

INSTITUTO VERACRUZANO DE ALTA COCINA A.C.

TITULO PRIMERO
DEL REGLAMENTO GENERAL

ART.1º El Reglamento General regirá en el Instituto Veracruzano de Alta Cocina

ART. 2º Toda reglamentación deberá estar sujeta a la normatividad institucional de Secretaría de Educación Pública y la de éste reglamento.

ART. 3º Para la interpretación de éste reglamento, se tomará en cuenta la esencia del "Instituto Veracruzano de Alta Cocina", los principios fundamentales consignados en el presente Reglamento, la tradición y el prestigio de la institución y las condiciones de desarrollo del entorno socio-cultural.

ART.4º Para el cambio de disposiciones de este reglamento se seguirá el orden siguiente

- I Solicitud hecha por el (o los) miembros de la comunidad
- II Entrega a la Dirección de la solicitud
- III Aprobación del Consejo Estudiantil
- IV Visto bueno de la Junta de Gobierno
- V Aprobación de la Secretaría de Educación Pública
- VI Expedición del Reglamento

TITULO SEGUNDO
DE LA INSTITUCION

ART. 5º El "Instituto Veracruzano de Alta Cocina A.C" es una institución cuya Acta Constitutiva fue protocolizada ante Notario Público No. 23 De la Ciudad de Veracruz, Ver., según escritura pública 500-20409 del veinte de septiembre de dos mil cuatro. Sociedad cuya finalidad es el promover la educación en todos los niveles en la República Mexicana.

ART. 6º En cumplimiento al artículo 3º Constitucional, a la Ley Reglamentaria de los artículos 4º y 5º Constitucionales y a los relativos de la Secretaría de Educación Pública, el "Instituto Veracruzano de Alta Cocina" obtendrá reconocimiento de la Secretaría de Educación Pública para otorgar los Títulos correspondientes.

ART. 7º La Asociación Civil Instituto Veracruzano de Alta Cocina, considerando la necesidad de instituciones de Enseñanza Superior, pretende responder a ella con la formación de profesionales dentro del campo culinario que contribuyan como agentes imprescindibles en el desarrollo y conservación de las costumbres gastronómicas de la sociedad siendo:

- I Consolidarnos en el tiempo y espacio como una Institución especializada en la formación de profesionistas en el área gastronómica, capacitando en forma continua a nuestro personal directivo, docente y administrativo, con la finalidad de contribuir al desarrollo de la infraestructura de servicios gastronómicos que demanda nuestra sociedad.

Juan Enríquez No. 421, Col. R. Flores Magón, C.P. 91900, Veracruz, Ver.

Tels. (01229) 932 75 74 // 200 04 03

direccion@ivacmx.com vanguardia_ivac@hotmail.com

- II Formador de personas altamente preparadas y consientes de su responsabilidad en lo científico, en lo cultural, en lo social y en lo ético
- III Sintetizador de cultura, considerando que a ella le compete en alto grado la tarea de evaluar la cultura orgánica e integrar el quehacer humano. Analizar y en su caso, proponer nuevos modelos sobre el trabajo, la ciencia y la tecnología, el mundo de los valores y significados en el ámbito del derecho y la convivencia y en el campo de la naturaleza.
- IV Buscador de significados, espacio privilegiado de la pluralidad y el diálogo.

Toca en gran parte al “Instituto Veracruzano de Alta Cocina A.C” la generación de la propia planeación participativa, delinear los mejores programas y proyectar acciones que tiendan a mejorar lo académico, cultural y económico de nuestro Instituto, de la Patria en lo general y de la comunidad en lo particular diseñando la sociedad que queremos ser.

La planta de maestros e investigadores deberá trabajar intensamente para ir superando la dependencia científica, tecnológica y política en que vivimos.

Cada alumno deberá prepararse de manera cuidadosa en su profesión para su propio bien y servicio de la comunidad que contribuye a su formación.

El “Instituto Veracruzano de Alta Cocina” no será visto por la sociedad y grupos que la componen como algo cerrado o ajeno a ellos; la interacción entre los grupos sociales y el “Instituto Veracruzano de Alta Cocina” pretende y debe rendir cambios importantes en ambos.

ART. 8º El “Instituto Veracruzano de Alta Cocina” debe en conformidad con su reglamento

- I Expedir los reglamentos internos, estatutos, normas y disposiciones necesarias a su régimen interior conforme al presente reglamento general y preceptos aplicables.
- II Determinar libremente lo concerniente al cumplimiento de su objetivo y fines.
- III Organizar, desarrollar e impulsar la educación que imparte en todos sus aspectos y modalidades.
- IV Proporcionar y favorecer la investigación humanística, científica y tecnológica.
- V Corresponder al “Instituto Veracruzano de Alta Cocina” otorgar títulos, grados y demás reconocimientos correspondientes a la educación que imparte, conforme a los reconocimientos oficiales.

ART.9º La comunidad del Instituto observará el presente Reglamento General así como las disposiciones internas expedidas por autoridades correspondientes.

ART. 10º El “Instituto Veracruzano de Alta Cocina” obrará acorde a sus principios respetando la libertad de pensamiento de sus miembros.

ART. 11º El “Instituto Veracruzano de Alta Cocina” asegurará el principio de libertad de cátedra.

ART. 12º El Consejo Administrativo señalará las formas de organización, funcionamiento, integración y demás disposiciones para la planeación, así como las características, modalidades y plazos que deberán observar los instrumentos de planeación.

TITULO TERCERO
DE LOS ORGANOS DE GOBIERNO

ART. 13º El gobierno del “Instituto Veracruzano de Alta Cocina” reside en los siguientes órganos de autoridad:

- I Junta de Gobierno
- II Consejo Estudiantil
- III Director
- IV Subdirector
- V Coordinación General
- VI Secretario General
- VII Jefe de Carrera

CAPITULO PRIMERO
JUNTA DE GOBIERNO

ART. 14º La Junta de Gobierno está formada por socios fundadores del “Instituto Veracruzano de Alta Cocina”

ART. 15º Tiene las siguientes facultades y obligaciones:

- I Dicta políticas generales: ideario, pensamientos, síntesis de política de la institución.
- II Da nombramientos de Director, Subdirector, Coordinación General y Secretario General, a proposición de la Dirección.
- III Aprueba los presupuestos
- IV Aprueba la creación de nuevas carreras y departamentos, así como cambios estructurales.
- V Aprueba toda adquisición o venta necesaria para el “Instituto Veracruzano de Alta Cocina”
- VI Supervisa avances de las metas fijadas de acuerdo a los informes de Dirección
- VII Se reserva el derecho de realizar cualquier supervisión o auditoria a cualquier área del “Instituto Veracruzano de Alta Cocina”
- VIII Recibe del Consejo Estudiantil los reglamentos, vía Dirección para su aprobación definitiva
- IX Proyecta financieramente a la institución

CAPITULO SEGUNDO
DEL CONSEJO ESTUDIANTIL

ART. 16º El “Instituto Veracruzano de Alta Cocina” considera como máximo organismo colegiado de la institución al Consejo estudiantil, integrado por las personas que designe el reglamento mismo.

ART. 17º El Consejo Estudiantil es un organismo colegiado con representación de los integrantes de la comunidad estudiantil, que colabora con el Director en el desenvolvimiento orgánico, legal y académico del instituto.

DE LAS GENERALIDADES

ART. 18º El Consejo Estudiantil está formado por

- I Miembros de derecho
 - a Director
 - b Subdirector
 - c Coordinación General
 - d Secretario General
- II Miembros de elección
 - a Profesores
 - b Alumnos
 - c Representantes de Dirección

ART. 19º El Consejo estudiantil está presidido por el Director, quien goza de voto de calidad

ART. 20º Los miembros por derechos del Consejo estudiantil deberán nombrar un suplente

ART. 21º Los consejeros que no sea ex-oficio, serán elegidos conforme a lo dispuesto por el presente Reglamento

ART. 22º Para ser consejero profesor

- I No ocupar cargo administrativo alguno en el Instituto, en el momento de la elección ni durante el desempeño del cargo
- II Tener una antigüedad de dos semestres en la Institución
- III No haber sido sancionado por alguna causa de responsabilidad establecida en el Reglamento
- IV Gozar de prestigio académico, moral y con experiencia profesional y docente acreditable

ART. 23º Para ser consejero alumno se requiere

- I Ser alumno inscrito en la Licenciatura en Administración Restaurantera o Técnico Superior Universitario en Gastronomía
- II Estar cursando del segundo semestre en adelante
- III Tener hasta este momento un promedio mínimo de nueve
- IV No haber recurrido ninguna materia
- V No haber sido sujeto a sanción alguna

ART. 24º Para ser miembro electo por Dirección se requiere

- I Justificación de la función específica por la que se elige
- II Ser connotado profesionista y/o docente distinguido
- III Gozar de prestigio moral

ART. 25º Los consejeros electos durarán en su cargo un año, pudiendo ser reelectos

ART. 26º Los consejeros profesores y alumnos tendrán un consejero suplente, quien suplirá al titular en caso de ausencia

ART. 27º Todo consejero sin excepción alguna, antes de tomar posesión de su cargo tomará protesta de guardar los Reglamentos Generales, bajo los estrictos principios institucionales

Juan Enríquez No. 421, Col. R. Flores Magón, C.P. 91900, Veracruz, Ver.

Tels. (01229) 932 75 74 // 200 04 03

dirección@ivacmx.com vanguardia_ivac@hotmail.com

ART. 28º El Consejo Estudiantil celebrará las siguientes sesiones

- I Ordinarias, de trabajo conjunto o por comisiones
- II Extraordinarias, para resolver algún asunto específico
- III Plenarias, con la asistencia de todos los miembros del Consejo

ART. 29º Cuando el Consejo Estudiantil funcione en sesión plenaria, actuará válidamente con la asistencia del 70% de sus miembros.

