



**REGLAMENTO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES DE LOS
PROGRAMAS DE HOSPITALIDAD, GASTRONOMÍA,
ADMINISTRACIÓN DEL TURISMO Y ORGANIZACIÓN DE
EVENTOS Y EXPERIENCIAS, COMPLEMENTARIO AL
REGLAMENTO DE LA UNIVERSIDAD JOSÉ VASCONCELOS**

INDICE

Contenido

TÍTULO PRIMERO.....	3
DISPOSICIONES GENERALES	3
CAPÍTULO I	3
DE SU DEFINICIÓN Y AMBITO DE APLICACIÓN	3
CAPÍTULO II	4
DE SU OBJETO.....	4
TÍTULO SEGUNDO.....	5
DE LAS PRÁCTICAS PROFESIONALES O EXTERNAS.....	5
CAPÍTULO I	5
DE LOS OBJETIVOS ACADÉMICOS POR PROGRAMA.....	5
CAPÍTULO II	7
GENERALIDADES Y REQUISITOS.....	7
TÍTULO TERCERO	11
LOS DERECHOS, OBLIGACIONES Y SANCIONES.....	11
CAPÍTULO I	11
DE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES	11
CAPÍTULO II	13
DE LAS SANCIONES.....	13
ARTÍCULOS TRANSITORIOS.....	14
ANEXO “A” CRITERIOS DE EVALUACIÓN CONFORME A OBJETIVOS ACADÉMICOS	15
LICENCIATURA EN HOSPTALIDAD	15
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA.....	17
LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DEL TURISMO	19
LICENCIATURA EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y EXPERIENCIAS	22

TÍTULO PRIMERO

DISPOSICIONES GENERALES

CAPÍTULO I

DE SU DEFINICIÓN Y AMBITO DE APLICACIÓN

Artículo 1. La Universidad tiene la facultad de modificar, en cualquier tiempo, sus reglamentos y disposiciones normativas con el fin de desplegar actualizaciones o nuevos programas, planeaciones y técnicas didácticas, modalidades de enseñanza-aprendizaje y procesos de evaluación, como parte de la mejora continua de su servicio educativo.

Los estudiantes del tipo superior tienen la obligación de conocer y observar el presente Reglamento, así como sus futuras actualizaciones y modificaciones, ya que éstas le resultarán aplicables a partir de su entrada en vigor, por lo que se entenderá que el estudiante al momento de realizar su inscripción o reinscripción acepta el contenido y aplicación del Reglamento actualizado o modificado, así como de las demás Normas, Disposiciones, Políticas o Lineamientos que emanen o deriven de éste.

Artículo 2. Dada la naturaleza de este Reglamento, su conocimiento y observancia serán obligatorios para todos los estudiantes inscritos en cualquiera de los programas de Hospitalidad, Gastronomía, Administración del Turismo y Organización de Eventos y Experiencias que imparte la **Universidad José Vasconcelos**. Esto incluye a aquellos estudiantes que provengan de otras universidades mediante equivalencia o revalidación de estudios. Para los estudiantes menores de edad, el conocimiento de este Reglamento será obligatorio para quien ejerza sobre ellos la patria potestad, quien deberá promover su observancia por parte del menor de edad. El desconocimiento de este Reglamento nunca podrá ser invocado como excusa o argumento para no observar su cumplimiento.

Artículo 3.- En la aplicación e interpretación del presente Reglamento, se deberá observar, la Misión, Visión y pilares institucionales establecidos por la **Universidad José Vasconcelos**.

Artículo 4. El presente ordenamiento establece las bases para la realización de las Prácticas Profesionales o Externas de los estudiantes de los programas de Hospitalidad, Gastronomía, Administración del Turismo y Organización de Eventos y Experiencias de la **Universidad José Vasconcelos**.

Asimismo, se correlaciona con el **Reglamento Interno de la Universidad José Vasconcelos**, en consecuencia, reafirma el compromiso del estudiante de cumplir con el marco normativo establecido en ambos Reglamentos, así como con las regulaciones o lineamientos propios de la Empresa o Institución donde se lleve a cabo la estancia o estadía.

Artículo 5. Para efectos de este Reglamento se entiende por Prácticas Profesionales o Externas, a las asignaturas obligatorias que están incluidas e identificadas curricularmente en cada uno de los Planes y Programas de Estudio de las carreras de nivel Licenciatura (Cuatrimestral),

pertencientes a los programas de Hospitalidad, Gastronomía, Administración del Turismo y Organización de Eventos y Experiencias.

La acreditación de este tipo de asignaturas por parte de los estudiantes, es un requisito indispensable para obtener el 100% de los créditos y constituye un requisito para obtener el título profesional.

Artículo 6. La realización de horas en las Prácticas Profesionales o Externas curriculares, son independientes de las prestadas en el Servicio Social, y por ningún motivo unas suplen a las otras.

CAPÍTULO II

DE SU OBJETO

Artículo 7. Las Prácticas Profesionales o Prácticas Externas, tienen por objeto general que el estudiante aplique los conocimientos adquiridos en el aula, implementando las habilidades inherentes a su profesión en casos prácticos, investigaciones de campo o en el ámbito laboral.

En consecuencia, las actividades y demás labores realizadas por los estudiantes de la **Universidad José Vasconcelos**, como Prácticas Profesionales o Prácticas Externas, deben tener relación directa con la formación académica adquirida durante el desarrollo del plan de estudios. Asimismo, estas prácticas deberán promover la adquisición de nuevas competencias, asegurando en todo momento la calidad y la adecuada atención en los servicios que se desarrollen.

