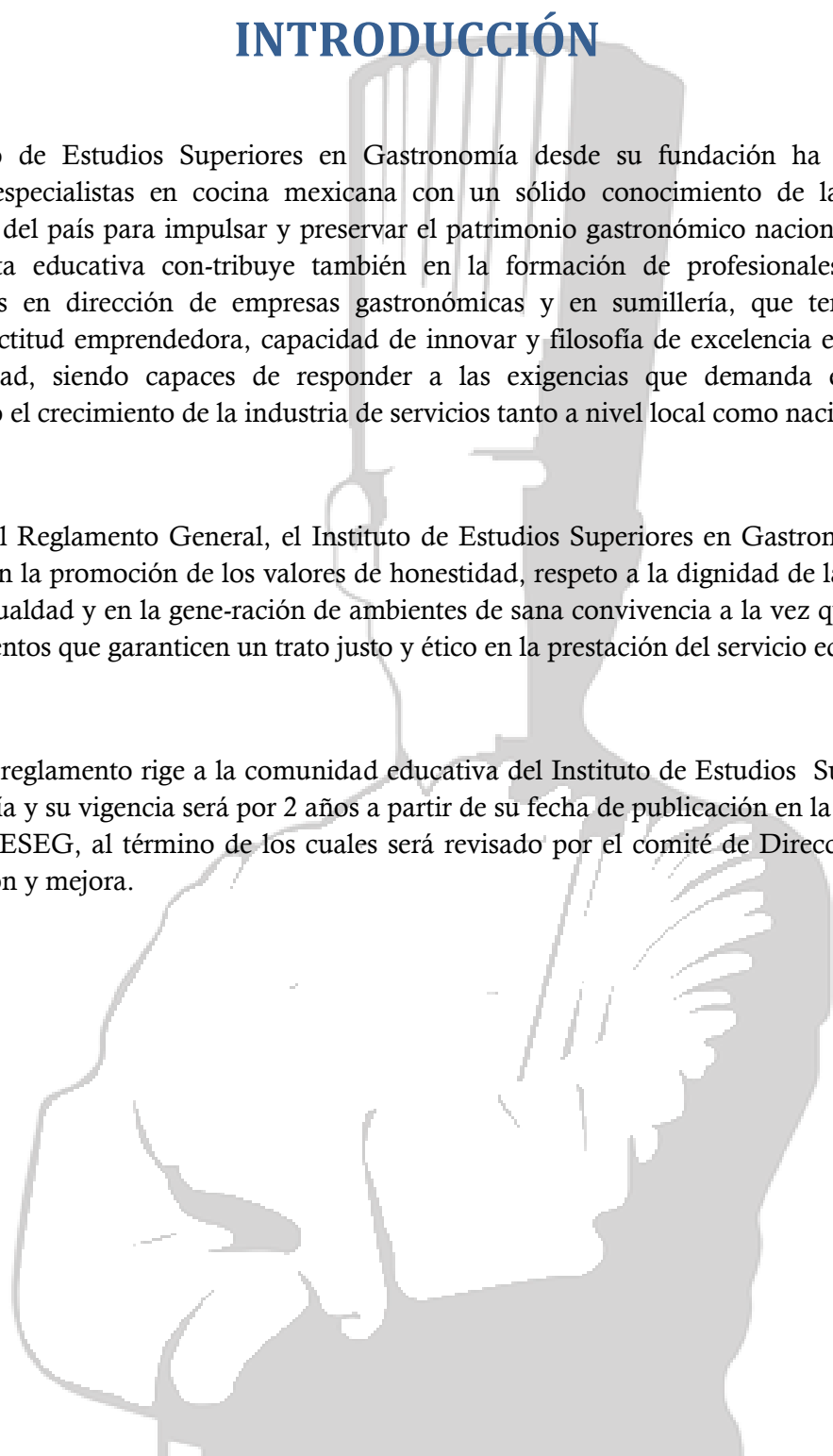
Capítulo XIX De la evaluación y validación de las prácticas profesionales .....	23
Capítulo XX de las obligaciones de los practicantes.....	23
TITULO VIII REQUISITOS Y OPCIONES PARA LA TITULACION .....	25
Capítulo XXI Requisitos para titularse .....	25
Capítulo XXII Opciones de Titulación .....	26
TITULO IX REQUISITOS PARA SOLICITAR LA EXPEDICION DE CERTIFICADOS DE ESTUDIOS, PARCIALES O TOTALES, Y DE TITULOS, DIPLOMAS O GRADOS. ....	32
Capítulo XXIII Solicitudes Extracurriculares.....	32
TITULO X. PROCEDIMIENTO PARA LA ATENCIÓN DE QUEJAS.....	33
Capítulo XXIV Situaciones con Tutores. ....	33
TITULO XI. MEDIDAS DISCIPLINARIAS EN CASOS DE ACOSO ESCOLAR, HOSTIGAMIENTO Y ACOSO SEXUAL. ....	33
Capítulo XXV Definiciones .....	33
Capítulo XXVI De las infracciones.....	35
Capítulo XXVII Del procedimiento para reportar e investigar casos de acoso escolar, acoso sexual y hostigamiento sexual .....	35
Capítulo XXVIII De las sanciones.....	37
Capítulo XXIX De las conductas por parte de docentes y administrativos para prevenir acoso y hostigamiento. ....	39
TITULO XII DEL PLAGIO ACADÉMICO Y SUS SANCIONES.....	39
TÍTULO XIII MOVILIDAD ESTUDIANTIL.....	41
No aplica.....	41
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	41

# INTRODUCCIÓN

El Instituto de Estudios Superiores en Gastronomía desde su fundación ha contribuido formando especialistas en cocina mexicana con un sólido conocimiento de la historia y costumbres del país para impulsar y preservar el patrimonio gastronómico nacional. A través de su oferta educativa contribuye también en la formación de profesionales altamente competentes en dirección de empresas gastronómicas y en sumillería, que tengan visión gerencial, actitud emprendedora, capacidad de innovar y filosofía de excelencia en la gestión de la calidad, siendo capaces de responder a las exigencias que demanda el sector, y fomentando el crecimiento de la industria de servicios tanto a nivel local como nacional.

A través del Reglamento General, el Instituto de Estudios Superiores en Gastronomía busca contribuir en la promoción de los valores de honestidad, respeto a la dignidad de las personas, justicia e igualdad y en la generación de ambientes de sana convivencia a la vez que establece los lineamientos que garanticen un trato justo y ético en la prestación del servicio educativo.

El presente reglamento rige a la comunidad educativa del Instituto de Estudios Superiores en Gastronomía y su vigencia será por 2 años a partir de su fecha de publicación en la página web oficial del IESEG, al término de los cuales será revisado por el comité de Dirección para su actualización y mejora.



## **TÍTULO I. REQUISITOS DE INGRESO, PROMOCIÓN Y PERMANENCIA DE LOS ALUMNOS, ASÍ COMO LOS TIEMPOS MÁXIMOS Y MÍNIMOS PARA COMPLETAR SUS ESTUDIOS**

### **Capítulo I Del ingreso**

ART. 1 Son requisitos necesarios para ingresar a los estudios de Licenciatura los siguientes:

- I. Solicitar la inscripción a la Licenciatura correspondiente.
- II. Acreditar que se cubrió en su totalidad el plan de estudios de la Preparatoria o equivalente, reconocido por la Secretaría de Educación Pública.
- III. Aprobar los exámenes de admisión o cursos que se establezcan.
- IV. Pagar los derechos correspondientes.
- V. Entregar la siguiente documentación en original y copia:
  - a) Acta de nacimiento;
  - b) Clave Única de Registro de Población (CURP);
  - c) Certificado o constancia de terminación de estudios de preparatoria;
  - d) Comprobante de domicilio (recibo de pago de agua, luz, predial, teléfono o credencial de elector, siempre y cuando el domicilio sea vigente);
  - e) Dos fotografías tamaño infantil recientes a color; y
  - f) Tener una cuenta de correo electrónico personal e intransferible.
  - g) Credencial de Elector (si el estudiante es mayor de edad)

ART. 2 Los aspirantes que provengan de instituciones de educación nacionales o extranjeras diferentes a la Secretaría de Educación Pública, deberán cumplir con el trámite de equivalencia o revalidación de estudios correspondientes.

ART. 3 Los trámites de inscripción, serán efectuados por el interesado y solo en actos que no deba participar personalmente, podrá realizarlo el padre o tutor.

ART. 4 Se entenderá que renuncia a su derecho de inscripción, el aspirante que no concluya los trámites relativos o que no entregue completa la documentación en las fechas indicadas.

ART. 5 Cuando se compruebe la falsedad total o parcial o la alteración de cualquier documento entregado para efectos de inscripción o reinscripción se anulará ésta y el IESEG no tendrá ninguna responsabilidad de proporcionar el servicio educativo.

ART. 6 La reinscripción, es el acto a través del cual el estudiante realiza los trámites administrativos necesarios para ingresar al siguiente ciclo correspondiente a su generación.

ART. 7 Para realizar el trámite de reinscripción, el estudiante debe cumplir con los requisitos de permanencia señalados en este Reglamento y cubrir la cuota que corresponda.

ART. 8 Cuando los estudiantes no concluyan los trámites de reinscripción, se entenderá que renuncian a la misma sin responsabilidad alguna para el IESEG.

ART. 9 A los estudiantes se les asignará un número de matrícula, una contraseña de acceso a la plataforma virtual y podrán obtener su credencial de identificación escolar en el área de servicios escolares. En caso de extravío de la credencial de estudiante, podrá solicitar la reposición mediante el pago de la cuota establecida.