El Consejo tomará sus resoluciones por mayoría simple de votos de los consejeros presentes en que la Legislación Estudiantil exija una mayoría especial

ART: 30º El Consejo estudiantil está facultado para hacer comparecer a los funcionarios académicos del "Instituto Veracruzano de Alta Cocina" cuando lo estime conveniente, para informar asuntos de su competencia

DE LAS ELECCIONES

ART 31º Las elecciones de los consejeros podrán ser

- I Ordinarias
- II Extraordinarias

ART. 32º Serán elecciones ordinarias las que se realicen en los primeros treinta días de cada año

ART 33º Las elecciones ordinarias se celebrarán de la siguiente forma

- I La Comisión de Integración del Consejo Estudiantil convoca con ocho días hábiles de anticipación, por lo menos, a las elecciones de consejeros propietarios y suplentes, para que el día, hora y lugar que al efecto se fije, sean electos los catedráticos, alumnos o administrativos; de entre ellos aspirantes que reúnan los requisitos respectivos
- II El Director de la Escuela dará a conocer la convocatoria al sector interesado. A los maestros en forma individual y a los alumnos por grupo
- III Los candidatos a consejeros deberán registrarse ante el Director por lo menos setenta y dos horas antes de la elección, debiendo suspender toda clase de propaganda veinticuatro horas antes de la misma
- IV Toda elección de consejero será supervisada por la Comisión de Integración, quien deberá autorizar las cédulas de votación que deberán usarse en cada elección, pudiendo asistir dos representantes de la misma
- V La elección de Consejeros Profesores se llevará a cabo en la Junta general de Profesores, que será presidida por el Director, quien tendrá voto de calidad en caso de empate
- VI la votación de consejeros de Alumnos se hará de acuerdo a las listas que al efecto elabore la Comisión, cumpliendo los requisitos señalados en este Reglamento. En caso de empate se repetirá la votación al día siguiente

VII Concluida la votación de Consejeros, la Comisión de Integración, con el auxilio de dos escrutadores nombrados por ella, procederá a la realización del cómputo correspondiente

Juan Enríquez No. 421, Col. R. Flores Magón, C.P. 91900, Veracruz, Ver.

Tels. (01229) 932 75 74 // 200 04 03

dirección@ivacmx.com vanguardia_ivac@hotmail.com

ART. 34º Habrá lugar a elecciones extraordinarias de consejeros, cuando no habiendo suplente para el cargo o encontrándose éste impedido, se presente alguna de las siguientes circunstancias:

- I Que se revoque o sustituya legalmente al consejero
- II Que se ausente el consejero sin asistir a mas de tres sesiones de Consejos, sin permiso previo del mismo
- III Que renuncie el consejero
- IV Que el consejero deje de ser profesor o alumno del "Instituto Veracruzano de Alta Cocina"

ART. 35º Los consejeros designados en sesión extraordinaria, solo habrán de terminar el periodo para el que fueron electos los consejeros sustituidos.

ART 36º Para las elecciones extraordinarias se seguirá lo condeciente en el procedimiento señalado para las elecciones ordinarias

ART37º Para que pueda llevarse a cabo una elección, se requiere un mínimo del 50% de los electores cuando se trate una primera convocatoria. En segunda convocatoria se podrá efectuar la elección con el número de electores asistentes.

ART. 38º Después de toda elección se levantará por triplicado, acta de la misma (un ejemplar para la Junta de Gobierno, otro para la Dirección y el tercero para los archivos del Consejo Estudiantil).

ART. 40º Tendrán derecho a voto todas las personas que tengan la calidad de profesores o alumnos de la Licenciatura o Técnico Superior.

DE LAS SESIONES

ART. 41º El Consejo Estudiantil celebrará sesión plenaria del mismo el primer mes de cada semestre y ordinaria en las fechas que el mismo determine

ART. 42º Se requerirá sesión plenaria para:

- I Modificación de los Reglamentos del "Instituto Veracruzano de Alta Cocina"
- II Informe del Director
- III Otorgamiento de honores, homenajes y actos de cortesía a personajes distinguidos
- IV Cambio de Director

ART. 43º Las resoluciones de las sesiones del Consejo tendrán la publicidad adecuada para que sean del conocimiento del la Comunidad Estudiantil y público en general en su caso

ART. 44º A las sesiones podrán comparecer funcionarios académicos que el Director o el Consejo estimen conveniente para que informen asuntos de su competencia.

ART. 45º El Consejo podrá acordar que en algunas sesiones asistan personas que no pertenezcan al mismo. Las que gozaran de voz, mas no de voto.

ART. 46º En toda sesión del Consejo existirá un secretario del mismo, que ordinariamente será el Secretario General del "Instituto Veracruzano de Alta Cocina"

ART. 47º En todas las sesiones del Consejo existirá un moderador del mismo, y en su caso dos estudiantes.

Juan Enríquez No. 421, Col. R. Flores Magón, C.P. 91900, Veracruz, Ver.

Tels. (01229) 932 75 74 // 200 04 03

direccion@ivacmx.com vanguardia_ivac@hotmail.com

ART. 48º Todos los miembros del Consejo tendrán derecho a tomar la palabra por espacio máximo de tres minutos para manifestar su postura ante las situaciones que se ventilen

ART. 49º Ningún miembro del Consejo podrá ser interrumpido mientras tenga uso de la palabra, a menos que se trate de alguna moción de orden. Quedan absolutamente prohibidas las discusiones en forma de diálogo

ART. 50º Habrá lugar a moción de orden ante el Presidente del Consejo Estudiantil, cuando:

- I Se trate de ilustrar la discusión con la lectura de algún documento
- II Cuando se infrinjan disposiciones de los Reglamentos del "Instituto Veracruzano de Alta Cocina", debiéndose citar los preceptos violados
- III Cuando el orador se desvíe del asunto tratado
- IV Cuando se insista en discutir ya resuelto por el Consejo, sin permiso previo del mismo.

ART. 51º Las sesiones ordinarias del Consejo no excederán de dos horas

ART. 52º Las sesiones plenarias del Consejo podrán declararse permanentes hasta agotar los asuntos para los que fueran convocadas

ART. 53º Toda sesión del Consejo deberá tener un orden previo y los asuntos varios deberán ser inscritos ante el Secretario para ser tratados

ART. 54º Cuando algún asunto constare de de varias proposiciones, se discutirán separadamente una después de la otra.

ART. 55º De cada sesión se levantará, por el Secretario del Consejo, acta de los asuntos tratados y de los acuerdos adoptados, la que deberá ser firmada por los consejeros o por los miembros que éstos determinen, debiendo siempre estar signadas por el Director y Subdirector

DE LAS COMISIONES

ART. 56º Son comisiones permanentes del consejo estudiantil las siguientes:

- I De la integración del Consejo
- II De los Reglamentos
- III De la planeación y Evaluación Académica
- IV Del mérito
- V De Finanzas
- VI De Vigilancia del cumplimiento de los Reglamentos
- VII De Responsabilidades y Sanciones

Podrá haber comisiones especiales para estudiar y dictaminar otros asuntos de competencia del Consejo.

ART. 57º Son facultades y obligaciones de la Comisión de Integración del Consejo

- I Supervisor de la auscultación de la Licenciatura para las elecciones del Consejo
- II Convocar a las elecciones de consejeros, profesores y alumnos
- III Supervisar las elecciones anteriormente señaladas
- IV Las demás que le confiera el Consejo Estudiantil, que no contravengan a la Legislación vigente

Juan Enríquez No. 421, Col. R. Flores Magón, C.P. 91900, Veracruz, Ver.

Tels. (01229) 932 75 74 // 200 04 03

direccion@ivacmx.com vanguardia_ivac@hotmail.com

ART. 58º Son facultades y obligaciones de la Comisión de Reglamentos

- I Analizar y dictaminar los proyectos de Reglamentos o reformas a los mismos para ser sometidos a la consideración del consejo
- II Los demás que le confiera el Consejo Estudiantil, que no contravengan la Legislación Educativa vigente

ART. 59º Son facultades y obligaciones de la Comisión de Planeación y Evaluación Académica

- I Analizar el Plan General de Desarrollo y los proyectos vinculados con el mismo, respecto a la planeación y evaluación de la docencia, investigación y difusión cultural
- II Analizar los Proyectos de Planes de Estudio y modificaciones a los mismos, proponiendo al Consejo lo conduce al respecto
- III Estudiar las posibilidades y proyectos de nuevas carreras
- IV Las demás que le confiera el Consejo Estudiantil, que no contravengan la Legislación Educativa vigente

ART. 60º Son facultades y obligaciones de la Comisión del Mérito

- I Analizar y proponer las propuestas para otorgar preseas y estímulos señalados por los Reglamentos
- II Analizar y proponer nuevos estímulos e incentivos a los integrantes del "Instituto Veracruzano de Alta Cocina"
- III Analizar y proponer las diversas formas de agradecimiento a los benefactores del "Instituto Veracruzano de Alta Cocina"
- IV Las demás que le confiera el Consejo Estudiantil, que no contravengan la Legislación Educativa vigente

ART. 61º Son facultades y obligaciones de la Comisión de Finanzas

- I Analizar los presupuestos presentados por los diferentes departamentos y, previo comentario, pasarlos a la Secretaría Administrativa
- II Estudiar las diversas formas de obtener fondos para el desarrollo del "Instituto Veracruzano de Alta Cocina" y proponerlas al consejo.
- III Las demás que le confiera el Consejo Estudiantil, que no contravengan la Legislación Educativa vigente

ART. 62º Son facultades y obligaciones de la Comisión de Vigilancia del Cumplimiento de los Reglamentos

- I Estudiar los proyectos relacionados con los medios y controle los empleados para el cumplimiento de los Reglamentos
- II Presentar al Consejo los proyectos de formas de supervisión y realizarlas conforme a las indicaciones del mismo
- III Las demás que le confiera el Consejo Estudiantil, que no contravengan a la Legislación Educativa vigente

ART. 63º Son facultades y obligaciones de la Comisión de Responsabilidades y Sanciones

- I Conocer y dictaminar sobre las acusaciones por infracciones que se hagan contra los integrantes de la Comunidad Estudiantil
- II Analizar y dictaminar, para la aprobación del Consejo, las sanciones impuestas por la Autoridades, actuando en calidad de Comisión de Honor y Justicia
- III Hacer su propia reglamentación y someterla a aprobación del Consejo

Juan Enríquez No. 421, Col. R. Flores Magón, C.P. 91900, Veracruz, Ver.

