
Reglamento de Prácticas Profesionales Externas de Hospitalidad para las Licenciaturas de Gastronomía y Turismo

Rectoría Institucional

Dirección de
Institucional de
Educación Superior

Julio 2026

CONTENIDO

TÍTULO PRIMERO DISPOSICIONES GENERALES3

CAPÍTULO I. DE LA FINALIDAD3

CAPÍTULO II. DE SU OBJETO4

CAPÍTULO III. DE LAS PRÁCTICAS PROFESIONALES4

CAPÍTULO IV. PRÁCTICAS PROFESIONALES EN EL EXTRANJETO6

TÍTULO SEGUNDO LOS DERECHOS, OBLIGACIONES Y SANCIONES7

CAPÍTULO I. DE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES7

CAPÍTULO II. DE LAS SANCIONES.....7

ARTÍCULOS TRANSITORIOS.....8

AUTORIZACIONES.....9

TÍTULO PRIMERO DISPOSICIONES GENERALES

CAPÍTULO I. DE LA FINALIDAD

Artículo 1. El presente ordenamiento establece las bases para la realización de las Prácticas Profesionales de los estudiantes de Hospitalidad pertenecientes a los programas de Gastronomía y Turismo de la Universidad Tecnológica de México, S.C., que a partir de ahora se denominará la **Universidad**.

La apertura de una materia de prácticas profesionales estará sujeta a la cantidad mínima de personas estudiantes inscritos que la Universidad establezca.

Artículo 2. La Universidad tiene la facultad de modificar, en cualquier momento, sus reglamentos y disposiciones normativas con el fin de llevar a cabo actualizaciones o ampliar su oferta de programas académicos, modalidades y opciones de enseñanza-aprendizaje, y procesos de evaluación, como parte de los procesos de mejora continua del servicio educativo.

Las personas estudiantes del tipo superior, padres o tutores, docentes y personal administrativo involucrado en la ejecución, 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 en los términos siguientes:

- I. Para las personas estudiantes que ya han concluido exitosamente etapas concretas de su avance curricular al amparo de las normas anteriores, no les resultarán aplicables las nuevas disposiciones de manera retroactiva, pero sí deberán observar las nuevas disposiciones para el resto de su formación que aún no concluye. La Universidad estará obligada a aplicar puntualmente las nuevas normas a las personas estudiantes que aún no se ubican en el supuesto de la norma que haya sido modificada o actualizada, dado que ellos son los destinatarios de la actualización, y
- II. Previo al trámite de inscripción y reinscripción, la Universidad dará a conocer el contenido de este y demás reglamentos a través de los medios que determine conducentes. Los reglamentos y sus modificaciones o actualizaciones se harán del conocimiento de las personas estudiantes y podrán consultarse en cualquier momento a través de la plataforma que determine la Universidad.

Artículo 3. Dada la naturaleza de este Reglamento, su conocimiento y observancia serán obligatorios para todas las personas estudiantes inscritas para el desarrollo de las prácticas profesionales de Hospitalidad del tipo superior que imparte la Universidad Tecnológica de México a la mitad y al final de su licenciatura con base en su programa académico. Esto incluye a aquellas personas estudiantes que provengan de otras universidades dentro del Programa de movilidad nacional e internacional. Para las personas 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 4. En la aplicación e interpretación del presente Reglamento, se deberá observar, la Misión, Principios y Valores establecidos en el Estatuto General de la Universidad.

Dirección Institucional de Educación Superior	UNITEC Restricted	Creación: Julio 2026	Actualización: Julio 2026	Página 3 de 9
---	-------------------	----------------------	---------------------------	---------------

Artículo 5. Para efectos de este Reglamento se entiende por Prácticas Profesionales a las asignaturas obligatorias que están incluidas curricularmente en cada uno de los Planes y Programas de Estudios de las carreras de nivel Licenciatura (cuatrimestral) pertenecientes a los programas de Gastronomía, Turismo y Hospitalidad.