ART. 10 Los estudiantes podrán renunciar a su inscripción o reinscripción entregando en la Dirección Administrativa, un escrito firmado por padres o tutores legales, indicando los motivos, y teniendo como plazo máximo la última semana de actividades del ciclo escolar respectivo.

## **Capítulo II De la promoción**

ART. 11. El Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía se estructura en 9 ciclos, mismos que tienen una duración de un cuatrimestre.

ART. 12 La acreditación en el Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía es el acto mediante el cual el estudiante avanza en el Plan de Estudios que se encuentra cursando, previo cumplimiento de los requisitos y condiciones de evaluación y aprobación establecidas.

ART. 13 Los estudiantes serán promovidos al ciclo siguiente, cuando hayan aprobado todas las asignaturas de acuerdo al ciclo cursado.

### **Capítulo III De la permanencia**

ART.14 Los estudiantes tendrán derecho a presentar evaluación de máximo tres materias en modalidad extraordinaria, título I, II y curso de regularización de cada asignatura, de las cuales deberán aprobarlas todas, de lo contrario causará baja temporal, con derecho a recusar todas las asignaturas del ciclo escolar pendiente en el siguiente ciclo disponible. La evaluación se aplicará en un término no mayor a dos semanas subsecuentes de haber concluido la asignatura y el estudiante deberá cubrir la cuota correspondiente.

ART. 15. El estudiante tiene derecho a cursar hasta en dos ocasiones las asignaturas del Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía, para ello deberá realizar el trámite de reinscripción al ciclo escolar que corresponda.

ART. 16. Los estudiantes que deseen reinscribirse después de un período de baja temporal, no deberán tener pendientes de aprobación de ninguna asignatura de los ciclos cursados.

ART. 17 Los estudiantes tendrán la calidad de regulares cuando hayan aprobado todas las asignaturas correspondientes a los ciclos escolares anteriores al que se encuentren cursando, y la calidad de irregulares, cuando tengan pendiente de aprobar alguna asignatura para lo cual deberán acreditarla conforme al proceso establecido en control escolar.

## **TITULO II. DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS ALUMNOS**

### **Capítulo IV De los derechos de los alumnos**

ART. 18 Entrega y prestación de los servicios de manera oportuna y ser tratados dignamente en todo momento.

ART. 19 Recibir la información del contenido de cada asignatura, sus objetivos y material didáctico requerido.

ART. 20. Ser escuchado y tener un proceso justo, imparcial y digno en el caso de que se le aplique alguna sanción.

ART. 21 Presentar sugerencias y quejas tanto del servicio educativo, como del administrativo.

ART. 22 Que su información personal no se divulgue y sea confidencial.

ART. 23. Contar con un ambiente ordenado, limpio y saludable.

ART. 24 Usar las instalaciones y servicios dentro del Instituto (biblioteca, aulas, laboratorios, áreas comunes, etc.), mismos que pueden utilizarse en los tiempos establecidos para su proceso educativo.

ART. 25 Los alumnos tienen todos los derechos de la enseñanza y formación integral así como el acceso a los departamentos, directivos y catedráticos.

ART. 26 Podrán hacer las aclaraciones pertinentes sobre las calificaciones, conforme al capítulo respectivo.

## **Capítulo V De las obligaciones de los alumnos**

ART. 27 Conocer y cumplir las disposiciones del presente reglamento.

ART. 28 Una vez que se le proporcione al alumno el uniforme, deberá presentarse a la institución con su uniforme completo y limpio incluyendo el calzado, evitando traer tenis o zapato deportivo o casual. Cumpliendo las normas de higiene de preparadores y manipuladores de alimentos, los hombres deben traer cabello corto sin barba ni bigote, las mujeres con cabello recogido.

ART. 29 No usar accesorios en la nariz o lengua ya que van contra el reglamento de higiene que todo preparador de alimentos debe seguir.

ART. 30 Asistir en días y horas señaladas a sus asignaturas establecidas en su horario escolar.

ART. 31 Contribuir al cuidado de la propiedad de la Institución, en sus diferentes formas como son los edificios, equipamientos y áreas comunes con objeto de mantenerlas en las mejores condiciones posibles. Informarse sobre el funcionamiento correcto de equipos como hornos, abatidores, estufas, antes de usarlos y no usarlos sin tener conocimiento del manejo seguro de los mismos.

ART. 32 Reponer los materiales sean equipo de cocina, mobiliario e instalaciones que por descuido o bien de manera intencional se rompan, maltraten, dañen.

ART. 33 Cumplir con las tareas y actividades formativas solicitadas por los docentes en cada asignatura. Incluyendo la asistencia a los viajes organizados por el IESEG, que tienen como objetivo la formación cultural y culinaria del alumno.



Cuando por motivos personales graves no pueda asistir a los viajes, corresponde a los padres o tutores legales del alumno informar a la Dirección Académica entregando un escrito firmado o bien o bien vía telefónica, exponiendo los motivos de la inasistencia.

ART. 34 No fumar dentro de las instalaciones.

ART. 35 Dirigirse a todos con respeto. Evitar conductas y lenguaje violento o impropio y agresivo.

ART. 36 No proporcionar o compartir su contraseña de acceso a la plataforma educativa del IESEG, dicha contraseña es personal e intransferible, por lo que al proporcionarla a otras personas para que éstas se beneficien de los cursos, materiales e información se comete una falta grave que será sancionada conforme a este reglamento.

### **TÍTULO III. TIPOS DE BAJA DE LOS ALUMNOS Y EL PROCEDIMIENTO RESPECTIVO**

#### **Capítulo VI Requisitos y procedimiento de la baja académica**

ART. 37 Por decisión personal del usuario por así convenir a sus intereses.

ART. 38 Por no asistir durante un periodo parcial, causando baja automática del mismo.

ART. 39 Por daños a instalaciones, mobiliario y equipo que no sean reparados y que se compruebe que se tuvo responsabilidad,

ART. 40 Se considera expulsión definitiva de la Institución cualquier pleito, golpes, insultos, burlas, discriminación de personas o géneros a compañeros o bien no cumplir el presente reglamento.

ART. 41 Por ingerir bebidas alcohólicas, usar o vender drogas o portar cualquier tipo e armas dentro del Instituto.

ART. 42 Las demás causas de baja que señala el presente reglamento.

Observaciones:

El desconocimiento del presente reglamento no exime su cumplimiento.

ART. 43 El procedimiento para darse de baja será el siguiente:

- I. Notificar a la dirección académica presentando un escrito firmado por los padres o tutores solicitando la baja.
- II. El documento se guardará en el expediente del alumno
- III. Si el alumno lo solicita, se le regresarán los documento originales que haya proporcionado como actas de nacimiento y certificados de estudio de bachillerato.

## **TÍTULO IV. REGLAS PARA EL OTORGAMIENTO DE BECAS**

### **Capítulo VII Generalidades**

ART. 44 Se considera beca, al apoyo o descuento económico que la Institución otorga a los alumnos que así lo deseen. Se considera becario a aquel alumno que obtiene el beneficio de la beca y que a su vez contrae obligaciones para con la Institución.

ART. 45 Conforme a la Ley General de Educación, en su artículo 57, el “Instituto de Estudios Superiores en Gastronomía” otorgará el 5% de becas, las cuales comprenden excepción de pago de inscripción y colegiaturas; las que podrán ser otorgadas de manera total o bien en porcentajes diferenciados cuyas sumas correspondan al porcentaje indicado por matrícula o por programa académico.

ART. 46 “El Instituto de Estudios Superiores en Gastronomía”, otorgará las becas que juzgue conveniente. Además de las requeridas por la Secretaría de Educación Pública.

### **Capítulo VIII Del procedimiento para otorgar becas y de los requisitos para ser becario**

ART. 47 El procedimiento para otorgar becas es el siguiente:

- I. Expedir la convocatoria para el concurso de elección de becas al inicio de cuatrimestre.
- II. Distribuir gratuitamente las formas de solicitud.
- III. Aplicar un estudio socioeconómico mediante una trabajadora social que corrobore que el alumno no cuenta con los recursos suficientes para cubrir en su totalidad el pago de colegiatura.

IV. Evaluar las solicitudes y dictaminar según sea el caso los (las) alumnos (as) que puedan alcanzar la condición de becarios.

V. Publicar los resultados del proceso en tal forma que todos los beneficiarios se enteren.

VI. Informar los resultados a la Secretaría de Educación Pública, entregando las actas correspondientes.

ART. 48 El alumno podrá ser candidato a becario cuando cubra los siguientes requisitos:

I. Estar cursando el tercer cuatrimestre o posterior.

II. Estar inscrito y ser alumno regular.

III. El alumno deberá presentar su carnet de pagos al corriente correspondiente al semestre que anteceda.

IV. No presentar adeudos de equipo de almacén, equipo de laboratorio y material bibliográfico.

V. Presentar la solicitud de beca en los términos y plazos establecidos, anexando la documentación comprobatoria.

VI. Haber obtenido un promedio final de calificación mayor o igual a nueve.

VII. No tener los recursos económicos suficientes para el pago total de colegiatura.

VIII. No haber reprobado ninguna asignatura en el período anterior.

IX. Haber obtenido una conducta intachable.

X. La asistencia a clases del alumno será primordial.

## **Capítulo IX De la cancelación de las becas**

ART. 49 Las becas obtenidas podrán ser canceladas cuando:

I. Se compruebe que la información proporcionada para la obtención de la beca sea falsa.

II. Cuando en el momento de la renovación no prevalezcan las condiciones académicas o socioeconómicas requeridas.

III. Cuando el Instituto de Estudios Superiores en Gastronomía así lo considere necesario.

IV. Cuando el alumno no cumpla con el convenio de beca.

ART. 50 Las becas escolares tienen vigencia para el cuatrimestre en el que fueron otorgadas.