Artículo 8. De manera específica, las Prácticas Profesionales o Prácticas Externas en la **Universidad José Vasconcelos**, tienen por objeto:

- I. Brindar al estudiante una experiencia laboral o de campo, para encauzarlo en la empleabilidad en correspondencia con sus competencias y capacidades profesionales;
- II. Propiciar una intensa interacción con el sector productivo, público y social que permita, adicionalmente la construcción de procesos de investigación y extensión universitaria, teniendo precisamente como soporte la inserción estratégica de los estudiantes mediante el fortalecimiento de sus competencias profesionales;
- III. Construir a través de estas prácticas, estrategias sistemáticas de vinculación y confianza entre la Universidad y el sector productivo;
- IV. Permitir que el sector productivo y los empresarios constaten las habilidades y destrezas de los estudiantes de la **Universidad José Vasconcelos**.

TÍTULO SEGUNDO

DE LAS PRÁCTICAS PROFESIONALES O EXTERNAS

CAPÍTULO I

DE LOS OBJETIVOS ACADÉMICOS POR PROGRAMA

Artículo 9. Los objetivos académicos que alcanzarán los estudiantes al realizar las Prácticas Profesionales o Prácticas Externas, dentro de la Licenciatura en Hospitalidad, serán:

- I. Aplicar protocolos y estándares internacionales de servicio al cliente para brindar experiencias de hospitalidad memorables.
- II. Integrar conocimientos administrativos en la operación de hoteles y resorts, incluyendo recepción, ama de llaves y F&B.
- III. Desarrollar habilidades en la gestión de software hotelero (PMS) para optimizar los procesos de reservación, check-in/out y gestión de habitaciones.
- IV. Identificar y solucionar situaciones críticas en el servicio mediante la atención oportuna de quejas y sugerencias del huésped.
- V. Promover prácticas sostenibles dentro de la operación hotelera, fomentando la eficiencia energética y la reducción de residuos.
- VI. Evaluar la experiencia del huésped mediante encuestas y análisis de indicadores clave (satisfacción, reputación online, ocupación).
- VII. Participar en el diseño y mejora de productos y servicios hoteleros orientados a diferentes segmentos del mercado.
- VIII. Aplicar principios de liderazgo en el manejo de equipos de trabajo en áreas operativas.
- IX. Integrar prácticas de inclusión y atención a la diversidad cultural, lingüística y de capacidades en contextos de hospitalidad.
- X. Desarrollar pensamiento estratégico para proponer mejoras en la calidad, innovación y diferenciación del servicio.

Artículo 10. Los objetivos académicos que alcanzarán los estudiantes al realizar las Prácticas Profesionales o Prácticas Externas, dentro de la Licenciatura en Gastronomía, serán:

- I. Ejecutar técnicas culinarias profesionales aplicadas a la cocina nacional, internacional y de vanguardia.
- II. Aplicar normas de higiene y seguridad alimentaria en el manejo de alimentos según estándares internacionales (NOM, HACCP).
- III. Diseñar y costear menús balanceados que atiendan necesidades nutricionales y tendencias de consumo.
- IV. Participar en la planificación de producción culinaria en servicios de restaurante, banquetes o catering.
- V. Gestionar el control de inventarios, compras e insumos en cocinas profesionales.
- VI. Desarrollar propuestas gastronómicas sustentables y con identidad cultural.

- VII. Colaborar en procesos de innovación culinaria, utilizando nuevas técnicas y tecnologías.
- VIII. Aplicar habilidades de servicio y montaje en restaurante para garantizar la calidad de la experiencia gastronómica.
- IX. Analizar la rentabilidad de productos y servicios gastronómicos como parte de un modelo de negocio.
- X. Integrar el trabajo colaborativo en brigadas de cocina bajo esquemas de liderazgo y eficiencia operativa.

Artículo 11. Los objetivos académicos que alcanzarán los estudiantes al realizar las Prácticas Profesionales o Prácticas Externas, dentro de la Licenciatura en Administración del Turismo, serán:

- I. Diagnosticar el potencial turístico de destinos mediante el análisis de recursos, infraestructura y competitividad.
- II. Diseñar experiencias turísticas sustentables que integren la participación de comunidades locales.
- III. Aplicar herramientas de marketing y promoción turística en medios digitales y tradicionales.
- IV. Gestionar itinerarios, paquetes y servicios turísticos considerando logística, normativa y satisfacción del cliente.
- V. Aplicar habilidades de atención al visitante en agencias, operadoras y centros de información turística.
- VI. Participar en el diseño de políticas o estrategias de desarrollo turístico a nivel local o regional.
- VII. Realizar estudios de mercado, segmentación y análisis de perfiles de turistas.
- VIII. Coordinar alianzas entre el sector público, privado y social para impulsar productos turísticos integrales.
- IX. Evaluar la calidad del servicio turístico mediante estándares y certificaciones reconocidas (Distintivo M, S, etc.).
- X. Aplicar conocimientos sobre legislación turística y normativas aplicables al ejercicio profesional.

Artículo 12. Los objetivos académicos que alcanzarán los estudiantes al realizar las Prácticas Profesionales o Prácticas Externas, dentro de la Licenciatura en Organización de Eventos y Experiencias, serán:

- I. Diseñar, planear y ejecutar eventos presenciales, híbridos o virtuales, considerando objetivos, públicos y recursos disponibles.
- II. Elaborar presupuestos de producción y operación de eventos, evaluando la viabilidad económica.
- III. Coordinar la logística integral de un evento: montaje, servicios técnicos, proveedores y cronogramas.
- IV. Aplicar habilidades de comunicación efectiva y negociación con clientes, patrocinadores y proveedores.
- V. Incorporar criterios de seguridad, protección civil y normativas legales en la ejecución de eventos.
- VI. Desarrollar propuestas creativas para escenografía, ambientación y experiencias de usuario en eventos.