Tels. (01229) 932 75 74 // 200 04 03

direccion@ivacmx.com vanguardia_ivac@hotmail.com

IV Las demás que le confiera el Consejo Estudiantil, que no contravengan a la Legislación Educativa vigente

ART. 64º Cada Comisión nombrará un Secretario, quien comunicará a Dirección los acuerdos de la misma

ART. 65º Cada Comisión se reunirá, mínimo, una vez al mes.

ART. 66º Cada Comisión dictaminará los asuntos de su competencia, por turno riguroso, excepto aquellos casos en los que el Consejo acuerde resolución inmediata

ART. 67º De cada reunión se levantará acta, que firmarán los asistentes y una copia será enviada a Dirección

ART. 68º Para la integración y funcionamiento de las Comisiones Especiales se observará en lo conducente, lo relativo a las Comisiones Permanentes.

CAPITULO TERCERO **DEL DIRECTOR**

ART. 69º Es la máxima autoridad de la Institución

ART. 70º Preside el Consejo Estudiantil gozando de voto de calidad

ART. 71º Es el responsable del logro de los objetivos fijados en el Plan de Desarrollo del "Instituto Veracruzano de Alta Cocina"

ART. 72º Propone a la junta de Gobierno los cambios estructurales del organigrama

ART. 73º Suscribe los nombramientos de Secretario General y Secretarios

ART 74º Tendrá una reunión con la Junta de Gobierno, mínimo, una vez al mes.

ART 75º Representa a la Institución ante las Autoridades y organismos similares.

ART 76º Informa a la Comunidad Estudiantil

ART 77º La Junta de Gobierno comunicara al Director en función tres meses antes, el acuerdo de cambio de Director

ART 78º Para ser Director se requiere:

- I Tener Título Profesional a nivel Licenciatura y siete años de practica docente.
- II Haber realizado una obra educativa relevante o haberse distinguido dentro de su profesión
- III Gozar de prestigio moral y académico

**CAPITULO CUARTO
DEL SUBDIRECTOR**

ART 79º Suple en todas sus funciones al Director, ocupando dicho cargo en su ausencia y representándolo en todo aquello que le designe.

ART 80º Para ser Subdirector se requieren los mismos requisitos que para ser Director.

**CAPITULO QUINTO
DEL COORDINADOR GENERAL**

ART 81º Es la persona que funge como medio de comunicación entre los diferentes departamentos y Dirección.

ART 82º Establece relaciones con otras entidades educativas similares.

ART 83º Selecciona y organiza los temas a tratar en el consejo estudiantil

ART 84º Suple al Director y Subdirector en ausencia de los mismos y cuando estos los determinen

ART 85º Cita a las Juntas Ordinarias y Extraordinarias del Consejo Estudiantil.

ART 86 Es el modelador de las Juntas del Consejo Estudiantil.

**CAPITULO SEXTO
DE LOS SECRETARIOS**

Del Secretario Académico

ART 87º Es el responsable ante Dirección de la vida pedagógica y de integración escolar de la Institución

ART 88ª Reporta a Dirección

ART 89º Le reportan los Directores de Carrera

ART 90º Supervisa y coordina las funciones de los Jefes de Carrera

ART 91º Acuerda con Dirección la Planta de Catedráticos propuesta por el Jefe de Carrera

ART 92º Coordina la actualización de manuales de organización, políticas y procedimientos, mínimo una vez al año

Del Secretario Técnico Escolar

ART 93º Es el encargado del cumplimiento de los Ordenamientos Administrativos dictados por la Secretaria de Educación Pública.

ART 94º Transmite a la Dirección los Ordenamientos de los Organismos Oficiales.

ART 95ª Es el responsable de los archivos de la Institución.

ART 96º Reporta a Dirección.

ART 97º Tiene relación con las Secretarías y Direcciones.

ART 98º Asiste en forma personal o delegada a las reuniones que convoca la Secretaria de Educación Pública.

Del Secretario Administrativo y de Finanzas

ART 99º Es el responsable de conjugar los recursos económicos materiales y humanos para obtener un máximo rendimiento a la menor inversión de tiempo, dinero y esfuerzo.

ART 100º Reporta a Dirección

ART 101º Le reportan los diferentes Departamentos de Servicio.

ART 102º Diseña controla y actualiza el proceso administrativo a fin de que cada Jefe de Carrera elabore el plan de aplicación de recursos económicos y materiales.

ART 103º Es el responsable del cumplimiento y actualización de los recursos legales y fiscales de la Institución

ART 104º Implementa los medios para la captación de recursos económicos y materiales

ART 105º Es el responsable de la conservación y cumplimiento del Plan de Desarrollo de Inmuebles

ART 106º Elabora el registro del personal

ART 107º Tramita las altas, bajas, licencias, permisos y permutas del personal y expide constancias, hojas de servicio y documentos del personal.

CAPITULO SEPTIMO

DE LOS JEFES DE AREA

ART 108º Son responsables del Departamento correspondiente

ART 109º Recibe en el mes de enero el reporte para el siguiente ciclo escolar

ART 110º Elabora el plan anual de trabajo sometiéndolo a la aprobación de la Secretaría General

ART 111º Es el responsable de la ejecución de dicho plan.

ART 112º Reporta al secretario académico.

Juan Enríquez No. 421, Col. R. Flores Magón, C.P. 91900, Veracruz, Ver.

Tels. (01229) 932 75 74 // 200 04 03

direccion@ivacmx.com vanguardia_ivac@hotmail.com

TITULO CUARTO
DEL MODELO EDUCATIVO INSTITUCIONAL

ART 113º El “Instituto Veracruzano de Alta Cocina” pugnara por tener

- I Todas las Licenciaturas que hubiere necesidad
- II Diplomados
- III Maestrías
- IV Doctorados

Esto se realizara conforme al Plan de Desarrollo y se pondrán en marcha al ser aprobados por la Secretaria de Educación Pública

ART 114º El “Instituto Veracruzano de Alta Cocina” establecerá la modalidad de enseñanza no escolarizada y mixta una vez aprobadas por la Secretaria de Educación Publica

ART 115º El “Instituto Veracruzano de Alta Cocina” creara cursos propedéuticos a fin de elevar el nivel académico, nivelando aquellos alumnos que deseando ingresar a las diversas carreras lo necesiten.

ART 116º El “Instituto Veracruzano de Alta Cocina” creara los cursos que fueren necesarios para elevar el nivel académico institucional.

ART 117º Corresponde al Consejo Estudiantil interpretar y aplicar la evaluación continua de los planes y programas de estudio para lo cual creara una comisión específica

ART 118º La Comisión de Evaluación rendirá un informe semestral al Consejo Estudiantil sobre el trabajo realizado.

CAPITULO PRIMERO
DEL REGLAMENTO

ART. 119º El contenido del actual reglamento se manifiesta en los siguientes títulos:

- I Del espíritu de la Institución
- II De las Autoridades
- III Del personal Docente
- IV De los Alumnos
- V De la Moralidad y Disciplina
- VI De los Planes y Programas
- VII De los Estímulos
- VIII De las Sanciones
- IX De la Evaluación
- X De la Permanencia de Estudios
- XI Del Servicio Social
- XII De la Titulación
- XIII Del Examen Profesional
- XIV De los Créditos Complementarios

Juan Enríquez No. 421, Col. R. Flores Magón, C.P. 91900, Veracruz, Ver.

Tels. (01229) 932 75 74 // 200 04 03

direccion@ivacmx.com vanguardia_ivac@hotmail.com

CAPITULO SEGUNDO
DE LOS PLANES Y PROGRAMAS

ART. 120º El “Instituto Veracruzano de Alta Cocina” impartirá los niveles de Técnico Superior Universitario, Licenciatura y Postgrado conforme sean aprobados por la Secretaria de Educación Pública

ART. 121º El mínimo de créditos que se requiere para obtener el grado de Licenciatura es de 300, de 45 en especialización post-Licenciatura, de 75 en Maestría y de 150 en Doctorado post-licenciatura.

ART. 122º Los Planes y Programas de estudios del “Instituto Veracruzano de Alta Cocina” serán aquellos que fueren aprobados por la Secretaria de Educación Pública

ART. 123º Los Planes y Programas de Estudios y la Reglamentación Académica serán continuamente revisados y actualizados por una comisión nombrada por el Consejo Estudiantil

CAPITULO TERCERO
DE LA INVESTIGACION Y EXTENSION EDUCATIVA

ART. 124º La investigación será considerada como fin fundamental del “Instituto Veracruzano de Alta Cocina”, por lo que se creará un departamento específico

ART. 125º Este departamento dará apoyo a todas las direcciones con el fin de satisfacer las necesidades de la investigación.

ART. 126º El “Instituto Veracruzano de Alta Cocina” buscará ir creando sus propias ediciones bibliográficas, colaborando con los profesores que deseen participar en las mismas

ART. 127º Las diversas escuelas promoverán todas las actividades culturales y de difusión que fueran aprobadas por el Consejo Estudiantil.