ART. 51 Cuando el alumno no lleve calificación aprobatoria en el primero o en el segundo parcial superior a 8.5 para que en su promedio final tenga 9 en cada asignatura.

## **TITULO V REQUISITOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE ASIGNATURAS**

### **Capítulo X Metodología de Evaluación**

ART. 52 La evaluación de las asignaturas del Plan de Estudios tiene por objetivo medir el grado de conocimientos, destrezas y habilidades que el alumno adquiere en cada asignatura

La evaluación se representa por números enteros que simbolizan la acreditación o no acreditación de una asignatura en particular.

ART. 53 En cada cuatrimestre de cada asignatura, se realizarán dos evaluaciones parciales y una evaluación final.

ART. 54 Las evaluaciones se llevaran a cabo conforme al calendario establecido por Dirección Académica. Ningún maestro podrá aplicar examen fuera de las fechas sin la anuencia de la Dirección Académica.

ART 55 Para autorizar un examen fuera de la fecha prevista, el alumno deberá solicitarlo a la Dirección Académica explicando los motivos. Corresponde a Dirección Académica si los motivos son válidos o no

ART 56 El alumno que no esté al corriente en pago de colegiaturas no tiene derecho a presentar las evaluaciones por lo que tendrá un no presentó en su boleta de calificaciones.

ART. 57 Las evaluaciones serán efectuadas bajo la responsabilidad del catedrático de la asignatura correspondiente. Si el catedrático de la materia no se presentara oportunamente, la Dirección Académica podrá nombrar un sustituto.

ART. 58 La calificación mínima aprobatoria es siete. En la boleta u hoja de evaluación se usarán la siguiente nomenclatura para expresar lo siguiente:

EP=Examen Parcial.

P =Participación del alumno.

CP=Calificación Parcial.

PP=Promedio Parcial

EF=Examen Final.

CF=Calificación Final.

PF=Promedio Final.

ART. 59 El alumno deberá cubrir un 80% de asistencias para poder presentar sus exámenes parcial y el examen final. Si tiene menos del 80% de asistencias no tendrá derecho a presentar examen regular y deberá presentar Examen a Título de Suficiencia I.

ART 60 La participación general de los alumnos se debe ver reflejada en las Calificaciones Parciales (CP). La Calificación Parcial es el resultado del Examen Parcial (EP) más la Participación del alumno (P). El promedio parcial (PP) se obtendrá de la suma de las tres Calificaciones Parciales (CF) y se dividirá entre tres. En cambio la Calificación Final (CF) es el resultado del Examen Final (EF). El Promedio Final (PF) se obtendrá de la suma del Promedio Parcial (PP) más la Calificación Final (CF) dividida entre dos.

ART. 61 En caso de que el alumno no se presente al examen se anotará N/P (No Pre-sentó). Lo que equivale a cero.

ART 62 En los dos primeros parciales el alumno deberá sumar un mínimo de 14 puntos para presentar su Examen Final. Si la sumatoria de los dos primeros parciales es de 13 puntos o 12 puntos se considera no acreditado el alumno en automático presentará examen extraordinario. Y si la sumatoria de los dos primeros parciales es menor a 12 puntos se considera no acreditado y el alumno en presentará examen a Título I.

ART 63 Los alumnos que deban presentar extraordinario, o examen a Título no están exentos y no se les permite faltar a clase, o no entregar las tareas solicitadas, para tener derecho de continuar y acreditar, deberán continuar asistiendo a clase y presentar todas las tareas y trabajos que el docente solicite independientemente de que el alumno vaya a presentar Extraordinario o Título.

ART 64 Para reportar la calificación parcial y la calificación final, las calificaciones aprobatorias que incluyan décimas a partir de .6, se redondean al número entero superior, por ejemplo 7.6 sube a 8. Las calificaciones aprobatorias que tengan décimas a partir de .5 se quedarán expresadas como número entero inferior, por ejemplo 7.5 queda en 7. Las calificaciones de los parciales y del final reprobatorias, como 6.6 o 5.6, quedarán en 6 y 5 respectivamente.

ART 65 Quedan prohibidos estrictamente todos los permisos durante el periodo de Exámenes Parciales (EP), Exámenes Finales (EF), Exámenes Extraordinarios (EE) y Exámenes a Título de Suficiencia I y II (ETI), (ETII). Queda a consideración de la Dirección Académica otorgar por causa grave el permiso para que el alumno presente en otra fecha, siempre y cuando el alumno informe oportunamente de su situación.

ART. 66 Las actas con la evaluación y asistencia en cada parcial serán firmadas por el catedrático titular de la materia y entregadas en Control escolar en el término de 7 días hábiles siguientes a las fechas en que se aplique la evaluación.

ART. 67 Las calificaciones de cada evaluación serán asentadas claramente en el acta respectiva, sin la existencia de modificaciones. En caso de existir error en una calificación, sólo procederá a su rectificación si el catedrático que la haya asentado, comunica por escrito a Control escolar explicando el motivo de su solicitud.

ART 68. Los docentes harán la revisión de examen dentro de los 7 días hábiles a partir de la fecha de aplicación del examen, y antes de pasar la calificación a control escolar, le informarán al alumno como obtuvo dicha calificación y los trabajos o tareas que fueron que contaron para su evaluación y promedio.

ART. 69 Si el alumno está inconforme con la evaluación obtenida, puede presentar su inconformidad a Dirección Académica, quien a su vez solicitará a la brevedad al docente las evidencias del proceso de evaluación y obtención de la calificación parcial o final. Dirección Académica con base en las evidencias presentadas por el docente, determinará si procede o no la revisión de la calificación del alumno. La decisión que se emita será inapelable.

## **TITULO VI REQUISITOS PARA LA PRESTACION Y LIBERACION DEL SERVICIO SOCIAL**

### **Capítulo XI Del servicio Social**

ART. 70 El presente capitulo establece las bases y fija los lineamientos para la presentación del servicio social de los estudiantes del “Instituto de Estudios Superiores en Gastronomía” de conformidad con la ley reglamentaria del art.5º Constitucional y Normatividad de la Secretaria de Educación Pública.

ART. 71 Se entiende por Servicio Social todas aquellas actividades de carácter temporal y obligatorio que realicen los estudiantes y pasantes de carreras profesionales tendientes a la aplicación de los conocimientos avalados y adquiridos en beneficio de la sociedad que redundan en el ejercicio de la práctica profesional. Se entiende por prestador de servicio social al alumno que lo lleva a cabo.

ART. 72 El servicio social tiene por objeto:

- I. Desarrollar en el prestador, una conciencia de solidaridad y compromiso con la sociedad a la que pertenece poniendo en juego los conocimientos adquiridos en el “Instituto de Estudios Superiores en Gastronomía”
- II. Contribuir aplicando los conocimientos, habilidades y valores adquiridos durante su formación para la mejora de su entorno.
- III. Contribuir a la formación académica y capacitación profesional del prestador del Servicio Social.

ART. 73 La prestación del Servicio se identifica con un conjunto de acciones sistemáticas de solidaridad nacional y se constituye en un requisito previo para la obtención del título profesional.

ART. 74 El número de horas requerido estará determinado por las características específicas del programa al que se encuentre adscrito el estudiante. En ningún caso será menor a 480 horas.

ART. 75 Se podrá cumplir con la prestación del Servicio Social en periodos continuos cubriendo un mínimo de cuatro horas diarias cinco días a la semana, para acumular veinte horas en este lapso o en periodos discontinuos, determinado el “Instituto de Estudios Superiores en Gastronomía” el número de horas a cubrir por semana tomando en cuenta las características del programa a desarrollar.

ART. 76 Los estudiantes y pasantes que como empleados laboren en la Federación, Estado o Municipios, no estarán obligados a prestar ningún Servicio Social distinto al desempeño de estas funciones, siempre y cuando comprueben la permanencia mínima de un año; el Servicio Social que presten voluntariamente, realizando actividades acordes a su perfil académico dará lugar a que se haga el reconocimiento y anotación respectiva. En ningún caso se les dará estímulo económico.

ART. 77 La prestación del Servicio Social, por su naturaleza no podrá emplearse para cubrir necesidades de tipo laboral, institucional o contractual, ni otorgará categoría de trabajador al prestador de servicio.

ART. 78 El servicio Social se realizara en instituciones autorizadas por el IESEG.

## **Capítulo XII De los requisitos para prestar Servicio Social**

ART. 79 Son requisitos para prestar el Servicio Social, los siguientes:

- I. Haber cubierto un mínimo de 70% de créditos académicos del programa de estudios
- II. Presentar ante el Departamento de Servicio Social solicitud de inscripción al mismo, con los siguientes datos:
  - a) Datos generales y matricula del solicitante.
  - b) Licenciatura que curse o que haya cursado.
  - c) Manifestar la disponibilidad de tiempo para prestar el Servicio Social.
  - d) Reunir los requerimientos específicos de los programas.