- VII. Evaluar el impacto y cumplimiento de objetivos del evento mediante instrumentos de medición.
- VIII. Gestionar recursos humanos involucrados en eventos, promoviendo el liderazgo y trabajo en equipo.
- IX. Integrar la sostenibilidad en el diseño de eventos, mediante prácticas de reducción de impacto ambiental.
- X. Usar herramientas digitales para la promoción, venta y gestión de eventos (CRM, plataformas de ticketing, streaming, etc.).

CAPÍTULO II

GENERALIDADES Y REQUISITOS

Artículo 13. Los estudiantes deberán de realizar las Prácticas Profesionales en el ámbito laboral, o bien, las Prácticas Externas de Campo, en el cuatrimestre correspondiente a su plan de estudio, acorde con la especialización elegida y llevarse a cabo en las empresas o instituciones previamente autorizadas por la **Universidad José Vasconcelos**.

Artículo 14. Los estudiantes deberán de realizar como mínimo las horas estipuladas conforme a su plan de estudios:

- Hospitalidad: 480 horas
- Gastronomía: 480 horas
- Administración del Turismo: 480 horas
- Organización de Eventos y Experiencias: 480 horas

Artículo 15. De acuerdo a los planes de estudio, y cuando así se encuentre establecido, los estudiantes deberán realizar Prácticas Profesionales en el ámbito laboral, a través de estancias o estadías, durante el cuarto y noveno cuatrimestre, mismas que realizarán dentro del territorio nacional.

Artículo 16. El estudiante para inscribir sus Prácticas Profesionales que conlleven una estancia o estadía en el ámbito laboral, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Presentar carta de solicitud de prácticas firmada.
- b) Obtener carta de aceptación por parte de la empresa/institución.
- c) Asegurarse que exista un convenio institución - empresa.
- d) En su caso, y cuando así lo determinen las políticas institucionales, obtener la carta de presentación por parte de la Universidad.
- e) Contar con seguro facultativo o seguro particular con cobertura laboral, que cubra cualquier tipo de accidente o situación médica dentro de las instalaciones de la empresa/institución estando en su estancia o estadía.
- f) Firmar las cartas responsivas en los casos que la Universidad determine.
- g) Registrar y entregar evidencias, bitácoras y reportes de avance.
- h) Reporte final con reflexión profesional.
- i) Cumplir con el mínimo de horas establecido en cada plan de estudios y en este reglamento.

- j) Cumplir con los demás requisitos académicos y administrativos indicados en las políticas internas y en el Reglamento Escolar de la **Universidad José Vasconcelos**.
- k) En su caso, y cuando así lo determinen las políticas institucionales, tramitar la carta de liberación o término de las prácticas profesionales realizadas en su estancia o estadía.

Artículo 17. Solo podrán inscribirse a las Prácticas Profesionales que conllevan una estancia o estadía en el ámbito laboral, los estudiantes que no tengan más de dos asignaturas pendientes por acreditar en ciclos anteriores.

Por lo tanto y para no incurrir en una situación que les impida la inscripción, quienes hayan reprobado asignaturas teóricas anteriores, podrán acreditarlas mediante exámenes extraordinarios previos, según corresponda al inicio de las estancias o estadías.

Artículo 18. Quienes tengan pendientes de acreditar como máximo dos asignaturas de los cuatrimestres anteriores podrán inscribirse a las estancias o estadías prácticas en el ámbito laboral, siempre y cuando recurran las asignaturas prácticas reprobadas en el mismo cuatrimestre que la estancia o estadía, o bien, presenten examen extraordinario de las asignaturas teóricas reprobadas previo a la estancia o estadía, y además que esta circunstancia no afecte el desarrollo de las mismas.

Artículo 19. En caso de que un docente programe una Práctica Externa de Campo, será responsable de:

- I. Elaborar el programa de las prácticas de campo por lo menos con 15 días hábiles anteriores al inicio del ciclo escolar, según el plan de estudios y el programa de la asignatura, mismo que se presentará a la Coordinación Académica para su autorización;
- II. Contar con la documentación completa para la realización de la práctica al menos con 5 días hábiles de anticipación;
- III. Cuidar que la práctica no interfiera con las actividades de otras asignaturas, semana de exámenes, última semana del cuatrimestre, días de asueto, o vacaciones administrativas.

Artículo 20. Los gastos de transporte, alojamiento, manutención y personales en el lugar donde se realizan las estancias o estadías en el ámbito laboral, o bien, una práctica de campo, correrán por cuenta del estudiante.

Artículo 21. En caso de que las Prácticas Profesionales o Prácticas Externas sean en algún lugar de la República Mexicana distinto al lugar en donde se ubica la Universidad, el costo de la práctica deberá ser cubierto en su totalidad por el estudiante, y se establecerá principalmente en función al área geográfica donde se realiza, el hospedaje y alimentación contratados, así como el transporte y, los eventos que se incluyan.

Artículo 22. Los estudiantes deberán cubrir las cuotas de inscripción y colegiaturas establecidas por la Universidad para el período escolar en que realizan sus Prácticas Profesionales o Prácticas Externas.

Artículo 23. La Universidad contará un Coordinador Académico que se ocupará de determinar los programas de actividades específicos para cada estudiante que participe en una Práctica Profesional que conlleve una estancia o estadía en el ámbito laboral. Además, se asegurará de

acuerdo al número de estudiantes inscritos en el cuatrimestre que corresponda, contar con los convenios suficientes para garantizar la cobertura de prácticas profesionales a todos los estudiantes.