ART. 128º El “Instituto Veracruzano de Alta Cocina” se relacionará por medio del departamento de Extensión Estudiantil con las diversas empresas e industrias de la comunidad a fin de contribuir al desarrollo de las mismas

ART. 129º Se buscará la contribución de las empresas e industrias para la investigación que redundará en beneficio de las mismas.

TITULO QUINTO
DEL PERSONAL ACADEMICO

CAPITULO PRIMERO
DISPOSICIONES GENERALES

ART. 130º Este título tiene por objeto regular las funciones, el ingreso, la promoción y permanencia del Personal Académico.

Juan Enríquez No. 421, Col. R. Flores Magón, C.P. 91900, Veracruz, Ver.

Tels. (01229) 932 75 74 // 200 04 03

direccion@ivacmx.com vanguardia_ivac@hotmail.com

ART. 131º Las aplicaciones del mismo corresponden al Consejo Administrativo, Secretarías, Direcciones y Coordinaciones.

ART. 132º Personal Académico es aquel que planea, diseña, coordina, dirige, ejecuta, evalúa, difunde y extiende servicios teóricos o prácticos de docencia y/o investigación.

CAPITULO SEGUNDO
DE LAS FUNCIONES, DERECHOS Y OBLIGACIONES
DEL PERSONAL ACADEMICO

ART. 133º Son funciones del Personal Académico

- I Impartir Educación Superior
- II Realizar Investigaciones Científicas
- III Realizar Difusión y Extensión Estudiantil
- IV Organizar, dirigir y evaluar las actividades de Docencia, Investigación y Extensión en los términos de los Reglamentos del “Instituto Veracruzano de Alta Cocina”

ART: 134º Son derechos del Personal Académico

- I Recibir de la Autoridad Competente el nombramiento escrito correspondiente al cargo que desempeña.
- II Ejercer sus funciones de acuerdo con el principio de Libertad de Cátedra
- III Percibir la remuneración y beneficios correspondientes a su nombramiento
- IV Gozar de las condiciones de trabajo establecidas en su contrato individual de trabajo, así como de las derivadas de la Legislación Federal del Trabajo. Votar y ser votado para representar al Personal Académico ante el Consejo Estudiantil.
- V Recibir distinción, estímulos y recompensas que le correspondan, conforme acuerdo de la autoridad competente.
- VI Disfrutar de goce de sueldo los días de descanso obligatorios y los periodos de vacaciones conforme y dentro del calendario oficial
- VII Asistir a los cursos de capacitación que promueva el “Instituto Veracruzano de Alta Cocina”, acorde al Programa de Desarrollo del Personal

ART. 135º Son obligaciones del Personal Académico

- I Defender el buen nombre del “Instituto Veracruzano de Alta Cocina” velando por su prestigio, contribuyendo así, al fortalecimiento institucional de la cultura
- II Desempeñar los servicios que señale su nombramiento
- III Proporcionar con la debida oportunidad a la Secretaría Académica o a la Dirección, los documentos que acrediten su preparación y los que sean requeridos para la integración y actualización de su expediente personal.
- IV Participar en la elaboración de los Programas Oficiales de su Asignatura, cumplirlos en razón al número de horas clase correspondientes y darlos a conocer a los alumnos dentro de la primera semana de clases.
- V Formar parte de Comisiones, Jurados y Dirección de Tesis que les sea solicitados por la Autoridad correspondiente.
- VI Elaborar y aplicar las evaluaciones en las fechas fijadas por la Dirección, de acuerdo al calendario oficial y a las bases instructivas para la evaluación y regulación del desempeño escolar en el Nivel Superior y Medio Superior.

Juan Enríquez No. 421, Col. R. Flores Magón, C.P. 91900, Veracruz, Ver.

Tels. (01229) 932 75 74 // 200 04 03

direccion@ivacmx.com vanguardia_ivac@hotmail.com

- VII Cumplir con las disposiciones que establezcan las autoridades respectivas a fin de llevar el control de asistencias del Personal Académico.
- VIII Prestar sus servicios de acuerdo al horario establecido.
- IX Asistir a las reuniones convocadas por las autoridades correspondientes.

CAPITULO TERCERO
DEL TIPO DE PERSONAL ACADEMICO

ART. 136º El Personal Académico del “Instituto Veracruzano de Alta Cocina” se constituye por

- I Profesores
- II Investigadores
- III Profesores Investigadores
- IV Asistentes

ART. 137º Son profesores aquellos que en determinada materia, especialidad o área planean, dirigen, diseñan, coordinan o evalúan y difunden servicios de docencia.

ART. 138º Pueden ser profesores aquellos que

- I Obtengan Dictamen favorable en el juicio de aceptación de la Secretaría Académica
- II Obtengan Dictamen favorable de la Secretaria Académica en el juicio de promoción respectivo
- III Obtengan esta categoría en el concurso de oposición convocado al efecto.

En todos los casos deberán reunir los siguientes requisitos

- a) Tener Título de Licenciatura, Carta de Pasante o Certificado de Estudios, cédula Profesional o Cédula de Pasante. En asignaturas de idiomas, la preparación será equivalente (Certificados, Constancias, Diplomas, etc.)
- b) Mostrar capacidad operativa específica para la función que desempeñará.

CAPITULO CUARTO
DEL INGRESO, LA PROMOCION Y LA PERMANENCIA
DEL PERSONAL ACADEMICO

ART. 139º Los nombramientos y las promociones se verificarán por medio de los siguientes procedimientos

- I Concurso de Oposición
- II Juicio de Aceptación cuando la Secretaria Académica juzgue conveniente su aceptación por cumplir todos los requisitos solicitados para el cargo
- III Juicio de Promoción; lo hará la Secretaría Académica juzgando que el interesado cumple todos los requisitos para ejercer un puesto de mayor responsabilidad. Lo propondrá a Dirección.

ART. 140º Los juicios los promoverán

- I Consejo estudiantil
- II Director

Juan Enríquez No. 421, Col. R. Flores Magón, C.P. 91900, Veracruz, Ver.
Tels. (01229) 932 75 74 // 200 04 03

direccion@ivacmx.com vanguardia_ivac@hotmail.com

- III Subdirector
- IV Coordinación General
- V Secretario General
- VI Jefe de Carrera

ART. 141° Se denomina Concurso de Oposición al procedimiento por medio del cual se determina la aceptación para ocupar plazas vacantes o de nueva creación, en los términos del presente Reglamento.

ART. 142° El Concurso de Oposición constará de las siguientes fases

- I Convocatoria
- II Aplicación de Pruebas
- III Dictamen de la Secretaría Académica

ART. 143° La convocatoria para el concurso de Oposición será emitida por la secretaría Académica a petición de la Jefatura de Carrera

ART. 144° La convocatoria deberá contener

- I Número de plazas
- II El área específica o asignatura en que se celebre el concurso
- III Los requisitos que deberán satisfacer los aspirantes
- IV Los procedimientos y pruebas que se realizarán para evaluar la capacidad profesional y académica de los aspirantes.
- V Lugar y fecha en que se practicarán las pruebas
- VI El plazo para la presentación de los documentos será de 15 días hábiles contados a partir de la publicación de la convocatoria. Se darán a conocer los resultados en un término que no exceda de 15 días hábiles después de realizado el concurso.

ART. 145° La Secretaría Académica podrá aplicar las siguientes alternativas a los participantes en el Concurso de Oposición.

Para el caso de plazas de profesores:

- I Crítica escrita del programa de la signatura o área de estudio.
- II Exposición escrita de un tema del programa de la asignatura o área de estudio en un máximo de 20 cuartillas y un mínimo de 10.
- III Exposición oral de los puntos anteriores.
- IV Interrogatorio sobre el material al que se refieren los incisos I y II
- V Exposición de un tema solicitado con no menos de 72 horas de anticipación para ser desarrollado ante un grupo de estudiantes.

Para el caso de plazas de investigadores

- I Crítica escrita de un programa de investigación
- II Formulación de un proyecto de investigación sobre un programa determinado
- III Exposición oral de los puntos anteriores
- IV Interrogatorio sobre el material de las fracciones anteriores

ART. 146º La Secretaría Académica evaluará la responsabilidad, la colaboración, la puntualidad y asistencia en las labores del Personal Académico y podrá entregar:

- I Reconocimiento por el desempeño sobresaliente en los actos evaluados
- II Nota laudatoria por haber desarrollado una labor notoria a través de dos semestres consecutivos como mínimo.

Art. 147º Son causa de sanción para los miembros del Personal Académico las siguientes

- I Inasistencia a sus labores por más de tres veces consecutivas o por más de cinco no consecutivas o por más de cinco no consecutivas en un periodo de treinta días en un semestre.
- II Negligencia probada por el desempeño de su labor magisterial.
- III Impartir un porcentaje menor de 90% de horas clase, sin causa justificada del programa establecido para la asignatura.
- IV La presentación personal del Personal Académico no debe desdecir de su calidad de docente.

ART. 148º Las Autoridades Institucionales podrán aplicar a los miembros del Personal Académico las siguientes sanciones

- I Amonestación. La podrá aplicar el Director, Subdirector, Coordinador General o Jefe de Carrera
- II Nota de Demérito. La podrán aplicar el Director, Subdirector, Coordinador General y Secretario General
- III Suspensión Temporal. La podrán aplicar el Director, Subdirector y Secretario General a petición del jefe de Carrera.
- IV Destitución. Esta sanción la podrá aplicar el Director en apego a la Legislación laboral vigente.

TITULO SEXTO **DE LOS ALUMNOS**

CAPITULO PRIMERO **DE LA INSCRIPCION**

ART. 149º Son requisitos necesarios para ingresar a los estudios de Licenciatura

- 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.
- III Aprobar los Exámenes de Admisión o Cursos que se establezcan
- IV Pagar los derechos correspondientes
- V Cubrir los demás requisitos que se soliciten

ART. 150º Los aspirantes que provengan de otras 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.