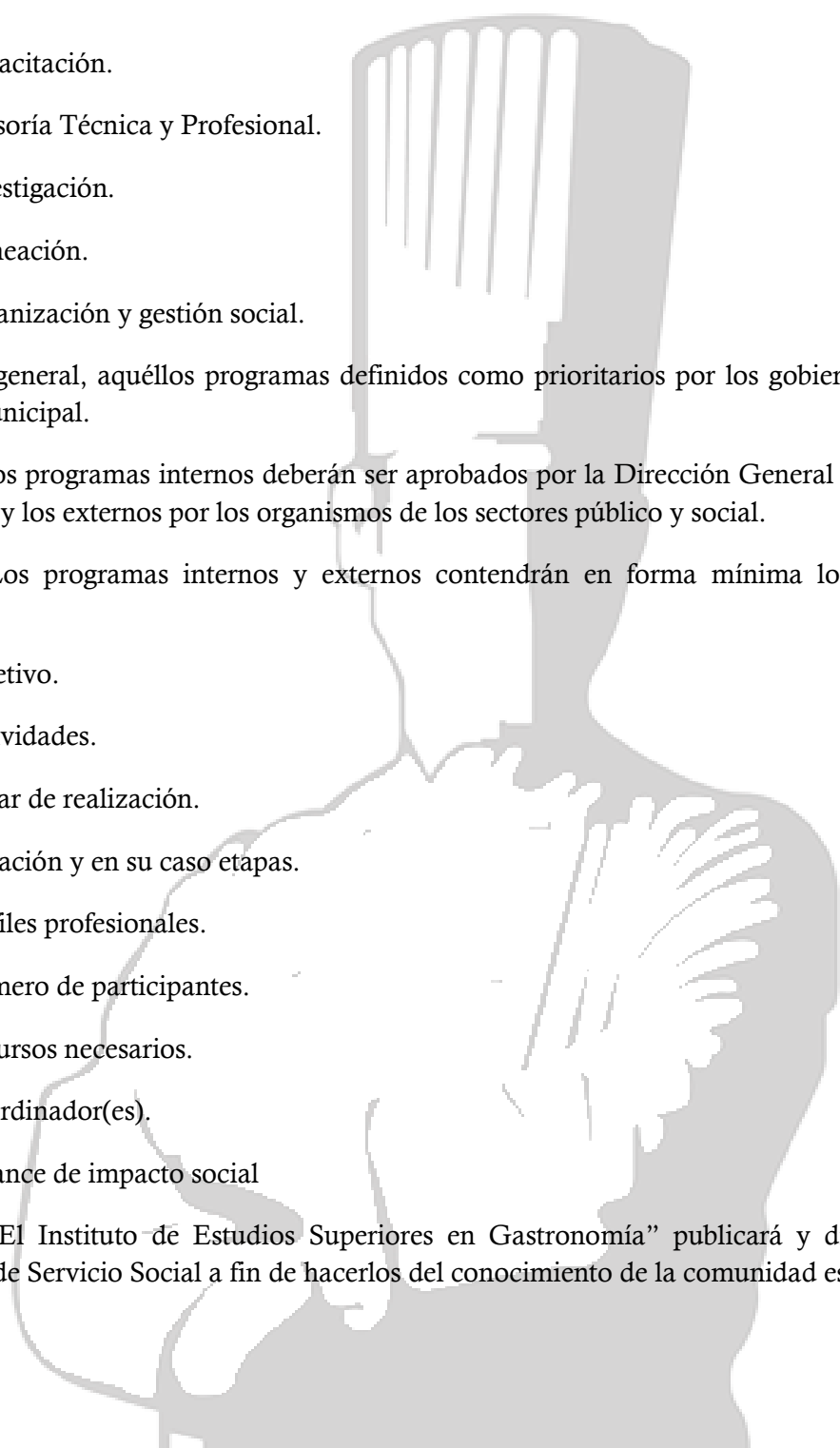
### Capítulo XIII De los planes y programas para realizar Servicio Social

ART. 80 Los prestadores de Servicio Social podrán realizar sus actividades según su perfil profesional, bajo las siguientes modalidades:

- I. Individual. Cuando en forma personal se apoya a la ejecución de actividades de un programa específico.
- II. Colaborativamente. En el cual participan uno y/o varios estudiantes y/o pasantes de la licenciatura para un proyecto en común.
- III. Interdisciplinario. Donde intervienen estudiantes y pasantes de la especialidad para la realización de un fin común.
- IV. Multidisciplinario. Cuando se cuenta con la interacción de estudiantes y pasantes de la carrera profesional.

ART. 81 El estudiante podrá participar en dos tipos de programas:

- I. Internos. Son aquellos que el “Instituto de Estudios Superiores en Gastronomía” desarrolla en forma específica para impulsar acciones Científicas, Técnicas, Culturales y Sociales:
  - a) Investigación.
  - b) Asesoría.
  - c) Desarrollo de la comunidad.
  - d) Trabajos técnicos instrumentados por la propia Institución.
- II. Externos. Son aquellos que promueven las entidades de los sectores públicos y sociales, así como aquellas comunidades organizadas que procuren un beneficio social, dentro de los cuales se encuentran los siguientes:
  - a) Desarrollo rural integral.
  - b) Desarrollo de zonas indígenas.
  - c) Atención a zonas urbano-marginadas.
  - d) Educación para adultos.
  - e) Alfabetización.

- 
- f) Capacitación.
  - g) Asesoría Técnica y Profesional.
  - h) Investigación.
  - i) Planeación.
  - j) Organización y gestión social.
  - k) En general, aquéllos programas definidos como prioritarios por los gobiernos federal, estatal y municipal.

ART. 82 Los programas internos deberán ser aprobados por la Dirección General y Dirección Académica y los externos por los organismos de los sectores público y social.

ART. 83 Los programas internos y externos contendrán en forma mínima los siguientes aspectos:

- a) Objetivo.
- b) Actividades.
- c) Lugar de realización.
- d) Duración y en su caso etapas.
- e) Perfiles profesionales.
- f) Número de participantes.
- g) Recursos necesarios.
- h) Coordinador(es).
- i) Alcance de impacto social

ART. 84 “El Instituto de Estudios Superiores en Gastronomía” publicará y difundirá los programas de Servicio Social a fin de hacerlos del conocimiento de la comunidad estudiantil.

## **Capítulo XIV De los departamentos involucrados en la organización del Servicio Social y sus funciones.**

ART. 85 “El Instituto de Estudios Superiores en Gastronomía” contará con:

- I. Consejo Técnico de Servicio Social.
- II. Departamento de Servicio Social.

ART. 86 Corresponde al Consejo Técnico de Servicio Social:

- I. Fijar criterios para vinculación de prestadores de Servicio Social a los programas autorizados.
- II. Concertar programas con organismos públicos y sociales.
- III. Realizar estudios con programas de Servicio Social para conocer su impacto social.
- IV. Elaborar programas académicos de Servicio Social.
- V. Evaluar los programas internos y externos de Servicio Social.

ART. 87 Corresponde al departamento de Servicio Social:

- I. Registrar los programas internos de Servicio Social.
- II. Promover y difundir los programas de Servicio Social de los organismos de los sectores públicos, social y de la propia institución.
- III. Elaborar y someter a la aprobación del consejo técnico de Servicio Social los programas internos que presenta la licenciatura.
- IV. Orientar y asesorar al estudiante y pasante sobre los trámites y programas existentes para la prestación de Servicio Social.
- V. Vigilar que los prestadores de Servicio Social entreguen oportunamente informes mensuales de actividades.
- VI. Supervisar y evaluar los avances en la ejecución de los programas de Servicio Social.
- VII. Contar con catálogo actualizado de los prestadores de servicios activos y del potencial estudiantil para prestar Servicio Social.

VIII. Acreditar y liberar la prestación del Servicio Social de los estudiantes y pasantes del “Instituto de Estudios Superiores en Gastronomía”.

## **Capítulo XV De los derechos y obligaciones del prestador de Servicio Social**

ART. 88 Son derechos de los prestadores de Servicio Social:

- I. Recibir un trato respetuoso y profesional por parte de sus superiores y subalternos.
- II. Obtener información de los programas de Servicio Social en los que se inscriban y en su caso asesoría oportuna y adecuada para el desempeño de su Servicio Social.
- III. Realizar actividades acordes con su preparación profesional durante la prestación de su Servicio.
- IV. Participar en concursos que sobre Servicio Social organice el Instituto o las dependencias y organismos de los sectores público y social.
- V. Ser liberado de la prestación del Servicio Social una vez concluidos los trámites correspondientes.
- VI. Desarrollar su Servicio Social en condiciones de higiene y seguridad.

ART. 89 Son obligaciones de los prestadores de Servicio Social:

- I. Registrar ante el departamento de Servicio Social el inicio de su prestación.
- II. Cumplir en tiempo y forma y actitud con los compromisos adquiridos al quedar adscrito a la prestación del Servicio Social.
- III. Conducirse con estricta honestidad y honradez en el cumplimiento de sus actividades.
- IV. Elaborar por escrito informes mensuales de las actividades desarrolladas.
- V. Notificar por escrito al departamento de Servicio Social las cosas que le impidan cumplir con la prestación del Servicio Social, una vez inscrito en el programa correspondiente.
- VI. Realizar todos los trámites necesarios para el estricto cumplimiento de la prestación del Servicio Social.

## **Capítulo XVI De las medidas disciplinarias**

ART. 90 Las medidas disciplinarias aplicables a los prestadores del Servicio Social son:

- I. Amonestación verbal. Cuando se incurra en una falta que no sea grave.
- II. Amonestación por escrito. En los casos que exista incumplimiento en las actividades asignadas o se reincida en alguna falta.
- III. Suspensión temporal. Cuando acumulen mas de 18 faltas durante los seis meses o cinco días en forma continua. Se podrá reiniciar la prestación del Servicio Social sin tomar en cuenta las actividades antes de la interrupción del mismo.
- IV. Baja en el Servicio por un año en los siguientes casos:
  - a) Utilizar medios falsos para obtener su carta de liberación o no cumplir con las obligaciones señaladas en el programa de trabajo.
  - b) Sorprender a la dependencia prestataria para obtener el beneficio económico en los casos en que este se otorgue, sin que se tenga derecho a recibirlo.
  - c) Por conducirse con falta de honestidad, honradez y probidad en el desempeño del Servicio.