Artículo 24. En la asignación de las prácticas, el estudiante debe conocer que pueden surgir cambios derivados de las mismas empresas o instituciones en donde realice su estancia o estadía sin previo aviso; que apliquen en los siguientes rubros:

- I. Cambio de horario y/o turno
- II. Cambio o cierre de la empresa o institución.

En este caso el Coordinador Académico de la **Universidad José Vasconcelos**, informará al estudiante lo que corresponda, buscando una opción viable para que continúe el desarrollo de sus prácticas profesionales.

Artículo 25. Los estudiantes no podrán llegar tarde, faltar o ausentarse de sus Prácticas Profesionales en el ámbito laboral, tampoco podrán abandonar la empresa donde estén realizando su estancia o estadía; quien incurra en estas prácticas podrá hacerse acreedor a la sanción que corresponda según la empresa anfitriona.

Asimismo, las prácticas profesionales no generan relación laboral, ni tampoco se contemplan dentro de la **Ley Federal del Trabajo**, ya que no se tratan de un trabajo remunerativo. Sin embargo, el establecimiento podrá ofrecer una relación laboral con base al desempeño que el alumno tenga durante su estancia de práctica. Esta misma será decisión del alumno, siempre y cuando no abandone o interrumpa su proceso de las prácticas.

Artículo 26. Para efectos de justificar inasistencias, únicamente se aceptarán justificantes médicos expedidos por instituciones de salud públicas, como el IMSS, Cruz Roja, Cruz Verde, Centros de Salud, entre otras. Estos documentos deberán incluir la fecha, firma y sello oficial de la institución correspondiente.

El justificante médico deberá ser entregado a la Coordinación Académica en tiempo y forma, a fin de que se pueda llevar a cabo el proceso de validación correspondiente. El cumplimiento oportuno de este procedimiento es indispensable para asegurar una atención adecuada a cada caso.

Artículo 27. En caso presentarse un accidente laboral o una situación médica estando en una estancia o estadía, los estudiantes, encargados o en su defecto el docente supervisor de la práctica profesional, deberán sujetarse a los protocolos de emergencia implementados por la empresa o institución y, asimismo, hacer uso del seguro facultativo que haya contratado cada estudiante.

En el supuesto de que dentro de la Práctica Profesional y Práctica Externa acuda un docente de la Universidad para supervisar o evaluar la práctica, deberá tener un plan de acción para las posibles emergencias, el cuál deberá contar cuando menos con:

- a) Un registro de los estudiantes que asisten a la práctica, que incluya sus datos generales, antecedentes clínicos (tipo de sangre, alergias, cirugías, padecimiento de alguna

enfermedad, estado de salud en general), números telefónicos y nombre de las personas que pueden ser notificadas en caso de emergencia.

- b) Número telefónicos de los servicios de emergencia (Hospitales, Cruz Roja, Bomberos, Policía).
- c) Localización de los Servicios de Emergencia del lugar donde se realiza la práctica.
- d) Identificación de las rutas de evacuación del lugar donde se realiza la práctica.

Artículo 28. Para cada Práctica Profesional en el ámbito laboral, o bien, para cada Práctica Externa de Campo, los estudiantes deberán formular un proyecto al finalizar éstas. La duración del período escolar será el plazo indicado para realizar la práctica, exponer el resultado del proyecto y lograr su acreditación; de no cumplir con estas disposiciones, los estudiantes deberán recurrir su práctica.

Artículo 29. La evaluación de las Prácticas Profesionales en el ámbito laboral, o bien, de las Prácticas Externas de Campo, considera el desempeño del estudiante como evidencia principal de su competencia. Los criterios de evaluación que se aplican en cada práctica es diferente y varían en función de los elementos y la proporción en que estos intervienen, según lo establecido en cada programa de estudios de las Licenciaturas en Hospitalidad, en Gastronomía, en Administración del Turismo y en Organización de Eventos y Experiencias, así como lo estipulado en el Anexo "A" **CRITERIOS DE EVALUACIÓN CONFORME A OBJETIVOS ACADÉMICOS** del presente Reglamento.

Artículo 30. Las Prácticas Profesionales en el ámbito laboral, o bien, las Prácticas Externas de Campo se acreditarán siempre y cuando se obtenga como resultado de la evaluación una calificación mínima de **siete**.

Artículo 31. Los procesos de inducción y capacitación establecidos tanto por la empresa o institución de prácticas profesionales, como por la Universidad, a los cuales el estudiante deberá someterse como requisito para realizar su estancia o estadía laboral, así como el cumplimiento del reglamento interno de trabajo y de los lineamientos específicos para practicantes, serán considerados como parte de la evaluación de su desempeño.

Artículo 32. Para obtener una calificación aprobatoria, el estudiante deberá demostrar, tanto a través de su desempeño durante la estancia o estadía laboral, como mediante el cumplimiento de las actividades académicas determinadas por la Universidad UNIVER, que posee los conocimientos requeridos y que ha desarrollado las competencias necesarias en las distintas actividades realizadas.

Artículo 33. Si un estudiante es dado de baja del programa de Prácticas Profesionales en el ámbito laboral, por parte de la empresa, previa justificación de la misma automáticamente reprobará la asignatura correspondiente al cuatrimestre en curso. Asimismo, dependiendo de la gravedad de la falta, esta situación podrá derivar en la baja definitiva de la Universidad. En caso de tratarse de una falta muy grave, el caso será sometido a la evaluación del Comité Académico o Rectoría de la **Universidad José Vasconcelos**, quien determinará las sanciones correspondientes conforme a la normativa institucional.