La acreditación de esta asignatura por parte de las personas estudiantes es un requisito indispensable para obtener el 100% de los créditos y constituye un requisito para obtener el título profesional, con base en la ponderación de la carta descriptiva de las materias de Prácticas Profesionales I y II.

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

CAPÍTULO II. DE SU OBJETO

Artículo 7. Las Prácticas Profesionales tienen por objeto general que la persona estudiante aplique los conocimientos adquiridos en el aula, implementando las habilidades inherentes a su profesión en el ámbito laboral.

En consecuencia, las actividades y demás labores realizadas por las personas estudiantes de la Universidad como Prácticas Profesionales deben tener relación directa con la formación académica adquirida durante el desarrollo del plan de estudios.

Artículo 8. De manera específica, las Prácticas Profesionales en la Universidad tienen por objeto:

- I. Brindar a la persona estudiante una experiencia profesional 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 las personas 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 las personas estudiantes de la Universidad.

CAPÍTULO III. DE LAS PRÁCTICAS PROFESIONALES

Artículo 9. Las personas estudiantes deberán de realizar las Prácticas Profesionales en los cuatrimestres correspondientes a su plan de estudio a la mitad y al final de su licenciatura, en las empresas de la industria de la hospitalidad acorde con la especialización elegida.

Artículo 10. Las personas estudiantes deberán de realizar mínimo la cantidad de horas estipuladas con base en su plan de estudios y conforme a lo siguiente:

- 560 horas por cada periodo de prácticas: Prácticas Profesionales I y Prácticas Profesionales II.

Las personas estudiantes deberán de iniciar sus Prácticas Profesionales desde el primer día y terminaras el último día de clases con base al calendario escolar; independientemente de las horas de práctica realizadas. En caso de que las empresas anfitrionas soliciten a la persona estudiante realizar más horas, éstas aportarán herramientas para el fortalecimiento de sus competencias, habilidades personales y profesionales.

Artículo 11. De acuerdo con los planes de estudio las personas estudiantes desarrollan dos periodos de Prácticas Profesionales, a la mitad y al final de su licenciatura, si la persona estudiante lo decide las puede hacer a nivel nacional o internacional, asumiendo los gastos que esto conlleva.

Artículo 12. Las personas estudiantes solo se podrán colocar para sus Prácticas Profesionales en empresas u organizaciones con convenio vigente. Una vez que la persona estudiante haya realizado su colocación y esté aceptado, debe notificar a su Director Académico, no puede cambiar de empresa, comprometiéndose a cumplir con políticas y reglamentos internos que establece la empresa anfitriona durante su periodo de Prácticas Profesionales.

Los gastos de transporte, alojamiento, manutención y personales en el lugar donde se realizan las prácticas correrán por cuenta de la persona estudiante.

En caso de que la empresa otorgue algún beneficio durante las prácticas profesionales, es responsabilidad de la persona estudiante aceptarlo o no. La universidad no es responsable de estos beneficios.

Artículo 13. Las personas estudiantes deberán cubrir las cuotas y colegiaturas establecidas por la Universidad para el período escolar en que realizan sus prácticas profesionales.

Artículo 14. La Universidad dará seguimiento a las personas estudiantes por medio de sus líderes académicos de Hospitalidad antes, durante y al final de su estancia práctica. Por medio de reportes directos a su Director Académico tres veces en el ciclo escolar en los tiempos que les indican en sus materias de Prácticas Profesionales I y II.

Artículo 15. Las personas estudiantes no podrán llegar tarde, faltar o ausentarse de sus Prácticas Profesionales, tampoco podrán abandonar la empresa donde estén realizando su estancia; quien incurra en estas prácticas podrá hacerse acreedores a la sanción que corresponda según la empresa anfitriona.