Juan Enríquez No. 421, Col. R. Flores Magón, C.P. 91900, Veracruz, Ver.

Tels. (01229) 932 75 74 // 200 04 03

direccion@ivacmx.com vanguardia_ivac@hotmail.com

ART. 151º Los trámites de inscripción serán efectuados por el interesado, y solo en actos en que no deba participar personalmente podrá realizarse por el padre o tutor.

ART. 152º se entenderá que renuncia a su derecho de inscripción el aspirante que no concluya los trámites relativos en las fechas que al efecto establezcan los instructivos correspondientes.

ART. 153º Cuando se compruebe la falsedad total o parcial de un documento exhibido para efectos de inscripción, se anulará ésta, al igual que cuando no fueren entregados los documentos en las fechas señaladas y quedarán sin efecto todos los actos derivados de la misma sin perjuicio de otra clase de responsabilidad.

CAPITULO SEGUNDO **DE LOS ALUMNOS**

ART. 154º Se considera alumno de la Institución a toda persona que llene los requisitos de inscripción, asista a la impartición de las clases y participe en las actividades estudiantiles.

ART. 155º Los alumnos tienen todos los derechos de la enseñanza y formación integral, así como el recurso a los departamentos, directivos y profesores.

ART. 156º Podrán hacer las aclaraciones pertinentes sobre las calificaciones, conforme al capítulo respectivo.

ART. 157º Podrán presentar sugerencias que juzguen necesarias para la superación académica, administrativa y disciplinaria por medio de sus representantes.

ART. 158º Todos los alumnos tiene el derecho de (cumpliendo con los requisitos establecidos) votar y ser votados como representantes ante el Consejo Estudiantil.

CAPITULO TERCERO **DE LA MORALIDAD**

ART. 159º Las faltas de respeto a las autoridades, catedráticos, compañeros y demás personal que labora en el plantel podrán ser sancionados conforme al reglamento respectivo.

ART. 160º La presentación personal de los alumnos no debe desdecir de su calidad de estudiante.

CAPITULO CUARTO **DE LA DISCIPLINA**

ART. 161º La disciplina en las actividades realizadas por la institución, dentro y fuera de la misma, se fundamenta en la responsabilidad individual del alumno y en su calidad de estudiante.

ART. 162º La introducción de material pornográfico, bebidas embriagantes, estupefacientes o cualquier otro tipo de droga, así como portar armas dentro de la Institución, podrá ser sancionado con la separación del plante, sin apelación alguna.

ART. 163º Queda prohibido fumar e introducir alimentos en los salones de clases.

ART. 164º Siendo el “Instituto Veracruzano de Alta Cocina” una Institución Educativa no se permitirá manifestación de noviazgo dentro de la misma.

ART. 165º Los alumnos deberán asistir puntualmente a las clases, conforme al horario que les corresponde. Así mismo deberán portar sin excepción alguna el uniforme que el Instituto designe para todas y cada una de las actividades dentro y fuera del plantel.

ART. 166º Los alumnos guardarán el debido respeto y compostura dentro de las aulas de clase.

ART. 167º Los alumnos deberán portar su credencial de estudiante y presentarla cuando les sea requerido o al momento de realizar algún trámite.

CAPITULO QUINTO DE LOS ESTIMULOS

ART. 168º Los alumnos del “Instituto Veracruzano de Alta Cocina” podrán tener los siguientes estímulos:

- I Reconocimiento. Lo otorga el Jefe de Carrera a petición de los maestros.
- II Diploma. Lo otorga el Jefe de Carrera semestralmente a los alumnos que obtengan las máximas calificaciones o se distingan por alguna actividad especial.
- III Mención Honorífica. Cuando a juicio de los Sinodales del Examen Profesional se deba otorgar, siempre que el sustentante haya obtenido un promedio superior a 9 en la carrera, conforme lo estipula el apartado de Titulación.

CAPITULO SEXTO DE LAS SANCIONES

ART. 169º Para la superación general del “Instituto Veracruzano de Alta Cocina” las autoridades podrán imponer sanciones adecuadas a las infracciones del Reglamento.

ART. 170º El criterio para imponer una sanción se fundamentará en la calidad de la falta, en las circunstancias que lo acompañaron y en la trascendencia sobre la persona, el grupo o la institución.

ART. 171º Las sanciones podrán ser:

- I Llamado de atención. Indicación de la falta en que ha incurrido el alumno en forma oral.
- II Carta de Dirección. En forma escrita se especificará la falta cometida por el alumno, guardándose copia en el expediente del mismo.
- III Suspensión temporal. La podrá aplicar la Coordinación General, previa autorización de Dirección.
- IV Suspensión Definitiva. La podrá aplicar la Coordinación General previa autorización de la Dirección.

CAPITULO SEPTIMO
DE LA EVALUACION

ART. 172º La evaluación de las asignaturas del Plan de Estudios tendrá por objetivo que las autoridades, profesores y alumnos, mediante el conocimiento del grado en el que han alcanzado los objetivos de los programas de estudio, puedan tomar las medidas adecuadas para superar el proceso enseñanza-aprendizaje y que a través de las calificaciones, los alumnos conozcan el grado de preparación que han adquirido, para en su caso ser promovidos.

ART. 173º Para lograr lo anterior, se realizarán cinco evaluaciones parciales y una final cada curso semestral.

ART. 174º Las evaluaciones se llevarán a cabo en las fechas fijadas por la Jefatura de Carrera, conforme al calendario aprobado. Ningún maestro podrá aplicar examen fuera de las fechas sin la anuencia de la Coordinación General.

Para poder autorizar un examen fuera de la fecha prevista, el alumno deberá solicitarlo a la Jefatura de Carrera indicando las razones de peso para ello.

El alumno que no se encuentre al corriente en pago de inscripción y colegiaturas no tendrá derecho a presentar las evaluaciones.

ART. 175º las evaluaciones serán efectuadas bajo la responsabilidad del catedrático de la asignatura correspondiente, auxiliado en su caso por los profesores asignados por la Coordinación General o Jefatura de Carrera. Si el profesor de la materia no se presentara oportunamente, la Coordinación podrá nombrar un sustituto.

ART. 176º La calificación mínima aprobatoria es seis:

La participación general de los alumnos se debe ver reflejada en las notas parciales (NP). La NP es el resultado del examen parcial (EP) mas la participación del alumno (P). En cambio la nota final (NF) es el resultado de la siguiente fórmula: $1^{\text{a}}\text{NP} + 2^{\text{a}}\text{NP} + 3^{\text{a}}\text{NP} + 4^{\text{a}}\text{NP}$ entre 4, y del total + 5^{a}NP entre 2; si el resultado es mayor de nueve punto cinco (9.5) el alumno puede ser exentado del examen final.

En caso de que el alumno no se presente al examen se anotará "N/P" (no presentó) o S.D. (sin derecho), equivalentes a cero.

En las notas parciales se anotará la calificación exacta obtenida por el alumno; en la calificación definitiva, se aumentarán las décimas necesarias para redondear la puntuación si estas fueran superiores a seis (0.6) y siempre que sean aprobatorias.

Los alumnos que tengan dos NP reprobadas, no podrán aprobar la materia. También deben cubrir un 80% de asistencia como mínimo.

ART. 177º Las actas serán firmadas por el profesor titular de la materia, quien deberá entregarlas a la Coordinación General en el término de dos días hábiles siguientes a las fechas en que se aplique la evaluación. Quien las turnará a la Secretaría Técnica Escolar. Cuando excepcionalmente no sea posible que el profesor de la asignatura firme el acta de evaluación, firmará el Jefe de Área.

ART. 178º 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 su rectificación si el catedrático que la haya asentado, comunica por escrito al Jefe de

Carrera dentro de los cinco días hábiles siguientes a la publicación, la existencia debidamente justificada del error.

ART. 195º En caso de inconformidad, el Jefe de Área, acordará la revisión de la evaluación conforme al siguiente procedimiento.

- I Dentro de los tres días hábiles siguientes a la publicación de la calificación, el interesado podrá solicitar por escrito la revisión al jefe de Carrera.
- II El Coordinador nombrará a uno o más profesores, conforme lo juzgue conveniente, para que en el tiempo en que se señale, se lleve a cabo la revisión correspondiente.
- III Las resoluciones que se emitan en la revisión serán inapelables.

CAPITULO OCTAVO **DE LA PERMANENCIA DE LOS ESTUDIOS**

ART. 180º El límite de tiempo para ser considerado alumno del nivel Licenciatura o Técnico Superior Universitario no podrá exceder dos veces la duración señalada en el Plan de Estudios.

ART. 181º El alumno que hubiere suspendido sus estudios podrá adquirir por otra sola ocasión la calidad de alumno, pero deberá sujetarse al Plan de Estudios vigente a la fecha de su reingreso. En caso de una interrupción mayor a tres años consecutivos, deberá inscribirse al primer semestre cursando todas las carreras del Plan de Estudios.

ART. 182º Los alumnos que soliciten cambiar de carrera (en caso de haber más de una) lo podrán hacer en una sola ocasión, solicitando a la autoridad competente la equivalencia de materias a que hubiera lugar.

ART. 183º Sólo podrá cursarse hasta en dos ocasiones cada una de las asignaturas del Plan de Estudios.

ART. 184º El número de evaluaciones finales reprobadas que cancela definitivamente la inscripción no deberá exceder de tres materias.

TITULO SEPTIMO
DEL SERVICIO SOCIAL

CAPITULO PRIMERO
DISPOSICIONES GENERALES

ART. 185º El presente título establece las bases y fija los lineamientos para la presentación del Servicio Social de los estudiantes del “Instituto Veracruzano de Alta Cocina” de conformidad con la Ley Reglamentaria del ART: 5º Constitucional y normatividad de Secretaría de Educación Pública.