Cuando por causa no imputable al practicante, se cancele o suspenda la práctica profesional laboral, el Coordinador Académico, podrá autorizar su incorporación a otra práctica, contabilizando las horas dedicadas a aquélla que se canceló o suspendió.

Artículo 34. Los estudiantes que realicen Prácticas Externas de Campo o de Investigación, junto con horas internas, deberán usar el uniforme completo correspondiente al tipo de actividad que se lleve a cabo.

Artículo 35. El Coordinador Académico, emitirá una convocatoria para dar oportunidad a los estudiantes de participar en los distintos eventos que signifiquen la realización de una práctica a través de horas internas.

Artículo 36. Cada intervención del estudiante será supervisada y evaluada por el docente, administrativo del área que corresponda o coordinador académico, según sea el caso. La evaluación de las prácticas a través de horas internas se realizará tomando en cuenta además de los criterios académicos, los siguientes preceptos:

- a) Imagen
- b) Trabajo en equipo
- c) Puntualidad
- d) Aplicación de la técnica

Artículo 37. La duración en horas de cada evento en el que participe el estudiante, será la cantidad que acumule para cubrir el mínimo requerido para cada caso, siempre y cuando haya obtenido una participación satisfactoria a criterio del docente, administrativo o coordinador académico, según sea el caso.

TÍTULO TERCERO

LOS DERECHOS, OBLIGACIONES Y SANCIONES

CAPÍTULO I

DE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES

Artículo 38. Los derechos y obligaciones de los Practicantes son aquellos que se encuentran previstos para los estudiantes en el **Reglamento Oficial de la Universidad José Vasconcelos**.

Artículo 39. Además de los derechos establecidos en el ordenamiento antes referido, los estudiantes podrán:

- a) Reportar el incumplimiento de alguna obligación por parte del docente, así como denunciar cualquier maltrato, acoso o discriminación dentro de la Universidad o en alguna estancia o estadía, ante el Coordinador Académico y/o Rectoría de la Universidad.
- b) Solicitar la revisión de los procesos de evaluación que le fueron practicados si está disconforme con el resultado, siempre y cuando lo realice por escrito ante la Coordinación Académica de la Universidad dentro de los dos días hábiles siguientes a la entrega de resultados, pasado este plazo no será procedente la revisión.

Artículo 40. Además de las obligaciones establecidas en el ordenamiento antes referido, los estudiantes deberán:

- a. Mantener la disciplina, actitud respetuosa, ética y profesional en todo momento dentro del desarrollo de sus prácticas.
- b. Cumplir normas o políticas internas de la empresa o institución en donde realice sus prácticas profesionales, y los lineamientos establecidos por la Universidad, así como con los horarios y, código de vestimenta de la sede en donde realicen sus estancias o estadías.
- c. En su caso, el alumno debe asistir con uniforme completo y limpio, portando credencial institucional si aplica.
- d. Respetar el rol de prácticas asignado dentro de la estancia o estadía.
- e. Responsabilizarse por el buen uso del material y/o equipo que utilice durante sus actividades.
- f. Reportar cualquier incidente al Coordinador Académico.
- g. Mostrar iniciativa, responsabilidad y capacidad de adaptación.
- h. Establecer relaciones laborales sanas y colaborativas.
- i. Participar activamente en las actividades asignadas.
- j. Evaluar críticamente su experiencia mediante el reporte final.
- k. Cumplir con los horarios y tareas asignadas.
- l. Reportar avances periódicos a su tutor académico.
- m. Elaborar bitácora semanal y reporte final.
- n. Todo alumno debe firmar una carta compromiso de ética profesional y confidencialidad al inicio del proceso.
- o. Todo alumno debe firmar las cartas responsivas en los casos que la Universidad determine.

Artículo 41. En el caso particular del programa de Gastronomía, el uniforme obligatorio estará compuesto por los siguientes elementos:

- Filipina blanca, confeccionada con material resistente al calor y de fácil limpieza.
- Pantalón gris, preferentemente de algodón, que permita comodidad y movilidad.
- Delantal blanco, para proteger la vestimenta de manchas y derrames.
- Zapatos negros, cerrados, cómodos y con suela antideslizante, que garanticen seguridad en cocina.
- Calot blanco, para cubrir el cabello y mantener las normas de higiene.
- Red para el cabello, que mantenga el cabello recogido y alejado del rostro en todo momento.

El uso adecuado del uniforme será evaluado como parte del cumplimiento de las normas de seguridad e higiene establecidas por la **Universidad José Vasconcelos**.

Artículo 42. Tanto la empresa como el alumno deberán notificar a la Universidad, cualquier anomalía, incumplimiento o abandono, por escrito a través de un oficio o mediante correo electrónico.

Artículo 43. Los estudiantes tendrán las siguientes prohibiciones:

- a. Solicitar cambio de lugar de prácticas una vez firmado el convenio, salvo casos de fuerza mayor.

- b. Faltar sin justificación o abandonar el lugar de práctica sin autorización.
- c. Usar dispositivos móviles sin permiso durante las actividades.
- d. Divulgar información confidencial de la empresa.
- e. Alterar bitácoras, reportes u horas registradas.
- f. Visitas personales externas durante el horario de su estancia o estadía.
- g. Presentarse en estado inconveniente bajo la influencia de sustancias nocivas para la salud.

