

MANUAL DE POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS ESCUELA INTERAMERICANA DE HOTELERÍA, GASTRONOMÍA Y TURISMO (EIHGT)

CAPÍTULO I: DE LAS DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1: En atención a lo establecido en el Artículo 28 y 37 del Estatuto Orgánico de la Universidad INTERAMERICANA, se emite el presente Manual de políticas y procedimientos para la Escuela INTERAMERICANA de Hotelería, Gastronomía y Turismo (EIHGT).

Artículo 2: Descripción y objetivos de la EIHGT.

La Escuela INTERAMERICANA de Hotelería, Gastronomía y Turismo pertenece a la Universidad INTERAMERICANA de Panamá y su propuesta educativa se orienta hacia la formación y actualización de profesionales, en el ámbito de la industria hospitalaria y de servicio; sus objetivos son los siguientes:

1. Proveer herramientas y promover estrategias para que el estudiante adquiera los conocimientos y desarrolle las habilidades necesarias para el manejo de empresas hoteleras, gastronómicas, turísticas y afines, enmarcadas en un clima intelectual, social y moral.
2. Desarrollar las habilidades y destrezas en el estudiante, que lo capaciten para optimizar, mejorar y reorientar los recursos de la industria hotelera.
3. Contribuir eficaz y eficientemente en la formación de líderes capaces de tomar decisiones, que coadyuven en la promoción y enriquecimiento cultural y que sean flexibles a los cambios continuos de la industria del turismo.
4. Brindar la oportunidad de desarrollar la creatividad y las habilidades de comunicación al estudiante, ofreciendo los elementos teórico – prácticos en estas áreas que le permitan realizar funciones óptimas en la industria de la hospitalidad y el servicio.

CAPÍTULO II: DE LOS REQUISITOS DE INGRESO

Artículo 3: Para ingresar a la EIHGT, el (la) interesado (a) cumplirá con los siguientes requisitos:

- Presentar original y fotocopia del título de Bachiller en Educación Media o su equivalente.
- Llenar la solicitud de admisión y presentar la documentación que la Institución exija.
- Presentar certificación oficial de notas obtenidas en los exámenes de bachillerato.
- Cancelar los derechos y aranceles correspondientes.
- La EIHGT se reserva el derecho de exigir requisitos adicionales de ingreso, tales como: rendimiento académico mínimo, pruebas de ingreso, nivelatorios, prueba de dominio del idioma, para estudiantes cuya lengua materna no sea el español, y otros; en cada ciclo lectivo, y según el programa.
- Fotocopia de la cédula de identidad o documento oficial de identificación con fotografía.
- Dos fotografías recientes tamaño pasaporte.

- En el caso de estudiantes graduados en el extranjero, deben presentar:
 Título de conclusión de estudios secundarios, autenticado por las autoridades consulares de Panamá en el país de emisión del título y legalizado por el Ministerio de Relaciones Exteriores de Panamá junto con dos fotocopias de éste.
 Certificación del Ministerio de Educación Pública del reconocimiento o equiparación de los estudios realizados. En el caso de documentos emitidos en idioma distinto al español, deberá presentarse su traducción oficial.

CAPÍTULO III: DE LOS UNIFORMES Y MATERIALES

Artículo 4: El estudiante deberá adquirir el material y equipo de trabajo; así como los uniformes necesarios, que se definirán más adelante.

Artículo 5: A partir de enero de 2009, todos los estudiantes de la EIHTG, en sus dos turnos diurno y nocturno, tendrán que vestir el uniforme diario cada vez que tengan clases, a menos que necesiten utilizar el uniforme: ejecutivo, de servicio o de cocina. El uniforme diario consiste en los siguientes implementos y requisitos. A saber:

HOMBRES	MUJERES
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sweater Polo con logo de la EIHTG (cualquier color a disposición) ➤ Pantalón largo (puede ser de mezclilla o de tela) ➤ Zapatos cerrados ➤ Cabello corto ➤ Ausencia completa de aretes y otros accesorios 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sweater Polo con logo de la EIHTG (cualquier color a disposición) ➤ Pantalón largo o falda a media rodilla (puede ser de mezclilla o de tela) ➤ Zapatos cerrados ➤ Accesorios discretos

Artículo 6: El estudiante deberá adquirir el “uniforme ejecutivo” en el primer cuatrimestre, el cual utilizará en exposiciones, presentaciones, charlas de invitados a la EIHTG y visitas a empresas u hoteles. El uniforme ejecutivo consiste en los siguientes implementos y requisitos. A saber:

HOMBRES	MUJERES
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Traje Ejecutivo Azul ➤ Corbata (De venta en la Dirección) ➤ Zapatos negros ➤ Camisa manga larga blanca con cuello camisero ➤ Cabello corto y de color natural* ➤ Ausencia completa de aretes y otros accesorios 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Traje Ejecutivo Azul (falda o pantalón) ➤ El largo de la falda debe ser el establecido ➤ Zapatos negros o azules cerrados ➤ Blusa blanca manga larga, con cuello camisero ➤ Medias de Nylon color natural o azul. ➤ El color del cabello natural*

*No utilizar colores extravagantes.