ART. 186º El servicio social se regulará por los lineamientos generales establecidos en el presente reglamento, conformándose en todos los casos a las normas de la Secretaría de Educación Pública

ART. 187º Se entiendo por servicio social todas aquellas actividades de carácter temporal obligatorio que realicen los estudiantes y pasantes de carreras profesionales tendientes a la aplicación de los conocimientos avalados, adquiridos en beneficio de la sociedad y del Estado y que redundan en el ejercicio de la práctica profesional.

ART. 188º La presentación del servicio social tiene por objeto

- I Desarrollar en el prestador una conciencia de solidaridad y compromiso con la sociedad a la que pertenecen
- II Convertir esta prestación en un verdadero acto de reciprocidad para con la misma a través de los planes y programas del sector público
- III contribuir a la formación académica y capacitación profesional del prestador de servicio social

ART. 189º La prestación se identifica como un conjunto de acciones sistemáticas de solidaridad nacional y se contribuye en un requisito previo para la obtención del título profesional.

ART. 190º La duración del servicio social no podrá ser menor a seis meses ni mayor a dos años. 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 de 480 horas.

ART. 191º Se podrá cumplir con la prestación del servicio social en periodos continuos cubriendo un mínimo de cuatro horas diarias, durante cinco días a la semana para acumular veinte horas en este lapso y en periodos discontinuos, determinando el “Instituto Veracruzano de Alta Cocina” el número de horas a cubrir por semana tomando en cuenta las características del programa a desarrollar.

ART. 192º Los estudiantes y/o 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 a su perfil académico dará lugar a que se haga el reconocimiento y anotación respectiva, en ningún caso se les otorgará estímulo económico.

ART. 193º 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 del servicio.

ART. 194º El servicio social se prestará en instituciones autorizadas por el Ejecutivo Federal.

CAPITULO SEGUNDO

REQUISITOS PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO SOCIAL

ART. 195º 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 se haya cursado
 - c) Manifiestar la disponibilidad de tiempo para prestar el servicio social
 - d) Reunir los requerimientos específicos de los programas

CAPITULO TERCERO

PLANES Y PROGRAMAS DE SERVICIO SOCIAL

ART 196º Los prestadores de servicio social podrá realizar sus actividades según su perfil profesional, bajo las siguientes modalidades:

- I. Individual. Cuando en forma personal se apoya en la ejecución de actividades de un programa específico.
- II. Unidisciplinario. En el cual participe uno o varios estudiantes y/o pasantes de la especialidad
- III. Interdisciplinario. Donde intervienen estudiantes y pasantes de la misma 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. 197º El estudiante podrá participar en dos tipos de programas:

- I. Internos. Son aquellos que el "Instituto Veracruzano de Alta Cocina" 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 misma institución
- II. Externos. Son entidades que promueven las entidades de los sectores públicos y social, así como aquellas comunidades organizadas que procuren un beneficio social dentro de las cuales se encuentren las 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, aquellos programas definidos como prioritarios por los gobiernos Federal, Estatal y Municipal

Juan Enríquez No. 421, Col. R. Flores Magón, C.P. 91900, Veracruz, Ver.

Tels. (01229) 932 75 74 // 200 04 03

direccion@ivacmx.com vanguardia_ivac@hotmail.com

ART. 198º Los programas internos deberán ser aprobados por el Consejo Estudiantil y Externos por los organismos de los sectores público y social

ART. 199º Los programas internos y externos contendrán en forma mínima los siguientes aspectos:

- I. Objetivos
- II. Actividades
- III. Lugar de realización
- IV. Duración y en su caso etapas
- V. Perfiles profesionales
- VI. Número de participantes
- VII. Recursos necesarios
- VIII. Coordinador (es)
- IX. Alcance de impacto social

ART. 200º El “Instituto Veracruzano de Alta Cocina” publicará y difundirá los programas de servicio social a fin de hacerlos del conocimiento de la comunidad estudiantil

CAPITULO CUARTO **ORGANIZACIÓN DE PROCEDIMIENTOS DE SERVICIO SOCIAL**

ART. 201º El “Instituto Veracruzano de Alta Cocina” contará con:

- I. Consejo técnico de servicio social
- II. Departamento de servicio social

ART. 202º Corresponde al consejo técnico de servicio social:

- I. Fijar criterios para la vinculación de prestadores de servicio 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. 203º 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 público y social y de la propia institución
- III. Elaborar y someter a la aprobación del consejo técnico de servicio social los programas internos que presente 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 servicio social activos y del potencial estudiantil para prestar el servicio
- VIII. Acreditar y liberar la prestación del servicio social de los estudiantes y pasantes del Instituto Veracruzano de Alta Cocina.

CAPITULO QUINTO

DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL PRESTADOR DEL SERVICIO SOCIAL

ART. 204º 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 del servicio
- IV. Participar en concursos que sobre su servicio social organice el "Instituto Veracruzano de Alta Cocina" 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. 205º 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, forma y actitud con los compromisos
- III. Conducirse con estricta honestidad y honradez en el cumplimiento de sus actividades
- IV. Elaborar por escrito informes mensuales de 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 cumplimiento de la prestación del servicio social.

CAPITULO SEXTO

MEDIDAS DISCIPLINARIAS

ART. 206º Las medidas disciplinarias aplicables a los prestadores de 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 reincida en alguna falta.
- III. Suspensión temporal. Cuando acumulen mas de 18 faltas durante los seis meses o 5 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 Veracruzano de Alta Cocina"

TITULO OCTAVO

DE LA TITULACION

ART. 207º La titulación como obtención de un grado, es una actividad del alumno que le sitúa en una experiencia de 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

Juan Enríquez No. 421, Col. R. Flores Magón, C.P. 91900, Veracruz, Ver.

Tels. (01229) 932 75 74 // 200 04 03

direccion@ivacmx.com vanguardia_ivac@hotmail.com

en consideración lo anterior, las características de cada programa académico de la licenciatura relativa al ejercicio profesional.

Se basan en las siguientes opciones:

- I. Tesis
- II. Informe del servicio social prestado
- III. Demostración de experiencia profesional
- IV. Estudios de postgrado

Todas las carreras requieren para su Titulación que el alumno realice Servicio Social conforme al título anterior de este reglamento.

ART. 208º Tesis

- I. Disertación escrita que deberá versar sobre temas y propuestas originales de conocimientos o bien sobre la ampliación, perfeccionamiento, cuestionamientos o aplicación del conocimiento en el área científica o técnica de la profesión.
- II. Deberá desarrollarse de forma metodológica.
- III. La conceptualización e instrumentación particular de cada tesis (selección del tema, asesoría, plazo de las etapas) será supervisada por el departamento de titulación.
- IV. La tesis podrá ser individual o colectiva (en cuyo caso en número de participantes no será mayor a tres alumnos) y con un enfoque disciplinario y multidisciplinario. El o los sustentantes deberán presentar una replica individual de la misma en un examen recepcional que será presentado ante un jurado integrado por tres sinodales como mínimo.
- V. 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 (s) del (os) sustentante (s)
 - d) Nombre del programa académico
 - e) Número del 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 conclusiones
 - f) Bibliografía y anexos
 - C. Visto bueno de los asesores.

ART. 209º Informe sobre el servicio social prestado

- I. La titulación podrá obtenerse mediante un informe escrito en el que se describan y evalúen las actividades y los resultados obtenidos en la realización del servicio social, en la relación a los aprendizajes alcanzados.
- II. El servicio social deberá hacerse de conformidad a la reglamentación vigente
- III. Durante el servicio social se deberá contribuir al análisis de un problema específico, así como a la obtención de un beneficio social.
- IV. El informe que se presente podrá ser desarrollado con un enfoque disciplinario o multidisciplinario y podrá realizarse en forma individual o colectiva, en cuyo caso el número de participantes no podrá ser mayor a tres.

Juan Enríquez No. 421, Col. R. Flores Magón, C.P. 91900, Veracruz, Ver.

Tels. (01229) 932 75 74 // 200 04 03

direccion@ivacmx.com vanguardia_ivac@hotmail.com

- V. El o los sustentantes del informe deberán presentarse una réplica individual del mismo, en un examen recepcional ante un jurado que se integrará con tres sinodales como mínimo
- VI. El servicio social que se efectúe deberá ser congruente con los conocimientos adquiridos durante la formación escolar, tener calidad académica y contribuir al desarrollo de la capacidad profesional del o los sustentantes.

A. De identificación

- a) Nombre de la institución
- b) Nombre del proyecto realizado
- c) Nombre del o los sustentantes
- d) Nombre del programa académico correspondiente
- e) Número de 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 realizado
- b) Objetivos del proyecto
- c) Descripción del problema o situación abordada
- d) Descripción y fundamentación de las acciones desarrolladas
- e) Objetivos alcanzados y beneficios logrados
- f) Conclusiones y recomendaciones
- g) Bibliografía y anexos en su caso

C. Visto bueno de los asesores

ART. 210^o Demostración 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 currículo de estudios de tal programa.
- II. El egresado deberá haberse desempeñado profesionalmente en el área de conocimientos donde se ubica el plan de estudios cursado cuando menos durante dos años.
- III. La estructura del informe deberá contener cuando menos 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. Visto bueno de los asesores

Juan Enríquez No. 421, Col. R. Flores Magón, C.P. 91900, Veracruz, Ver.

Tels. (01229) 932 75 74 // 200 04 03

direccion@ivacmx.com vanguardia_ivac@hotmail.com

- IV. El informe deberá ser avalado por la institución u organismo donde se realizaron las actividades profesionales que se describen o si estas se efectuaron de manera independiente habrá de acompañarse con la documentación necesaria para su constatación.
- V. El "Instituto Veracruzano de Alta Cocina" avalará mediante un dictamen de su personal académico la cantidad del informe presentado, así como constatará la veracidad del mismo.
- VI. Una vez aprobado, el aspirante deberá sustentar una réplica del mismo en un examen recepcional ante un jurado integrado por tres sinodales como mínimo.