Las medidas disciplinarias a que se refiere este título serán aplicadas por el departamento de Servicio Social del “Instituto de Estudios Superiores en Gastronomía”.

## **TITULO VII DE LAS PRACTICAS PROFESIONALES**

### **Capítulo XVII Generalidades**

ART. 91 El presente título es de observancia obligatoria para todos aquellos estudiantes del “Instituto de Estudios Superiores en Gastronomía”, que vayan a realizar o se encuentren realizando Prácticas Profesionales.

ART. 92 Las Prácticas Profesionales se realizarán en empresas industriales, comerciales o de servicios, sean públicas ó privadas, seleccionadas por el estudiante y previamente aprobadas por Dirección General y Dirección Académica con base a la afinidad de sus actividades con la carrera.

ART. 93 La duración de las Prácticas Profesionales será como mínimo 1100 (Mil Cien) horas efectivas de labores las cuales serán distribuidas preferentemente en jornadas mínimas de cuatro horas y máxima de seis horas de lunes a viernes, en algunos casos durante el verano se le consideran 8 horas.

ART. 94 Por ningún motivo el plan de prácticas deberá afectar el horario de clase del estudiante debiendo contar éste con el tiempo suficiente para poder trasladarse de la empresa a la Institución.

## **Capítulo XVIII De los requisitos y el procedimiento para prácticas profesionales**

ART. 95 Los requisitos que debe cubrir un alumno para realizar las Prácticas Profesionales son:

- a) Ser alumno del “Instituto de Estudios Superiores en Gastronomía”.
- b) Cursar el tercer semestre.
- c) Ser alumno regular, esto es no presentar adeudos en ninguna asignatura, en cuotas, materiales y/o equipo.

ART. 96 La Institución será la única entidad facultada para girar carta de presentación a la empresa seleccionada por el alumno para realizar las prácticas Profesionales o en su caso de llevar a cabo la solicitud correspondiente siempre y cuando éstas sean fuera de la jurisdicción del Estado de San Luis Potosí, lo cual se llevará a cabo tomando en cuenta:

- a) Promedio Académico.
- b) Antecedentes de Conducta.

ART. 97 A los alumnos que se encuentren trabajando en empresas afines al programa se les podrá acreditar las Prácticas Profesionales siempre y cuando se cumplan los siguientes requisitos:

- I. Que el alumno cubra los requisitos mencionados en este capítulo. Además de comprobar oficialmente dicha actividad laboral (alta del IMSS, recibo de nómina, etc.).
- II. Que el alumno desarrolle en la empresa actividades afines a la carrera que esté estudiando, lo cual será verificado por la Institución.

III. Que el alumno prepare un reporte semestral de las actividades realizadas y que éste sea aprobado por Institución.

IV. Que la empresa en que presta sus servicios elabore un reporte en los formatos designados por la Institución.

V. Que la empresa proporcione la información que solicite la Institución en relación a actividades relacionadas con Prácticas Profesionales.

ART. 98 Las Prácticas Profesionales serán requisito indispensable para que el alumno sea facultado para llevar a cabo trámites de titulación.

## **Capítulo XIX De la evaluación y validación de las prácticas profesionales**

ART. 99 La evaluación de las Prácticas Profesionales la realizará la Institución quien basará la calificación de acuerdo a:

I. La entrega de la carta de aceptación por parte de la empresa.

II. La entrega de sus evaluaciones globales que incluyen el número de horas cubiertas, así como una evaluación personal. Es imperativo el entregar estas evaluaciones a la Institución. En caso de no ser así serán canceladas dichas horas.

III. Las supervisiones que directamente realizará la Institución, serán telefónica ó personalmente.

IV. La emisión de un reporte de conclusión de prácticas por parte de la empresa, la cual deberá entregarse en los formatos designados al alumno.

## **Capítulo XX de las obligaciones de los practicantes**

ART. 100 Son obligaciones de todo alumno que vaya a presentarse a una empresa a realizar Prácticas Profesionales, lo siguiente:

I. Acudir puntualmente a la cita, y una vez que se le asigne su horario de Prácticas cumplir cabalmente con el mismo.

II. Presentarse debidamente uniformado.

III. Hablar de "Usted" a las personas con las que se entreviste en la empresa, a menos que éstas le pidan lo contrario.

IV. Comportarse profesionalmente, debiendo recordar que dentro de la empresa representan al "Instituto de Estudios Superiores en Gastronomía".

V. Asistir regularmente a la empresa a realizar sus prácticas. Si por cualquier motivo necesitase faltar, deberá recabar autorización con la persona que coordine su trabajo en la Institución.

VI. Observar y respetar los reglamentos y políticas que maneje la organización.

VII. Llevar consigo la credencial de la Institución a fin de identificarse como alumno de ésta cuando sea necesario.

VIII. Cuidar y hacer buen uso de los aparatos y equipos que les facilite la empresa para la realización de las prácticas.

IX. Manejar con discreción y profesionalismo la información a la que tienen acceso.

X. Permanecer en la realización de la práctica por todo el tiempo que se haya acordado y por ningún motivo abandonarla antes de su vencimiento, sin previa autorización del responsable de las prácticas en la empresa y de la Institución.

XI. Para los casos en que el alumno no goce del seguro médico educativo y la empresa tampoco lo proporcione, será obligación del alumno adquirir un seguro de gastos médicos que le proteja contra accidentes durante el lapso en que realice su Práctica Profesional.

XII. Demostrar interés, responsabilidad y eficiencia en las actividades que le sean asignadas por la empresa.

XIII. No establecer relaciones de ningún tipo dentro de la empresa salvo la profesional.

ART. 101 El alumno reconoce que las actividades que desarrolle como parte del Programa de Prácticas Profesionales no generan ninguna obligación contractual con la empresa.

ART. 102 El alumno que por cualquier motivo no concluya sus Prácticas Profesionales no podrá llevar a cabo trámites de titulación.

ART. 103 Por ningún motivo podrá un alumno graduarse sin haber acreditado sus prácticas profesionales.



ART. 104 Las prácticas profesionales podrán realizarse durante las vacaciones de verano, en cuyo caso se permite cubrir ocho horas diarias.

ART 105 Podrán autorizarse la realización de prácticas profesionales en otras ciudades de la República Mexicana y el extranjero.

ART. 106 Todas las excepciones y los casos no previstos en el presente reglamento serán resueltos por la Coordinación de Prácticas Profesionales.

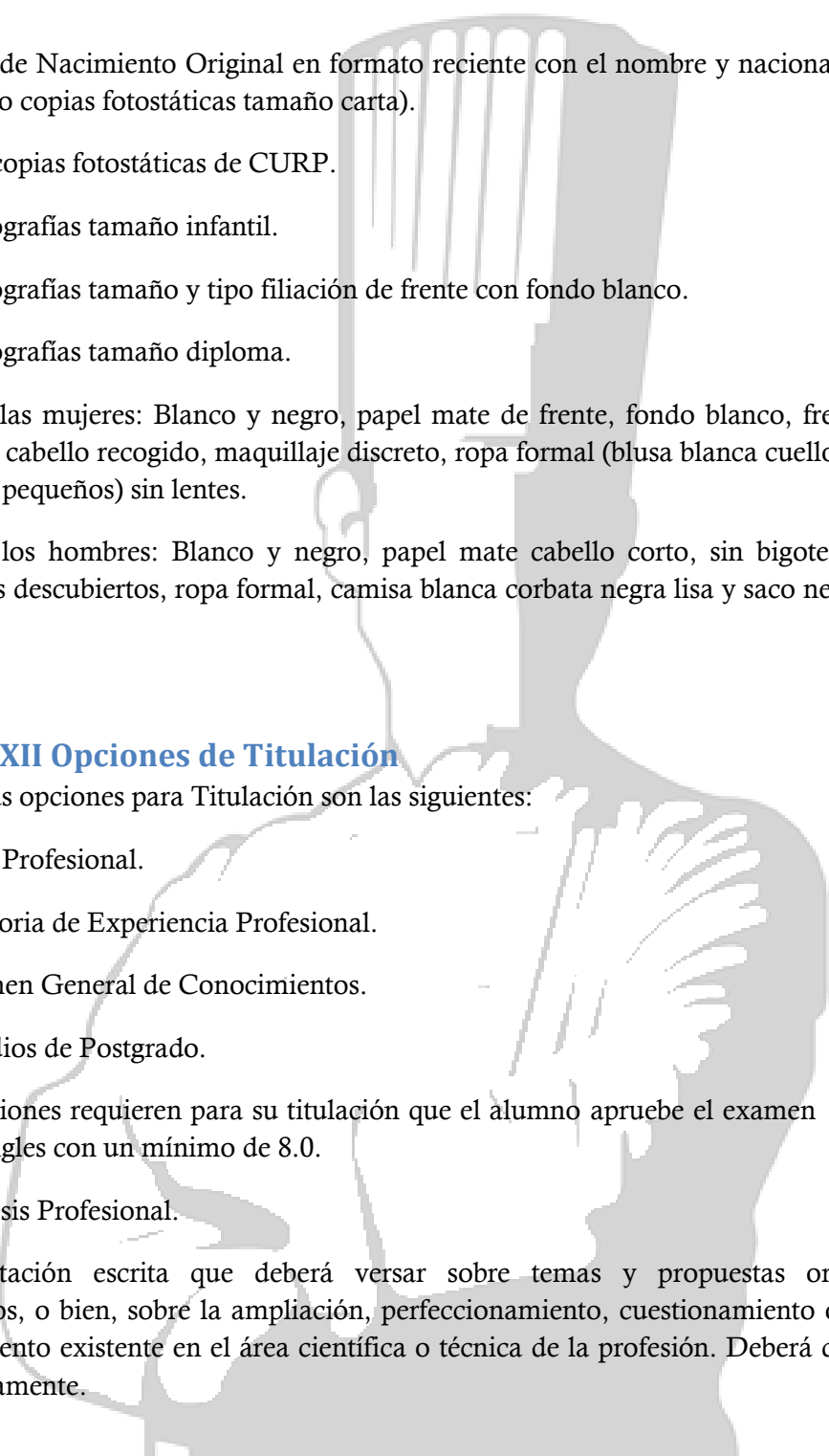
## **TITULO VIII REQUISITOS Y OPCIONES PARA LA TITULACION**

### **Capítulo XXI Requisitos para titularse**

ART. 107 La Titulación como obtención de un grado es una actividad del alumno que le sitúa en una experiencia del aprendizaje determinante en su formación. A la Institución, dicha actividad le permite constatar el logro de un aprendizaje que es esencial en el ejercicio profesional. Tomando en consideración, las características de cada programa académico de la licenciatura y legislación relativa al ejercicio profesional.