CAPÍTULO II

DE LAS SANCIONES

Artículo 44. Quienes no cumplan con las obligaciones y responsabilidades derivadas de su participación en las Prácticas Profesionales en el ámbito laboral, o en las Prácticas Externas de Campo, conforme a lo señalado en el presente Reglamento, así como en los instrumentos normativos que resulten aplicables en su caso, no podrán obtener la acreditación de la asignatura correspondiente. En caso de incurrir en una falta considerada como muy grave, se podrá determinar la baja definitiva de la Universidad.

Artículo 45. Le serán aplicables a los Practicantes por incumplimiento de las obligaciones establecidas en el presente Reglamento las sanciones previstas en el **Reglamento Oficial de la Universidad José Vasconcelos**.

Artículo 46. En contra de las sanciones impuestas por cualquier incumplimiento las obligaciones y responsabilidades derivadas de su participación en las Prácticas Profesionales en el ámbito laboral, o en las Prácticas Externas de Campo, conforme a lo señalado en el presente Reglamento, así como en los instrumentos normativos que resulten aplicables en su caso, los estudiantes podrán interponer un recurso de inconformidad por escrito ante el Comité Académico de Universidad o Rectoría de la Universidad, dentro de los 15 días hábiles contados a partir de la fecha de notificación de la sanción.

En el escrito de inconformidad se deberán expresar los argumentos que se consideren procedentes y en su caso aportar los elementos de prueba que estime necesarios.

Una vez recibido el escrito, en el plazo señalado, el Comité Académico o la Rectoría de la Universidad, procederá a revisar los antecedentes del caso y previa valoración de los argumentos y pruebas presentadas emitirá la resolución correspondiente.

La resolución que se emita será en el sentido de confirmar, modificar o revocar la sanción impuesta. Dicha resolución deberá notificarse al estudiante.

En contra de la resolución emitida por el Comité Académico o por la Rectoría de la Universidad, no procede recurso interno alguno.

ARTÍCULOS TRANSITORIOS

PRIMERO.- El presente Reglamento entrará en vigor al día siguiente de su publicación en la página institucional de la Universidad.

SEGUNDO.- Los casos no previstos en el presente Reglamento serán estudiados y resueltos por la Rectoría de la Universidad, quien en su caso podrá solicitar la opinión del área que considere conveniente para mejor proveer.

Se expide el “Reglamento de Prácticas Profesionales de los Programas de Hospitalidad, Gastronomía, Administración del Turismo y Organización de Eventos y Experiencias, en Soledad de Graciano Sánchez, S.L.P., a los 29 días del mes de agosto de 2025.

ANEXO “A” CRITERIOS DE EVALUACIÓN CONFORME A OBJETIVOS ACADÉMICOS

LICENCIATURA EN HOSPITALIDAD

Objetivo Académico: Aplicar protocolos y estándares internacionales de servicio al cliente para brindar experiencias de hospitalidad memorables.

Competencia	Brinda atención y servicio al cliente conforme a estándares de calidad internacionales.
Evidencia esperada	Bitácora de prácticas con descripciones de interacciones con huéspedes y retroalimentación recibida.
Instrumento sugerido	Rúbrica de desempeño supervisado.
Criterios de rúbrica	Comunicación, cumplimiento de protocolos, empatía, resolución de conflictos.

Objetivo Académico: Integrar conocimientos administrativos en la operación de hoteles y resorts.

Competencia	Aplica procedimientos administrativos en áreas operativas de hospitalidad.
Evidencia esperada	Informe con actividades administrativas realizadas.
Instrumento sugerido	Lista de cotejo de desempeño.
Criterios de rúbrica	Organización, exactitud, cumplimiento de tiempos, manejo de herramientas.

Objetivo Académico: Desarrollar habilidades en la gestión de software hotelero (PMS).

Competencia	Utiliza tecnologías aplicadas a la gestión hotelera.
Evidencia esperada	Captura de pantalla, bitácora de uso de PMS.
Instrumento sugerido	Rúbrica de competencia digital.
Criterios de rúbrica	Precisión, uso funcional, registro adecuado, autonomía tecnológica.

Objetivo Académico: Identificar y solucionar situaciones críticas en el servicio.

Competencia	Gestiona eficazmente quejas y sugerencias de clientes.
Evidencia esperada	Reporte de incidencias con resolución propuesta.
Instrumento sugerido	Rúbrica de análisis de casos.
Criterios de rúbrica	Análisis, asertividad, solución efectiva, lenguaje profesional.

Objetivo Académico: Promover prácticas sostenibles dentro de la operación hotelera.

Competencia	Aplica principios de sostenibilidad en el entorno laboral.
Evidencia esperada	Propuesta de mejora sostenible o registro de buenas prácticas.
Instrumento sugerido	Rúbrica de propuesta ecológica.
Criterios de rúbrica	Pertinencia, viabilidad, impacto ambiental, originalidad.

Objetivo Académico: Evaluar la experiencia del huésped mediante encuestas.

Competencia	Recolecta y analiza información sobre satisfacción del cliente.
Evidencia esperada	Reporte de resultados con gráficas y recomendaciones.
Instrumento sugerido	Rúbrica de informe técnico.
Criterios de rúbrica	Claridad, análisis, propuesta de mejora, formato adecuado.

Objetivo Académico: Participar en el diseño de productos y servicios hoteleros.

Competencia	Crea propuestas innovadoras adaptadas a diferentes segmentos.
Evidencia esperada	Documento de diseño de producto o servicio.
Instrumento sugerido	Rúbrica de creatividad e innovación.
Criterios de rúbrica	Originalidad, funcionalidad, segmentación, valor agregado.

Objetivo Académico: Aplicar principios de liderazgo en el manejo de equipos.