ART. 211º Estudios de postgrado

- I. El egresado de un licenciatura podrá obtener el título al cursar estudios de postgrado en una institución con Registro de Validez Oficial de Estudios o en una Institución Pública siempre y cuando haya cubierto un mínimo de 45 créditos, haya obtenido calificaciones mínimas de ocho y con afinidad con la licenciatura.
- II. El "Instituto Veracruzano de Alta Cocina" (Departamento de Titulación) nombrará un jurado con al menos tres sinodales que avale la pertinencia de los estudios de postgrado cursado, la institución y el lapso de realización.

ART. 212º El lapso para titularse en cualquiera de los casos anteriores, será de dos veces la duración mínima de un plan de estudios, computando a partir de la primer inscripción al primer semestre del mismo.

Vencido este plazo, el consejo estudiantil, 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 NOVENO

DE LAS BECAS Y BENEFICIOS ECONOMICOS

ART.213º Conforme a la Ley General de Educación, en su Art. 57, el "Instituto Veracruzano de Alta Cocina, A.C." otorgará el 5% de becas de las cuales comprenden exención porcentual de pago colegiaturas, las cuales podrán ser otorgadas de manera total o bien en porcentajes diferenciados cuyas sumas correspondan al porcentaje indicado por matrícula por programa académico (Secretaría de Educación Pública)

ART 214º El "Instituto Veracruzano de Alta Cocina" otorgará las becas que juzgue conveniente. Además de las requeridas por la Secretaría de Educación Pública que fueron aprobadas por la junta de gobierno.

CAPITULO SEGUNDO

DE LA DISTRIBUCION Y ORGANIZACIÓN

ART. 215º Para la asignación de becas, el "Instituto Veracruzano de Alta Cocina" creará un comité formado por un presidente, un secretario y seis vocales (tres catedráticos y tres alumnos)

ART. 216º Dicho comité se reunirá por lo menos dos veces cada ciclo escolar, convocado por el presidente y el secretario.

ART. 217º La sesiones se celebrarán en presencia de cuando menos la mitad más uno de sus miembros y las decisiones se tomaran por mayoría de votos de los miembros presentes.

Juan Enríquez No. 421, Col. R. Flores Magón, C.P. 91900, Veracruz, Ver.

Tels. (01229) 932 75 74 // 200 04 03

direccion@ivacmx.com vanguardia_ivac@hotmail.com

ART. 218º El secretario no tendrá derecho a voto y el presidente tendrá voto de calidad en caso de empate.

ART. 219º El comité tendrá funciones:

- I. Expedir la convocatoria para el concurso de elección de becas
- II. Distribuir gratuitamente las formas de solicitud
- III. Evaluar las solicitudes y dictaminar
- IV. Publicar los resultados del proceso en tal forma que todos los beneficiarios se enteren.
- V. Informar los resultados a la Secretaría de Educación Pública entregando las actas correspondientes.

CAPITULO TERCERO **DE LOS REQUISITOS**

ART. 220º El alumno podrá ser candidato a becario cuando cubra los siguientes requisitos

- I. Estar inscrito y ser alumno regular
- II. Presentar la solicitud de beca en los términos y plazos establecidos, anexando la documentación comprobatoria
- III. Haber obtenido un promedio final de calificación mayor o igual a nueve
- IV. Tener necesidad de ella
- V. No haber reprobado ninguna asignatura en el periodo anterior
- VI. Haber obtenido una conducta intachable

CAPITULO CUARTO **DE LA CANCELACION DE BECAS**

ART. 221º Las becas obtenidas podrá 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.

ART. 222º Las becas escolares serán para el ciclo escolar que fueron otorgadas y no podrán suspenderse durante el mismo.

ART. 223º las calificaciones parciales de las asignaturas no constituyen un fundamento para suspender la vigencia de la beca.

TITULO DECIMO **DE LOS SERVICIOS DE APOYO**

CAPITULO UNO **DE LAS GENERALIDADES**

ART. 224º El departamento de acopio cultural del "Instituto Veracruzano de Alta Cocina" es aquel en que se guardan todos los materiales y aparatos que servirán de apoyo a la complementación de los conocimientos de la comunidad estudiantil

ART. 225º Los materiales que contiene el centro de acopio se divide en:

- I. Aparatos audiovisuales (proyector de diapositivas, videocaseteras, proyector de acetatos, proyector digital, etc.)
- II. Material audiovisual (cintas de videos, diapositivas, acetatos, etc.)
- III. Libros (enciclopedias, tesis, etc.)

Juan Enríquez No. 421, Col. R. Flores Magón, C.P. 91900, Veracruz, Ver.

Tels. (01229) 932 75 74 // 200 04 03

direccion@ivacmx.com vanguardia_ivac@hotmail.com

- IV. Mapoteca (mapas de la República Mexicana, cartografía mundial)
- V. Hemeroteca (gacetas, diario oficial, periódicos, etc.)
- VI. Aparatos (copiadoras, impresoras, encuadernadoras, enmicadora, procesos técnicos, computadoras, etc.)

CAPITULO SEGUNDO

DE LOS SERVICIOS

ART. 226º El centro de acopio cultural dará servicio a directivos, maestros, alumnos, personal administrativo y de servicio y público en general.

ART. 227º El servicio se dará de 8:00 a 16:00 hrs de lunes a viernes

ART. 228º Los aparatos audiovisuales deberán ser solicitados con la debida anticipación mediante un formato de requisición.

ART. 229º Si algún aparato sufriera descompostura o desperfecto deberá notificarse de inmediato al responsable del centro de acopio cultural

ART. 230º Cuando el desperfecto fuera ocasionado por el mal uso o atropello de quien lo solicita, éste se hará responsable de su arreglo.

ART. 231º El solicitante de cualquier aparato deberá constatar su buen estado antes de salir del centro de acopio

ART. 232º Ningún aparato podrá salir de la Institución sin permiso escrito de la administración.

ART. 233º Los materiales audiovisuales deberán atenerse para su uso a lo indicado en los artículos que anteceden al presente.

ART. 234º El servicio de libros se divide en:

- I. Préstamo permanente
- II. Préstamo interno
- III. Préstamo externo

ART. 235º Se divide en préstamo permanente el que se hace a maestros al proporcionarles los libros que necesitan para la impartición de sus cátedras durante el año o semestre. Les serán proporcionados al principio del año o semestre debiendo ser devueltos al final de dichos periodos.

ART. 236º los préstamos permanentes serán respaldados por un recibo autorizado por la biblioteca y en todo caso la Dirección del "Instituto Veracruzano de Alta Cocina"

ART. 237º El préstamo interno es el que se realiza dentro de la misma biblioteca

ART. 238º Ningún usuario que haya solicitado préstamo interno podrá salir con el libro fuera de la biblioteca.

ART. 239º Se entenderá por préstamo externo la autorización otorgada al usuario para llevar el material bibliográfico fuera de la biblioteca.

ART. 240º El préstamo externo nunca podrá ser mayor a 72 hrs.

ART. 241º Para el uso de los aparatos de servicio deberán los usuarios llevar el comprobante de caja a fin de recibir el servicio solicitado

ART. 242º Ninguna persona ajena podrá hacer uso de dichos aparatos

ART. 243º El tiempo de entrega en los servicios que se soliciten se ajustarán al indicado en la hoja de servicios fijada en la biblioteca o dirección.

ART. 244º Toda solicitud deberá ser hecha mediante el formato de requisición que se expide en el departamento cubriendo así la cuota fijada.

CAPITULO TERCERO **DE LOS USUARIOS**

ART. 245º podrán hacer uso de la biblioteca los directivos, maestros, alumnos, personal administrativo y de servicio y público en general cumpliendo con los siguientes artículos

ART. 246º Para poder hacer uso de los servicios deberán tener actualizada la credencial del "Instituto Veracruzano de Alta Cocina"

ART. 247º La obtención de la credencial se hará mediante solicitud de la misma y entrega de una fotografía

ART. 248º La última semana del semestre no habrá préstamos de libros.

ART. 249º El usuario solicitará los libros con el nombre del autor, título o número de clasificación.

ART.250º El usuario deberá guardar absoluto silencio y compostura en la biblioteca

ART. 251º La introducción de alimentos y bebidas está estrictamente prohibida

ART. 252º Si algún usuario extraviare algún material bibliográfico, deberá notificarlo para la reposición del mismo.

ART. 253º Si algún usuario maltrara un libro deberá cubrir el costo del volumen.

ART. 254º El alumno que infringiere este reglamento podrá ser sancionado con:

- I. La suspensión temporal del servicio
- II. La suspensión definitiva del servicio
- III. La solicitud a Dirección General de la baja del alumno

ART. 255º El departamento de biblioteca solicitará a la autoridad competente los créditos para los alumnos que donaren algún libro a la misma.

TITULO UNDÉCIMO
DEL PERSONAL ADMINISTRATIVO

CAPITULO PRIMERO
DISPOSICIONES GENERALES

ART. 256º Este título tiene por objeto: regular las funciones, el ingreso, la promoción y la permanencia del personal administrativo.

ART. 257º La aplicación del mismo corresponde al Director, Subdirector, Consejo Estudiantil, Coordinación General y Jefatura de Area.

ART. 258º Personal administrativo es aquel que realiza las funciones de apoyo y servicio en bien de la comunidad estudiantil.

ART. 259º Las relaciones laborales entre el "Instituto Veracruzano de Alta Cocina" y su personal administrativo se sujetará a la "Ley Federal del Trabajo", al reglamento del "Instituto Veracruzano de Alta Cocina", a los contratos de trabajo y al presente título.