ART 108 Los requisitos para el proceso de Titulación son los siguientes:

- I. Cubrir con la cuota establecida por el Instituto para la Titulación.
- II. Entregar el comprobante de pago expedido por el Banco o por la institución.
- III. No se aceptan pagos extemporáneos. (Fechas establecidas por el Instituto).
- IV. Carta de liberación de no adeudo (Biblioteca, talleres, laboratorios, almacén, colegiaturas y otras cuotas)
- V. Constancia de liberación de Servicio Social.
- VI. Constancia de liberación de Prácticas Profesionales.
- VII. Documentación Personal:

- 
- a) Acta de Nacimiento Original en formato reciente con el nombre y nacionalidad de los padres (cuatro copias fotostáticas tamaño carta).
  - b) Dos copias fotostáticas de CURP.
  - c) 8 fotografías tamaño infantil.
  - d) 5 fotografías tamaño y tipo filiación de frente con fondo blanco.
  - e) 5 fotografías tamaño diploma.
  - f) Para las mujeres: Blanco y negro, papel mate de frente, fondo blanco, frente y oídos descubiertos, cabello recogido, maquillaje discreto, ropa formal (blusa blanca cuello sport, saco negro, aretes pequeños) sin lentes.
  - g) Para los hombres: Blanco y negro, papel mate cabello corto, sin bigote, sin barba, frente y oídos descubiertos, ropa formal, camisa blanca corbata negra lisa y saco negro liso) sin lentes.

## Capítulo XXII Opciones de Titulación

ART. 109 Las opciones para Titulación son las siguientes:

- I. Tesis Profesional.
- II. Memoria de Experiencia Profesional.
- III. Examen General de Conocimientos.
- IV. Estudios de Postgrado.

Todas la opciones requieren para su titulación que el alumno apruebe el examen de dominio del idioma ingles con un mínimo de 8.0.

ART. 110 Tesis Profesional.

- I. Disertación escrita que deberá versar sobre temas y propuestas originales de conocimientos, o bien, sobre la ampliación, perfeccionamiento, cuestionamiento o aplicación del conocimiento existente en el área científica o técnica de la profesión. Deberá desarrollarse metodológicamente.

II. La conceptualización e instrumentación particular de cada tesis (selección del tema, asesoría, plazos de las etapas) será supervisada por el departamento de titulación.

III. La tesis será individual con un enfoque disciplinario. El sustentante deberá presentar una réplica individual de la misma en un examen presencial, que será presentado ante un jurado integrado por tres sinodales, como mínimo.

IV. La tesis contendrá de manera explícita los siguientes elementos:

A. De la identificación:

- a) Nombre de la Institución.
- b) Título de la tesis.
- c) Nombre del sustentante.
- d) Nombre de la Carrera Profesional.
- e) Número de acuerdo de Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios del Programa Académico correspondiente.
- f) Año de presentación de la tesis.

B. De contenido:

- a) Índice de contenido del trabajo desarrollado.
- b) Justificación.
- c) Objetivos.
- d) Metodología empleada.
- e) Desarrollo.
- f) Conclusiones.
- g) Bibliografía y anexos.

C. Del visto bueno del o los asesores:

Las tesis que obren en poder de carácter de asesoría, una vez concluidas deberán ser firmadas por el o los asesores, como constancia de la culminación de este trámite. Debiendo presentar estos ejemplares al Departamento de Titulación para que se gire carta de autorización de impresión de los ejemplares, para ser repartidos de la siguiente manera:

- a) Un ejemplar para el sustentante.
- b) Tres ejemplares para sinodales.
- c) Un ejemplar para la biblioteca de la Institución y
- d) Un ejemplar para el Departamento de Titulación.

D. De la réplica de Tesis:

Una vez aprobados e impresos los ejemplares, el aspirante deberá sustentar una réplica de la tesis en un Examen Presencial ante un jurado integrado por tres sinodales como mínimo.

ART. 111 Memoria de Experiencia Profesional.

I. El egresado de un programa académico podrá obtener el título correspondiente mediante la presentación de un informe escrito sobre su experiencia profesional a través del cual demuestre el logro e integración de los aprendizajes generales del currículum de estudios de tal programa.

II. El egresado deberá haberse desempeñado profesionalmente en el área de conocimientos donde se ubica el plan de estudios cursados, cuando menos durante dos años.

III. La estructura del informe deberá contener como mínimo los siguientes elementos:

A. De identificación:

- a) Nombre de la Institución.
- b) Título del informe.
- c) Nombre del sustentante.
- d) Nombre del Programa Académico.
- e) Número del Acuerdo de Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios del Programa Académico correspondiente.
- f) Año de presentación del informe.

B. De contenido:

- a) Índice de contenido del trabajo desarrollado.
- b) Justificación.
- c) Descripción del problema o situación abordada.
- d) Descripción y fundamentación de las acciones desarrolladas.
- e) Métodos y recursos empleados.
- f) Objetivos alcanzados.
- g) Conclusiones y recomendaciones.
- h) Bibliografía y anexos, en su caso.

C. Del visto bueno del o los asesores.

El informe deberá ser avalado por la institución, organismo donde se realizaron las actividades profesionales que se describen, o si éstas se efectuaron de manera independiente habrá de acompañarse con la documentación necesaria para su constatación.

VI. El “Instituto de Estudios Superiores en Gastronomía”, avalará mediante un dictamen de su personal académico la calidad del informe presentado, así como constatará la veracidad del mismo.

VII. Los informes que obren en poder de carácter de asesoría, una vez concluidos deberán ser firmados por el o los asesores, como constancia de la culminación de este trámite. Debiendo presentar estos ejemplares al Departamento de Titulación para que se gire carta de autorización de impresión de los ejemplares, para ser repartidos de la siguiente manera:

- a) Un ejemplar para el sustentante.
- b) Tres ejemplares para sinodales.
- c) Un ejemplar para la biblioteca de la Institución y
- d) Un ejemplar para el Departamento de Titulación.

VIII. Una vez aprobados e impresos los informes, el aspirante deberá sustentar una réplica del mismo en un examen presencial ante un jurado integrado por tres sinodales como mínimo.

#### ART. 112 Examen General de Conocimientos.

I. El título podrá ser obtenido mediante la aprobación de un examen de conocimientos que presenten los egresados de un programa académico. —

II. El examen habrá de ser un instrumento que evalúe una muestra representativa y significativa de los objetivos generales del currículo de estudios explorando la integración de conocimientos adquiridos y, en general de los aprendizajes.

III. Para instrumentar esta opción en un programa académico, la institución elaborará una guía para la realización del examen. Dicha guía y muestras tipo del instrumento de evaluación que se utilizará deberán ser presentadas ante las autoridades competentes, con un mínimo de cuarenta días hábiles de anticipación a la fecha en que se efectúe el primer examen, el cual servirá de base. Cuando la Institución efectúe una modificación al Plan de Estudios válidos oficialmente deberá acompañar dicho plan con la respectiva guía de ser el caso.

IV. Los instrumentos de evaluación que se elaboren, con base en la guía señalada en el inciso anterior, habrán de ser elaborados por una comisión integrada por tres profesores como mínimo, actualizados anualmente y presentados a las autoridades competentes para su análisis.

V. El examen general debe ser oral y práctico, sustentando dicha evaluación ante un jurado que se integrará con tres sinodales como mínimo. Los correspondientes jurados, elaborarán un informe sobre las preguntas y problemas que le fueron planteados al sustentante. Dichos informes, así como los exámenes que sean presentados por escrito. Deberán ser conservados por la institución durante un lapso no menor de seis meses.

ART. 113 Estudios de Postgrado.

I. El egresado de la Licenciatura podrá obtener el título al cursar estudios de postgrado en una institución con Registro de Validez Oficial de Estudios en una Institución Pública o Particular siempre y cuando haya cubierto un mínimo de 45 créditos y que ha-ya obtenido calificaciones mínimas de ocho y con afinidad directa de contenidos con la Licenciatura.

II. El “Instituto de Estudios Superiores en Gastronomía ” a través del Departamento de Titulación nombrará un jurado con tres sinodales que avale la pertinencia de los estudios de postgrado cursado, la institución y el lapso de realización.

III. Una vez cubiertos los créditos necesarios, la titulación se obtiene en un acto protocolario ante un jurado, la fecha y hora designados por el Instituto.

ART. 114 El lapso para titularse, en cualquiera de los casos anteriores. Será de tres años después de la fecha de egreso computado a partir de la primera inscripción al primer trimestre del mismo. Vencido este plazo, la Dirección del “Instituto de Estudios Superiores en Gastronomía”, conforme al dictamen del Consejo Académico del propio Instituto podrá autorizar en cada caso la realización de un examen de suficiencia académica o determinar la repetición de la carrera, según los antecedentes escolares y la actividad profesional desarrollada por el interesado.