Competencia	Coordina y motiva equipos en tareas colaborativas.
Evidencia esperada	Bitácora de liderazgo o evaluación 360° por pares.
Instrumento sugerido	Rúbrica de liderazgo.
Criterios de rúbrica	Toma de decisiones, empatía, resolución de conflictos, motivación.

Objetivo Académico: Integrar prácticas de inclusión en el servicio.

Competencia	Brinda atención respetuosa y accesible a diversidad de usuarios.
Evidencia esperada	Registro de atención a personas con diferentes necesidades.
Instrumento sugerido	Lista de cotejo de atención inclusiva.
Criterios de rúbrica	Lenguaje respetuoso, adaptación, empatía, atención especializada.

Objetivo Académico: Desarrollar pensamiento estratégico para la mejora del servicio.

Competencia	Propone estrategias de innovación y calidad.
Evidencia esperada	Informe de mejora continua con plan de acción.
Instrumento sugerido	Rúbrica de propuesta estratégica.
Criterios de rúbrica	Análisis, factibilidad, alineación a objetivos, impacto esperado

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Objetivo Académico: Ejecutar técnicas culinarias profesionales aplicadas a la cocina nacional, internacional y de vanguardia.

Competencia	Aplica técnicas culinarias en entornos profesionales respetando estándares de calidad.
Evidencia esperada	Bitácora culinaria con registros fotográficos y fichas técnicas.
Instrumento sugerido	Rúbrica de ejecución culinaria.
Criterios de rúbrica	Precisión técnica, presentación, higiene, tiempos.

Objetivo Académico: Aplicar normas de higiene y seguridad alimentaria.

Competencia	Cumple normas sanitarias en el manejo de alimentos.
Evidencia esperada	Lista de verificación de higiene aplicada.
Instrumento sugerido	Lista de cotejo sanitaria.
Criterios de rúbrica	Uniforme, limpieza, procedimiento correcto, prevención de riesgos.

Objetivo Académico: Diseñar y costear menús balanceados.

Competencia	Elabora menús con valor nutricional, estético y económico.
Evidencia esperada	Proyecto de menú con costeo, fichas y justificación.
Instrumento sugerido	Rúbrica de menú técnico.
Criterios de rúbrica	Balance, originalidad, viabilidad, presentación.

Objetivo Académico: Participar en la planificación de producción culinaria.

Competencia	Planifica y organiza procesos de producción en cocina.
Evidencia esperada	Programa de producción semanal o evento.
Instrumento sugerido	Lista de cotejo operativa.
Criterios de rúbrica	Organización, tiempos, secuencia lógica, volumen adecuado.

Objetivo Académico: Gestionar el control de inventarios y compras.

Competencia	Administra insumos y costos de cocina eficientemente.
Evidencia esperada	Reporte de inventario y control de mermas.
Instrumento sugerido	Rúbrica de gestión de insumos.
Criterios de rúbrica	Precisión, ahorro, trazabilidad, método.

Objetivo Académico: Desarrollar propuestas gastronómicas sustentables.

Competencia	Diseña platillos con enfoque en sostenibilidad y KM0.
Evidencia esperada	Menú de temporada con ingredientes locales.
Instrumento sugerido	Rúbrica de sustentabilidad.
Criterios de rúbrica	Origen de insumos, desperdicio, creatividad, impacto.

Objetivo Académico: Colaborar en procesos de innovación culinaria.

Competencia	Participa en la creación de platillos innovadores.
Evidencia esperada	Prototipo de platillo y bitácora creativa.
Instrumento sugerido	Rúbrica de innovación.
Criterios de rúbrica	Novedad, técnica, sabor, viabilidad.

Objetivo Académico: Aplicar habilidades de servicio y montaje.

Competencia	Ofrece servicio profesional en comedor o restaurante.
Evidencia esperada	Registro de servicio, fotografía del montaje.
Instrumento sugerido	Lista de cotejo de montaje.
Criterios de rúbrica	Orden, estética, tiempo, limpieza.

Objetivo Académico: Analizar la rentabilidad de productos gastronómicos.

Competencia	Evalúa el costo-beneficio de platillos y servicios.
Evidencia esperada	Reporte de rentabilidad por platillo.
Instrumento sugerido	Rúbrica de análisis económico.
Criterios de rúbrica	Precisión, comparación, propuesta de ajuste.

Objetivo Académico: Integrar el trabajo colaborativo en brigadas.

Competencia	Trabaja de manera efectiva en brigadas de cocina.
Evidencia esperada	Evaluación 360° y bitácora de trabajo colaborativo.
Instrumento sugerido	Rúbrica de trabajo en equipo.
Criterios de rúbrica	Cooperación, comunicación, liderazgo, eficacia.

LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DEL TURISMO

Objetivo Académico: Diagnosticar el potencial turístico de destinos.

Competencia	Analiza recursos turísticos y condiciones del entorno.
Evidencia esperada	Informe diagnóstico de destino.
Instrumento sugerido	Rúbrica de análisis de entorno.
Criterios de rúbrica	Evidencia, claridad, formato, propuestas.

Objetivo Académico: Diseñar experiencias turísticas sustentables.

Competencia	Diseña productos turísticos con enfoque sustentable.
Evidencia esperada	Propuesta de circuito o experiencia.
Instrumento sugerido	Rúbrica de diseño turístico.
Criterios de rúbrica	Originalidad, sostenibilidad, viabilidad.

Objetivo Académico: Aplicar herramientas de marketing turístico.

Competencia	Implementa estrategias de promoción de destinos.
Evidencia esperada	Campaña digital o folleto promocional.
Instrumento sugerido	Rúbrica de marketing.
Criterios de rúbrica	Diseño, mensaje, impacto, medios usados.