CAPITULO SEGUNDO
DE LAS FUNCIONES Y OBLIGACIONES DEL PERSONAL ADMINISTRATIVO

ART. 260º Son funciones del personal administrativo:

- I. Realizar las funciones de apoyo
- II. Realizar las funciones de servicio

ART. 261º Son derechos del personal administrativo

- I. Recibir de la autoridad competente el nombramiento correspondiente al cargo que desempeña.
- II. Ejercer sus funciones de acuerdo con el contrato individual de trabajo
- III. Percibir la remuneración y beneficios correspondientes a su nombramiento
- IV. Gozar de las condiciones de trabajo establecidas en su contrato
- V. Recibir, estímulos y recompensas que le correspondan conforme acuerdo de la autoridad competente
- VI. Asistir a los cursos de capacitación que promueva el "Instituto Veracruzano de Alta Cocina" acorde al programa de desarrollo del personal administrativo.

ART. 262º Son obligaciones del personal administrativo

- I. Defender el buen nombre del "Instituto Veracruzano de Alta Cocina" velando por su prestigio, contribuyendo así al fortalecimiento institucional de la misma
- II. Desempeñar los servicios que señale el nombramiento
- III. Proporcionar con la debida oportunidad a la Coordinación Administrativa los documentos que acrediten su preparación y los que le sean requeridos para la integración y actualización de su expediente personal.
- IV. Cumplir con las disposiciones que establezcan las autoridades respectivas a fin de llevar el control de la asistencia del personal administrativo
- V. Prestar sus servicios de acuerdo al horario establecido
- VI. Asistir a las reuniones convocadas por las autoridades competentes

CAPITULO TERCERO

DEL TIPO DE PERSONAL ADMINISTRATIVO

ART. 263º El personal administrativo del “Instituto Veracruzano de Alta Cocina” se constituye por:

- I. Coordinadores de área de apoyo y de servicio
- II. Personal de servicio
- III. Personal de apoyo
- IV. Coordinación General

ART. 264º Son coordinadores de área todos aquellos que están al frente del personal necesario para brindar apoyo en Dirección en diferentes áreas

ART. 265º Los Coordinadores de área de apoyo elaboran un plan de trabajo sometiéndole al área correspondiente

ART. 266º Los coordinadores de área de apoyo solicitarán en el mes de enero a las Dirección y diversas áreas, las necesidades a satisfacer para el siguiente año escolar.

ART. 267º Los coordinadores de área de servicio elaborarán un plan de trabajo sometiéndolo al área correspondiente

ART. 268º Los coordinadores de área de servicio solicitarán en el mes de enero a Dirección y diversas áreas, las necesidades para satisfacer el siguiente año escolar

ART. 269º L coordinación general es la persona responsable de la realización de los trabajos de todas las áreas y la imagen del Instituto ante la comunidad.

ART. 270º Las coordinaciones y el personal de apoyo y de servicios se distinguirán por:

- I. Su presentación
- II. Su respeto a los directivos
- III. Su buen trato al público

CAPITULO CUARTO

DE LOS ESTIMULOS Y SANCIONES DEL PERSONAL ADMINISTRATIVO

ART. 271º La coordinación general evaluará la responsabilidad, colaboración, puntualidad y asistencia en las labores del personal administrativo y podrá entregar:

- I. Reconocimiento por el desempeño sobresaliente en los aspectos evaluados
- II. Nota laudatoria por haber desarrollado una labor notoria a través de dos semestres consecutivos como mínimo
- III. El otorgamiento de una presea por haber desarrollado una labor excepcional o haberse distinguido en la misma forma

ART. 272º Son causa de sanción para los integrantes del personal administrativo las siguientes:

- I. Inasistencia a sus labores por más de tres veces consecutivas o por más de cinco no consecutivas en un periodo de treinta días.
- II. Negligencia probada en el desempeño de su labor

ART. 273º Las autoridades del “Instituto Veracruzano de Alta Cocina” podrán aplicar a los miembros del personal administrativo las siguientes sanciones:

Juan Enríquez No. 421, Col. R. Flores Magón, C.P. 91900, Veracruz, Ver.

Tels. (01229) 932 75 74 // 200 04 03

direccion@ivacmx.com vanguardia_ivac@hotmail.com

- I. Amonestación. La podrá aplicar el Director, Subdirector y Coordinación General
- II. Nota de demerito. La podrán aplicar el Director, Subdirector y Coordinación General
- III. Suspensión temporal. La podrán aplicar el Director, Subdirector y Coordinación General
- IV. Destitución. Esta sanción previo acuerdo de la coordinación General la podrán aplicar el Director y el Subdirector en apego a la legislación vigente.

TITULO DUODÉCIMO

DE LAS CUOTAS Y PAGOS

ART. 274º Corresponde a la mesa directiva fijar las políticas generales respecto a las cuotas y pagos

ART. 275º Será la Coordinación General la responsable de ejecutar lo dictado por la mesa directiva

ART. 276º Las cuotas se fijarán anualmente

ART. 277º La convocatoria de inscripción deberá señalar las cuotas ordinarias y extraordinarias con tal precisión.

ART. 278º Podrán existir diferentes formas de pago pero todas deberán ser precisas en las hojas convocatoria.

ART. 279º Las sanciones a que serán acreedores los alumnos morosos deberán ser precisadas en la hoja de convocatoria.

ART. 280º El presente Reglamento General que regula los diferentes procesos de la vida académica y administrativa del "Instituto Veracruzano de Alta Cocina" entrará en vigor al día siguiente de su registro en la Secretaría de Educación Pública.

ESQUEMA

TITULO PRIMERO
DEL REGLAMENTO GENERAL

TITULO SEGUNDO
DE LA INSTITUCION

TITULO TERCERO
DE LOS ORGANOS DE GOBIERNO

CAPITULO PRIMERO
JUNTA DE GOBIERNO
CAPITULO SEGUNDO
DEL CONSEJO ESTUDIANTIL
CAPITULO TERCERO
DEL DIRECTOR
CAPITULO CUARTO
DEL SUBDIRECTOR
CAPITULO QUINTO
DEL COORDINADOR GENERAL
CAPITULO SEXTO
DEL SECRETARIO ACADEMICO
CAPITULO SEPTIMO
DE LOS JEFES DE AREA

TITULO CUARTO
DEL MODELO EDUCATIVO INSTITUCIONAL

CAPITULO PRIMERO
DEL REGLAMENTO
CAPITULO SEGUNDO
DE LOS PLANES Y PROGRAMAS
CAPITULO TERCERO
DE LA INVESTIGACION Y
EXTENSION EDUCATIVA

TITULO QUINTO
DEL PERSONAL ACADEMICO

CAPITULO PRIMERO
DISPOSICIONES GENERALES
CAPITULO SEGUNDO
DE LAS FUNCIONES, DERECHOS Y
OBLIGACIONES DEL PERSONAL ACADEMICO
CAPITULO TERCERO
DEL TIPO DEL PERSONAL ACADEMICO
CAPITULO CUARTO
DEL INGRESO, LA PROMOCION Y
LA PERMANENCIA DEL PERSONAL ACADEMICO

TITULO SEXTO
DE LOS ALUMNOS

CAPITULO PRIMERO
DE LA INSCRIPCION
CAPITULO SEGUNDO
DE LOS ALUMNOS
CAPITULO TERCERO
DE LA MORALIDAD
CAPITULO CUARTO
DE LA DISCIPLINA
CAPITULO QUINTO
DE LOS ESTIMULOS
CAPITULO SEXTO
DE LAS SANCIONES
CAPITULO SEPTIMO
DE LA EVALUACION
CAPITULO OCTAVO
DE LA PERMANENCIA EN
LOS ESTUDIOS

TITULO SEPTIMO
DEL SERVICIO SOCIAL

CAPITULO PRIMERO
DISPOSICIONES GENERALES
CAPITULO SEGUNDO
REQUISITOS PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO SOCIAL
CAPITULO TERCERO
PLANES Y PROGRAMAS DE SERVICIO SOCIAL
CAPITULO CUARTO
ORGANIZACIÓN DE PROCEDIMIENTOS DE SERVICIO SOCIAL
CAPITULO QUINTO
DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL PRESTADOR DE
SERVICIO SOCIAL
CAPITULO SEXTO
MEDIDAS DISCIPLINARIAS

TITULO OCTAVO
DE LA TITULACION

TITULO NOVENO
DE LAS BECAS Y BENEFICIOS ECONOMICOS

CAPITULO PRIMERO
GENERALIDADES
CAPITULO SEGUNDO
DE LA DISTRIBUCIÓN Y ORGANIZACIÓN
CAPITULO TERCERO
DE LOS REQUISITOS
CAPITULO CUARTO
DE LA CANCELACION DE BECAS

TITULO DECIMO
DE LOS SERVICIOS DE APOYO

CAPITULO PRIMERO
DE LAS GENERALIDADES

CAPITULO SEGUNDO
DE LOS SERVICIOS
CAPITULO TERCERO
DE LOS USUARIOS

TITULO UNDÉCIMO
DEL PERSONAL ADMINISTRATIVO

CAPITULO PRIMERO
DISPOSICIONES GENERALES

CAPITULO SEGUNDO
DE LAS FUNCIONES, DERECHOS Y
OBLIGACIONES DEL PERSONAL ADMINISTRATIVO

CAPITULO TERCERO
DEL TIPO DE PERSONAL ADMINISTRATIVO

CAPITULO CUARTO
DE LOS ESTIMULOS Y SANCIONES DEL
PERSONAL ADMINISTRATIVO

TITULO DUODÉCIMO
DE LAS CUOTAS Y PAGOS

TITULO DECIMOTERCERO
DE LA VIGENCIA DEL REGLAMENTO GENERAL
DEL INSTITUTO VERACRUZANO DE ALTA COCINA, A.C.