## **TITULO IX REQUISITOS PARA SOLICITAR LA EXPEDICION DE CERTIFICADOS DE ESTUDIOS, PARCIALES O TOTALES, Y DE TITULOS, DIPLOMAS O GRADOS.**

### **Capítulo XXIII Solicitudes Extracurriculares.**

ART. 115 Para solicitar Certificado de estudios total o parcial:

- 1.- Verificar el historial académico del alumno para corroborar que no tenga ninguna materia pendiente de acreditar.
- 2.- Entregar en Servicios Escolares cuatro fotografías auto adheribles en papel mate (tipo calcomanía), tamaño credencial ovalada, en blanco y negro con fondo blanco.
- 3.- La duración del trámite es de 120 días hábiles a partir de la fecha en que se solicita.
- 4.- El documento será entregado al alumno presentando identificación oficial con fotografía. En caso de no ser el interesado quien lo reciba, se deberá presentar carta poder simple para su autorización e identificación oficial.

ART 116 Para solicitar Títulos, Diplomas o Grados:

- 1.- Una vez que el alumno haya cumplido con su proceso de titulación, la Institución, continuará con los trámites correspondientes ante la autoridad educativa.
- 2.- La entrega de Títulos, Diplomas o Grados tendrá una duración de 120 días hábiles.
- 3.- El documento será entregado al alumno presentando identificación oficial con fotografía. En caso de no ser el interesado quien lo reciba, se deberá presentar carta poder simple para su autorización e identificación oficial.



## **TITULO X. PROCEDIMIENTO PARA LA ATENCIÓN DE QUEJAS**

### **Capítulo XXIV Situaciones con Tutores.**

ART. 117 Cuando el alumno o padres de familia tenga una queja en lo referente al servicio educativo, deberá acudir a Dirección Académica para notificar ya sea por escrito o vía telefónica el motivo de su queja.

ART. 118 Dirección Académica tomará nota detallada de la queja presentada y en un lapso no mayor a 5 días procederá a dar solución. Notificando a Dirección General sobre la queja y las medidas tomadas para resolverla.

## **TITULO XI. MEDIDAS DISCIPLINARIAS EN CASOS DE ACOSO ESCOLAR, HOSTIGAMIENTO Y ACOSO SEXUAL.**

### **Capítulo XXV Definiciones**

ART. 119 Para los efectos de este reglamento, se entiende por:

I. Acoso escolar: conforme al artículo 4º de la Ley de Prevención y Seguridad Escolar del Estado y Municipio de San Luis Potosí, se entiende por acoso escolar:

Conductas como burlas, amenazas, intimidaciones, agresiones físicas y psicológicas, aislamiento sistemático e insultos, que tienden a originar problemas que se repiten y prolongan durante cierto tiempo dentro y fuera del establecimiento educativo, incluyendo los medios tecnológicos. En donde existe un abuso de poder, al estar provocada por un agresor, apoyado generalmente por un grupo, contra una víctima que se encuentra indefensa, quien no puede salir por sí misma de la situación, la cual provoca maltrato, humillación o temor fundado de verse expuesto a un mal de carácter grave; la cual se repite debido a la ignorancia o pasividad de las personas que rodean a los agresores y a las víctimas omitiendo intervenir directamente.

Y conforme al marco jurídico del acoso escolar o bullying del CEAMEG, se define acoso escolar o bullying a las conductas antes mencionadas entre estudiantes.

II. Intimidar: comportamiento agresivo para causar o infundir miedo valiéndose de actos o palabras con intención de hacer algún mal a alguien y que se repite una y otra vez.

III. Agresión psicológica: Violencia ejercida sin fuerza física o golpes, usando palabras, actitudes o gestos que generan en el agredido sentimientos de rechazo, desprotección y humillación, fobias a su entorno escolar, laboral o familiar, actitud de aislamiento, ansiedad, depresión, e imagen negativa de sí mismo.

IV. Violencia escolar: Uso intencional de la fuerza o el poder físico, de hecho o como amenaza, contra otras personas, que cause o tenga posibilidad de causar lesión, muerte, daño psicológico, o privaciones. La violencia escolar puede ocurrir de profesor hacia el alumno, del alumno hacia el profesor, o entre alumnos y compañeros.

ART. 120 Con base en el artículo 12 de la Ley para prevenir y atender el acoso escolar en el Estado de México se define acoso sexual como:

“Toda acción u omisión que amenaza, pone en riesgo o lesiona la libertad, integridad y desarrollo psicosexual de las y los estudiantes, como miradas o palabras lascivas, hostigamiento, prácticas sexuales no voluntarias, acoso, violación o el uso denigrante de la imagen de las y los estudiantes.” Puede presentarse entre alumnos o entre personal docente o administrativo y alumnos.

II. Con base en el artículo 13 de la Ley general de acceso de las mujeres a una vida libre de violencia, se define como hostigamiento sexual:

“El ejercicio del poder que se realiza en el marco de una relación de subordinación escolar y/o laboral. Se expresa en conductas verbales, físicas o ambas, relacionadas con la sexualidad y de connotación lasciva (conducta viciosa relativa a los apetitos carnales.” El hostigamiento sexual a diferencia del acoso sexual opera de manera vertical y se ejerce de parte de un superior jerárquico que utiliza su posición o cargo para hostigar.

III Las conductas que pueden constituir el acoso y hostigamiento sexual son:

a) Verbales: Piropos, insinuaciones sexuales, comentarios sugestivos o alusivos a la apariencia física o forma de vestir, burlas, chistes o preguntas alusivas a lo sexual o a la vida personal, insultos, propuestas e insinuaciones sexuales.

b) No verbales: Miradas insistentes, sugestivas o insultantes a distintas partes del cuerpo, silbidos, sonidos, gestos, presentación de objetos o imágenes pornográficas.

c) Físicas: contactos innecesarios y no deseados, incluye tocamientos, pellizcos, roces corporales, besos, apretones, manoseos, abrazos o caricias, así como cualquier otro tipo de agresión que implique presionar o forzar al contacto físico o sexual e incluso intento de violación o la realización de ésta.

d) Virtuales: Envío de mensajes por correo electrónico o de texto en teléfonos celulares con imágenes y/o contenido sexual.

## **Capítulo XXVI De las infracciones**

ART. 121 Se consideran infracciones las siguientes conductas por parte de alumnos:

I. Acoso escolar expresado como conductas de burla tales como motes, insultos, llamadas telefónicas ofensivas, lenguaje sexual indecente, propagación de rumores falsos. Conductas de gestos agresivos y groseros y otras estrategias consideradas como acoso no verbal, para ignorar, excluir y aislar a la víctima. Amenaza, e intimidación hechas de manera reiterada, llevadas a cabo por uno o varios estudiantes en contra de otros estudiantes y que ocurran dentro o fuera del plantel, de manera verbal o usando medios escritos o tecnológicos como e-mail, redes sociales o cualquier otro dispositivo o medio tecnológico.

II. Conductas de violencia escolar descritas en el Capítulo XXV

ART. 122 Se consideran infracciones graves, todas las conductas de acoso sexual y hostigamiento sexual llevadas a cabo por personal administrativo, docentes o alumnos del IESEG, dentro o fuera del instituto. Por lo que deberán ser denunciadas inmediatamente para su investigación y sanción.

ART. 123 Dado que el hostigamiento sexual y el acoso sexual se tipifican como delitos en el artículo 180 y 181 del Código penal de San Luis Potosí, cuando se comprueben tales conductas, además de las sanciones deberá procederse a la denuncia penal ante las instancias correspondientes, dando parte a la autoridad Educativa Federal.

## **Capítulo XXVII Del procedimiento para reportar e investigar casos de acoso escolar, acoso sexual y hostigamiento sexual**

ART. 124 Los docentes, personal administrativo y alumnos deben denunciar conductas de acoso escolar, violencia escolar, acoso sexual y hostigamiento sexual, de manera inmediata y oportuna, dado el impacto negativo y consecuencias que pueden tener dichas conductas en la víctima que van desde la depresión hasta el suicidio, es nuestro deber como miembros de la comunidad IESEG proteger el derecho que tiene cada alumno a convivir y estudiar en un ambiente donde se le respete y se le trate con dignidad y estima.

ART. 125 Se seguirá el siguiente protocolo para denuncia e investigación de casos de acoso y violencia escolar y casos de acoso y hostigamiento sexual

I. La denuncia debe hacerse directamente a la Dirección académica y puede ser vía telefónica, vía e-mail o en persona.

II. La persona a cargo de Dirección académica deberá escuchar la denuncia garantizando la confidencialidad, y deberá recabar la siguiente información para elaborar un informe por escrito, para su posterior archivo y consulta:

- a) Descripción detallada de las conductas que se denuncien.
- b) Quién o quienes participan.
- c) En dónde y cuándo ocurren dichas conductas si es dentro o fuera del plantel y la frecuencia con la que se dan.
- d) Medios o formas por las que se ejercen dichas conductas: por escrito, por algún medio como teléfono, o en redes sociales.
- e) Si es él o ella la víctima o si es un testigo.
- f) Durante la entrevista, se pedirá pruebas como mensajes escritos o grabados en dispositivos, e-mails, videos, o cualquier otra evidencia que sirva para la investigación. En caso que el denunciante indique que no tiene pruebas porque ocurren de manera verbal o en ausencia de testigos, no por eso se descarta la denuncia y se buscará recabar indicios o pruebas fehacientes durante el proceso de investigación para confirmar o descartar.