Así mismo, las Prácticas Profesionales no generan relación laboral; sin embargo, el establecimiento puede ofrecer relación laboral con base en el desempeño que la persona estudiante tenga durante su estancia de práctica. Esta misma será decisión de la persona estudiante siempre y cuando no abandone o interrumpa su proceso de las prácticas y deberá notificar de forma inmediata su contratación a su Director Académico.

Artículo 16. Las personas estudiantes están obligadas a cumplir con entregables en Blackboard durante su estancia práctica, de no cumplir con estas disposiciones afectará en su calificación final, con riesgo de reprobación.

Artículo 17. La evaluación de las Prácticas Profesionales considera el desempeño de la persona estudiante como evidencia principal de su competencia. El criterio de evaluación que se aplica en cada práctica es diferente y varía en función de los elementos y la proporción en que estos intervienen, según se muestra a continuación:

- I. Primera estancia práctica:
 - a) Evaluación por parte de la empresa anfitriona 50%.
 - b) Materia en Blackboard 50%.
- II. Segunda estancia práctica:
 - a) Evaluación por parte de la empresa anfitriona 50%.
 - b) Materia en Blackboard 50%.

Artículo 18. Las Prácticas Profesionales se acreditarán siempre y cuando se obtenga como resultado de la evaluación una calificación mínima aprobatoria de **seis punto cero**.

Artículo 19. La empresa determinará los procesos de inducción y capacitación necesarios que la persona estudiante debe cumplir para tener derecho a realizar su práctica.

Artículo 20. Para obtener una calificación aprobatoria, la persona estudiante deberá demostrar por medio de su desempeño (evaluación de la empresa) en la práctica que además del conocimiento necesario ha obtenido la competencia en las distintas actividades realizadas.

Artículo 21. Si una persona estudiante es dada de baja del programa de Prácticas Profesionales por parte de la empresa, por faltas al reglamento de la empresa, así como a la normativa interna de la Universidad, se solicitará un reporte escrito a la empresa; automáticamente la persona estudiante reprobará la asignatura correspondiente al cuatrimestre en curso.

Cuando la Dirección Académica determine que la falta sea expuesta al Comité Disciplinario y será este último quien determinara con previo análisis de pruebas y documentos, la resolución del caso.

CAPÍTULO IV. **PRÁCTICAS PROFESIONALES EN EL EXTRANJETO**

Artículo 22. Las Prácticas Profesionales Externas I y II podrán ser desarrolladas en el extranjero exclusivamente por medio de una agencia autorizada por la Universidad pueden ser a la mitad o al final de su licenciatura; la persona estudiante es responsable de la selección de la agencia para realizar prácticas profesionales en el extranjero y cumpliendo con lo siguiente:

- I. Una vez que la persona estudiante firme contrato con la agencia, deberá cumplir y respetar las políticas que establece la agencia;

- II. La persona estudiante se encuentre inscrito en el nivel correspondiente, y continúe cumpliendo con sus obligaciones académicas, económicas y administrativas con la Universidad;
- III. La persona estudiante cumpla las normas académicas y disciplinarias de la Universidad, el país y las de la organización en cuestión;
- IV. La persona estudiante queda enterada que los trámites migratorios deberá realizarlos en forma personal, cumpliendo con los tiempos marcados por la agencia para los trámites de visado y contar con los permisos correspondientes antes de la fecha de inicio del ciclo escolar. Así mismo, si el permiso es negado por alguna circunstancia, la Universidad no es responsable y la persona estudiante deberá colocarse en una empresa con convenio firmado a nivel nacional;
- V. La persona estudiante deberá conocer y conducirse bajo las leyes del país donde realice las Prácticas Profesionales Externas, la empresa y la Universidad; ya que en caso de infringir la normatividad que le resulte aplicable, deberá apegarse y sujetarse a las sanciones correspondientes, y
- VI. La Universidad es una facilitadora de información con las agencias que tienen convenio vigente, para realizar prácticas en el extranjero.