Objetivo Académico: Gestionar itinerarios y servicios turísticos.

Competencia	Coordina servicios integrados para el viajero.
Evidencia esperada	Itinerario completo con logística.
Instrumento sugerido	Lista de cotejo técnica.
Criterios de rúbrica	Exactitud, realismo, secuencia, integración.

Objetivo Académico: Atender visitantes en centros turísticos.

Competencia	Brinda atención informada y profesional al turista.
Evidencia esperada	Bitácora de atención al visitante.
Instrumento sugerido	Rúbrica de servicio.
Criterios de rúbrica	Empatía, información, actitud, resolución.

Objetivo Académico: Participar en políticas de desarrollo turístico.

Competencia	Contribuye en propuestas de desarrollo local.
Evidencia esperada	Informe técnico o política turística.
Instrumento sugerido	Rúbrica de propuesta.
Criterios de rúbrica	Justificación, alineación, impacto, factibilidad.

Objetivo Académico: Realizar estudios de mercado turístico.

Competencia	Recolecta y analiza datos sobre preferencias de viajeros.
Evidencia esperada	Encuestas, análisis y conclusiones.
Instrumento sugerido	Rúbrica de investigación.
Criterios de rúbrica	Instrumento, análisis, gráficas, claridad.

Objetivo Académico: Coordinar alianzas estratégicas para el turismo.

Competencia	Fomenta colaboración interinstitucional.
Evidencia esperada	Acta de colaboración o resumen de reunión.
Instrumento sugerido	Rúbrica de vinculación.
Criterios de rúbrica	Formalidad, claridad, alcance, actores.

Objetivo Académico: Evaluar la calidad del servicio turístico.

Competencia	Aplica estándares para medir y mejorar el servicio.
Evidencia esperada	Cuestionarios, observaciones y recomendaciones.
Instrumento sugerido	Rúbrica de calidad.
Criterios de rúbrica	Criterios usados, análisis, mejora sugerida.

Objetivo Académico: Aplicar conocimientos de legislación turística.

Competencia	Cumple con la normativa en sus actividades.
Evidencia esperada	Informe legal o check list normativo.
Instrumento sugerido	Lista de cotejo legal.
Criterios de rúbrica	Exactitud, cumplimiento, aplicación práctica.

LICENCIATURA EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y EXPERIENCIAS

Objetivo Académico: Diseñar y ejecutar eventos presenciales, híbridos o virtuales.

Competencia	Planifica eventos desde la conceptualización hasta la ejecución.
Evidencia esperada	Plan maestro de evento.
Instrumento sugerido	Rúbrica de planeación.
Criterios de rúbrica	Estructura, creatividad, viabilidad, objetivos.

Objetivo Académico: Elaborar presupuestos y cronogramas de producción.

Competencia	Gestiona los recursos económicos y temporales del evento.
Evidencia esperada	Presupuesto detallado y cronograma Gantt.
Instrumento sugerido	Rúbrica financiera y logística.
Criterios de rúbrica	Precisión, tiempos, congruencia, realismo.

Objetivo Académico: Coordinar logística integral de eventos.

Competencia	Supervisa montaje, proveedores y operación.
Evidencia esperada	Bitácora de coordinación y fotos de montaje.
Instrumento sugerido	Rúbrica de operación.
Criterios de rúbrica	Orden, tiempo, solución de imprevistos.

Objetivo Académico: Aplicar habilidades de negociación con proveedores.

Competencia	Negocia condiciones favorables y contratos.
Evidencia esperada	Minutas o contratos firmados.
Instrumento sugerido	Rúbrica de negociación.
Criterios de rúbrica	Resultados, formalidad, actitud.

Objetivo Académico: Incorporar criterios de seguridad en eventos.

Competencia	Considera protección civil y riesgos en el diseño del evento.
Evidencia esperada	Checklist de seguridad y plano de evacuación.
Instrumento sugerido	Lista de cotejo de seguridad.
Criterios de rúbrica	Cobertura, claridad, legalidad, señalética.

Objetivo Académico: Diseñar experiencias creativas para el usuario.

Competencia	Genera valor agregado mediante ambientación o temática.
Evidencia esperada	Moodboard y diseño conceptual del evento.
Instrumento sugerido	Rúbrica de experiencia.
Criterios de rúbrica	Originalidad, impacto, coherencia, innovación.

Objetivo Académico: Evaluar impacto y cumplimiento del evento.

Competencia	Mide resultados vs objetivos.
Evidencia esperada	Encuestas de satisfacción y análisis.
Instrumento sugerido	Rúbrica de evaluación.
Criterios de rúbrica	Cumplimiento, análisis, mejora propuesta.

Objetivo Académico: Gestionar equipos humanos en eventos.

Competencia	Lidera, delega y coordina personal.
Evidencia esperada	Evaluación 360° y bitácora de liderazgos.
Instrumento sugerido	Rúbrica de liderazgo.
Criterios de rúbrica	Claridad, organización, comunicación, empatía.

Objetivo Académico: Integrar sostenibilidad en la planificación de eventos.

Competencia	Aplica criterios ecológicos y de bajo impacto.
Evidencia esperada	Plan de sostenibilidad aplicado al evento.
Instrumento sugerido	Rúbrica de sostenibilidad.
Criterios de rúbrica	Impacto, reducción, viabilidad, comunicación.

Objetivo Académico: Utilizar herramientas digitales para promoción y gestión.

Competencia	Implementa software y redes para la organización.
Evidencia esperada	Capturas de plataformas utilizadas.
Instrumento sugerido	Rúbrica digital.
Criterios de rúbrica	Pertinencia, efectividad, innovación.