III. Dirección académica notificará vía e-mail de inmediato a la Dirección general para proceder a la investigación.

IV. Si la denuncia la hizo un testigo, es necesario entrevistar a la persona que está siendo víctima garantizándole el apoyo durante el proceso de investigación para que no calle por temor a represalias de sus acosadores.

V. Si la víctima señala que el acoso ocurre de manera verbal sin uso de dispositivos tecnológicos o redes sociales, se le pedirá que detalle las ocasiones en las que ocurre y la forma, lugar y frecuencia y si hay testigos.

VI. Se llamará a los testigos para que describan desde su punto de vista los hechos, se realizará un reporte por escrito el cual deberá firmar el testigo.

VII. En caso que se denuncie acoso escolar o violencia escolar ejercida de manera verbal y en ausencia de testigos, se procederá a llamar a la persona acusada para notificarle y se le permitirá dar su versión. Dado que en esta circunstancia es difícil comprobar si realmente está ocurriendo un caso de acoso o violencia escolar o acoso sexual u hostigamiento sexual, se procederá con cautela para evitar omisiones o acciones precipitadas. En este caso se podrán realizar acciones preventivas como cambiar de grupo al alumno, notificar a los padres, realizar pláticas o juntas en las que se reitere el impacto negativo de tales conductas y sus sanciones, monitorear al alumno para darle seguimiento y saber si se sigue presentando dicha situación. Se procederá investigar con otros alumnos o docentes sobre las conductas del implicado, y después de analizar la información recabada la junta directiva podrá determinar si aplica o no sanción y de qué tipo.

VIII. El proceso de investigación y seguimiento de casos de acoso y violencia escolar deberá hacerse de inmediato posterior a la denuncia y sin dilación, de no tenerse pruebas o información suficiente podrá prolongarse para recabar información necesaria y procurando no exceder los 15 días.

## **Capítulo XXVIII De las sanciones**

ART. 126 Terminado el proceso de investigación el cual deberá estar documentado para su archivo. La junta directiva será quien determine el tipo de sanción tomando en cuenta las evidencias recabadas durante la investigación y su veracidad, antecedentes de los implicados y gravedad de las conductas.

ART. 127 Los alumnos, docentes o personal administrativo que cometan o hayan cometido acoso escolar, acoso sexual y hostigamiento sexual, en cualquiera de sus formas descritas en el presente reglamento serán sancionados. Las sanciones contempladas podrán ser:

Sanciones aplicables a los alumnos:

I. Suspensión temporal del alumno, lo que significa que no puede usar instalaciones o tener acceso a servicios o actividades del IESEG, condicionado a reingreso si el alumno demuestra que recibió ayuda psicológica por parte de sus padres u otra persona o institución para cambiar las conductas de acoso.

II. Condicionamiento, que consiste en que la permanencia del alumno en el IESEG está supeditada a no cometer una nueva falta a este reglamento o a no reincidir en la misma falta que cometió, la imposición del condicionamiento deberá hacerse por escrito indicando las circunstancias relativas a su cumplimiento.

III. Baja definitiva o expulsión de la institución sin posibilidad de reingreso cuando no haya una respuesta por parte de padres o tutores para que el alumno reciba atención psicológica y cuando el alumno no muestre un cambio de conducta posterior a la sus-pensión temporal o condicionamiento.

ART. 128 Sanciones aplicables a docentes y personal administrativo:

- I. Amonestación por escrito que quedará en su expediente
- II. Suspensión en el ejercicio de sus labores docentes o administrativas sin goce de sueldo
- III. Recesión de contrato sin derecho a liquidación.

ART. 129 Dado que las conductas de tolerancia refuerzan el acoso escolar, el acoso y hostigamiento sexual, se establece que el personal escolar sea docente o administrativo, se hará acreedor a la sanción determinada por la junta directiva cuando:

- I. Tolere, oculte, consienta el acoso escolar, acoso y hostigamiento sexual y no de parte o aviso a la dirección académica sobre estas conductas.
- II. O bien, proporcione información falsa.
- III. La sanción para personal docente o administrativo procederá cuando una vez hecha la investigación correspondiente por parte de la junta directiva se compruebe que se toleraron, ocultaron o consintieron este tipo de conductas o por el contrario se proporcionó información falsa, y podrá ser desde amonestación verbal, reporte en su expediente personal, suspensión en el ejercicio de sus labores docentes o administrativas sin goce de sueldo.

## **Capítulo XXIX De las conductas por parte de docentes y administrativos para prevenir acoso y hostigamiento.**

ART. 130 El trato que los docentes y administrativos tengan con los alumnos debe ser sin contactos físicos tales como abrazos, caricias, besos.

ART. 131 Toda la comunicación entre docentes y alumnos debe ser por medios institucionales como la plataforma tecnológica para responder dudas o dar asesoría, se podrá usar el e-mail para comunicarse con los alumnos con este fin.

ART. 132 Los docentes debe evitar solicitar números telefónicos a los alumnos o proporcionarles su número personal.

ART. 133 Los docentes y administrativos que laboren para el IESEG no podrán tener relaciones amorosas o de noviazgo con alumnos, debido a que se genera conflicto de intereses, trato preferencial o favorecido, y puede ser motivo de recesión de contrato.

ART. 134 Los docentes y administrativos mientras laboren para el instituto no podrán invitar a salir a alumnos con el fin de estar a solas para intimar con ellos.

ART. 135 Toda la convivencia que se busque con los alumnos debe ser respetuosa, cordial y amistosa promoviendo los valores y a través de los diferentes eventos que organiza el Instituto como son: viajes académicos, jornadas culturales, jornadas deportivas, convivencias de bienvenida.

## **TITULO XII DEL PLAGIO ACADÉMICO Y SUS SANCIONES**

ART. 136 Se considera plagio cuando un alumno presente como suyo las ideas o el trabajo de otros, ya sea de forma total o parcial. Dicho trabajo puede ser texto, imágenes, figuras, fotografías sonido, video. El plagio en todas sus formas es considerado conducta anti-ética y que va en contra del valor de honestidad y los valores promovidos por el IESEG.

ART. 137 Las formas que se consideran plagio son:

- I. Clonar: presentando como creación propia el trabajo idéntico de alguien más.

II. Usar la tecla CTRL- C para copiar y pegar un texto procedente de una fuente en internet.

III. Encontrar y reemplazar: cambiando palabras y frases clave pero conservando la esencia del trabajo original.

IV. Copiar en su trabajo material de diversas fuentes.

V. Incluir párrafos, frases, textos, figuras incluyéndolos dentro del propio trabajo sin citar a los autores ni dar la referencia bibliográfica cuando se trate de textos académicos.

ART. 138 Los alumnos que incurran en plagio en cualquiera de las formas descritas serán sancionados cuando se demuestre con pruebas fehacientes que el alumno cometió un plagio.

ART. 139 Los docentes que detecten el plagio por parte de estudiantes, deberán informar de inmediato a la Dirección académica presentando las pruebas de plagio, para que se proceda a la sanción correspondiente.

ART. 140 La Dirección académica quien con base en las pruebas presentadas determinará la gravedad del acto y aplicará la sanción correspondiente:

I. Asignar una calificación reprobatoria en la actividad sea una tarea, trabajo, proyecto o parcial correspondiente y una amonestación verbal.

II. Asignar una calificación S/D sin derecho en la calificación final de la materia, por lo que el alumno deberá acreditar la materia en Título o curso de regularización.

III. Si se comprueba que la conducta es recurrente, la sanción podrá suspensión temporal del alumno.



## TÍTULO XIII MOVILIDAD ESTUDIANTIL

**No aplica.**

### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Marco jurídico del acoso escolar (Bullyng). CEAMEG. Centro de Estudios para el adelanto de las mujeres y equidad de género. Cámara de diputados LXII Legislatura. Agosto 2013. Recuperado en enero de 2019 de [http://archivos.diputados.gob.mx/Centros\\_Estudio/ceameg/ET\\_2013/09\\_MJAEB.pdf](http://archivos.diputados.gob.mx/Centros_Estudio/ceameg/ET_2013/09_MJAEB.pdf)

Ley de Educación del Estado de San Luis Potosí (DOF, 17 de mayo de 1995. Última reforma DOF 16 de septiembre de 2003). Recuperado en enero 2019 de <https://sep.gob.mx/work/models/sep1/Resource/9db15657-4ea9-47fe-9fe6-4a6181040a2c/sanluispotosi.pdf>

Ley para prevenir y erradicar el acoso escolar para el estado de Baja California ( Periódico oficial No. 46, Sección I, Tomo CXXI, 19 de septiembre de 2014). Recuperado en enero 2019 de <http://www.ordenjuridico.gob.mx/Documentos/Estatal/Baja%20California/wo99302.pdf>

Ley para prevenir y atender el acoso escolar en el Estado de México. Cámara de diputados de la mesa directiva de la H. “LIX” legislatura del estado de México. (DOF, 25 de enero de 2018). Recuperado en enero 2019 de <https://legislacion.edomex.gob.mx/sites/legislacion.edomex.gob.mx/files/files/pdf/ley/vig/leyvig249.pdf>

Hostigamiento y Acoso Sexual. CNDH México. CENADEH. LEGI/CART/211. Septiembre, 2017. Recuperado en enero 2019 de: <http://appweb.cndh.org.mx/biblioteca/archivos/pdfs/Hostigamiento-Acoso-Sexual.pdf>

Plagio Académico. Instituto de investigaciones sobre la universidad y educación. UNAM. Volumen XXXVIII. Número 154. Suplemento 2016. Recuperado en enero 2019 de <http://www.iisue.unam.mx/perfiles/descargas/pdf/2016-154-1001-1036>.