TÍTULO SEGUNDO LOS DERECHOS, OBLIGACIONES Y SANCIONES

CAPÍTULO I. DE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES

Artículo 23. Los derechos y obligaciones de los Practicantes, se encuentran previstos en el Reglamento General de Estudiantes en materia de Orden y Disciplina, así como el Reglamento de Estudiantes de Licenciatura.

Artículo 24. Si alguna persona estudiante sufre de acoso escolar, acoso sexual, mal trato u otro tipo de conducta u omisión que afecte su integridad física o psicológica, deberá de ser comunicado de manera inmediata a su Director Académico para seguimiento del caso y cumplir con los protocolos institucionales.

CAPÍTULO II. DE LAS SANCIONES

Artículo 25. Quienes no cumplan con las obligaciones y responsabilidades derivadas de su participación en las Prácticas Profesionales, 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 las asignaturas correspondientes.

Dirección Institucional de Educación Superior	UNITEC Restricted	Creación: Julio 2026	Actualización: Julio 2026	Página 7 de 9
---	-------------------	----------------------	---------------------------	---------------

Artículo 26. Le serán aplicables a los Practicantes por incumplimiento de las obligaciones establecidas en el presente Reglamento las sanciones previstas en el Reglamento General de Estudiantes en materia de Orden y Disciplina, Reglamentos de Estudiantes de Licenciatura y en su caso, a las que señalen las políticas internas de la organización involucrada.

ARTÍCULOS TRANSITORIOS

PRIMERO. El presente Reglamento de Prácticas Profesionales Externas de Hospitalidad para las Licenciaturas de Gastronomía y Turismo, fue aprobado por el Consejo Académico Institucional de la Universidad Tecnológica de México a los doce días del mes de marzo del año dos mil veintiséis.

SEGUNDO. El presente ordenamiento entrará en vigor al día siguiente de su aprobación. En caso de que se requiera algún registro o autorización previa por alguna autoridad regulatoria se estará a las disposiciones que resulten aplicables. Hasta en tanto continuarán las normas previamente establecidas.

TERCERO. Para favorecer el conocimiento del presente ordenamiento deberá publicarse y darse a conocer a través de las plataformas institucionales o medios electrónicos internos definidos por *Laureate Education México* y la Universidad.

CUARTO. Queda derogada toda disposición que contravenga lo establecido en el presente Reglamento.

QUINTO. El presente Reglamento de Prácticas Profesionales Externas de Hospitalidad para las Licenciaturas de Gastronomía y Turismo, aplica para todos los Campus de la Universidad.

SEXTO. En caso de que el estudiante se encuentre realizando Prácticas Profesionales se deberá estar a lo previsto en las disposiciones previas a la emisión de este Reglamento.

SÉPTIMO. Para el caso de duda o interpretación, así como para los casos no previstos en este documento serán resueltos por la Secretaría Técnica y Cumplimiento Normativo, escuchando la opinión del área que en su caso considere competente.

OCTAVO. El original de este reglamento quedará bajo la custodia de la Secretaría Técnica y Cumplimiento Normativo, la cual proveerá lo necesario para su debida publicación.

AUTORIZACIONES

Nombre, Puesto, Firma y Fecha Raúl Caraballo Guevara Vicepresidente Académico de <i>Laureate</i> <i>Education</i> México	Nombre, Puesto, Firma y Fecha Gabriela Martínez Morales Rectora Institucional de la Universidad Tecnológica de México
Nombre, Puesto, Firma y Fecha José Luis Lobato Espinosa Secretario Técnico y Cumplimiento Normativo, Vicepresidencia Académica de <i>Laureate</i> <i>Education</i> México	Nombre, Puesto, Firma y Fecha Federico Gustavo Vujosevich Director Institucional de Educación Superior, Vicepresidencia Académica de <i>Laureate</i> <i>Education</i> México