Artículo 7: El estudiante deberá adquirir el siguiente uniforme, para utilizar en el curso “Taller de Servicio” (2º cuatrimestre) y en todo evento en donde participe como practicante del Área de servicio. A saber:

HOMBRES	MUJERES
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pantalón negro de vestir ➤ Camisa blanca de cuello camisero ➤ Chaleco negro. ➤ Corbatín negro. ➤ Zapatos negros. ➤ Gafete de identificación 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pantalón negro de vestir o falda negra. ➤ Blusa blanca manga larga y con cuello camisero ➤ Chaleco negro. ➤ Corbatín negro. ➤ Zapatos negros bajos. ➤ Panty medias color natural o negro. ➤ Gafete de identificación

Artículo 8: El estudiante deberá adquirir el uniforme que se le cita a continuación, para utilizar en los cursos de Higiene y Manipulación, Principios de Producción, Gastronomía y en todo evento en el que participe en el área de cocina. (2do cuatrimestre) A saber:

UNIFORME HOMBRES Y MUJERES
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Chaqueta de cocina oficial ➤ Pantalón de cocina (Cuadros) ➤ Zapatos cerrados antideslizantes ➤ Delantal ➤ Limpiones ➤ Aislante de calor ➤ Gorro cocinero ➤ Gafete de identificación ➤ Cabello recogido ➤ Ausencia de joyería y accesorios

Artículo 9: El estudiante deberá adquirir los siguientes materiales, para las prácticas de cocina. A saber:

MATERIAL NECESARIO PARA LAS PRÁCTICAS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cuchillo chef 20 centímetros. ➤ Cuchillo puntilla ➤ Pelador ➤ Cuchillo de filetear ➤ Chaira ➤ Tijeras para cortar pollo ➤ Romana pequeña (electrónica o mecánica) ➤ Manga y 2 boquillas (estrella y redonda) ➤ Cualquier otro que el Chef considere necesario

CAPÍTULO IV: DE LA ASISTENCIA

Artículo 10: La asistencia a los cursos es obligatoria. Aquellos estudiantes que tengan ocho (8) horas lectivas o más de ausencias justificadas o no en un mismo curso durante el ciclo lectivo, reprobarán la materia.

Artículo 11: Los estudiantes que reprobaban el curso por ausencias, pueden continuar asistiendo a clases para adquirir conocimientos, pero en el acta final de notas obtendrán un “NSP” (no se presentó), equivalente a uno, como nota final. Se pondrá NSP en estos casos:

- Cuando se tengan 4 ausencias o más en clases regulares.
- Cuando se tengan 3 ausencias o más en clases de taller
- Cuando se tengan 2 o más ausencias en clases de cocina, incluyendo LCB.

Las excusas médicas o de trabajo servirán para presentar alguna evaluación pendiente el día de la ausencia, mas no servirá para quitar la ausencia.

Se tiene derecho a reponer una evaluación bajo estas condiciones solo la clase siguiente a la ausencia. Es decir, una semana después, solamente.

Artículo 12: Tres (3) llegadas tardías (5 a 15 minutos de retraso) al inicio de la clase o después de los recesos se cuantifican como una ausencia. Y llegar a una clase 15 minutos después de la hora de inicio se cuantifica como una ausencia, inclusive en día de prueba.

Artículo 13: El estudiante que no se presente a una prueba podrá solicitar su reposición al profesor, aportando la justificación del caso y llenando la boleta correspondiente en el Decanato de la EIHTGT en un lapso no mayor de ocho (8) días naturales a partir de la realización del examen y cancelando el arancel correspondiente (de existir).

CAPÍTULO V: DE LOS CURSOS DEL PLAN DE ESTUDIOS

Artículo 14: Los estudiantes matricularán bloques completos de cursos, siguiendo la estructura de la malla curricular del plan de estudios de la EIHTGT, mínimo de materias a matricular será de 3.

Artículo 15: En la EIHTGT se convalidan un máximo de 10 materias únicamente en el tronco común y no de la especialidad, siempre y cuando hayan sido cursadas y aprobadas en instituciones del mismo grado académico que la universidad.

Artículo 16: En caso de que un estudiante reprobe una materia, ésta se podrá matricular en el siguiente cuatrimestre como adicional al bloque completo. Si se reprobaba por segunda vez, se deberá matricular sola en el siguiente cuatrimestre. En caso de reprobala por tercera vez, el alumno será suspendido por un período de un cuatrimestre de la EIHTGT, con el fin de valorar el caso por un comité especializado y brindarle la orientación académica que requiera.

Artículo 17: En caso de reprobado dos o más materias, en el siguiente cuatrimestre el alumno sólo podrá matricular esos cursos.

Artículo 18: Todo curso reprobado se cobrará de manera adicional, en relación con el monto del arancel correspondiente al cuatrimestre.

CAPÍTULO VI: DE LOS CURSOS DE GASTRONOMÍA

Artículo 19: Los cursos de Gastronomía I y II, son intensivos, por lo que se reprobarán con tres ausencias justificadas o no.

Artículo 20: Si se reprueba el curso Gastronomía I o II, el costo por llevar esta materia de nuevo, será el doble del original.

Artículo 21: El uniforme completo definido en el artículo 7 deberá ser utilizado en los cursos de Gastronomía, Higiene y Manipulación de alimentos, Principios de Producción, todas las materias de la especialidad de la Licenciatura en Artes Culinarias y en todo evento en el que participe como practicante en el área de Cocina.

CAPÍTULO VII: DE LAS PRÁCTICAS DE LOS ESTUDIANTES.

Artículo 22: Los estudiantes de la EIHTG deberán realizar dos tipos de práctica: una “Práctica Interna” y dos “Empresariales Externas”. Como requisito de graduación

Artículo 23: Todo estudiante deberá realizar una práctica interna de 500 horas divididas en: 200 horas de servicio y 300 horas de cocina y pastelería. Las horas de las clases de Taller de Servicio y Cocinas, Principios de Producción, LCB y demás, no serán tomadas en cuenta para el conteo de estas horas.

Artículo 24: La práctica interna, tanto en servicio como en cocina, tendrán como requisito la aprobación de los cursos: “Taller de Servicio” y “Gastronomía I”, respectivamente.

Artículo 25: El estudiante podrá iniciar las horas de servicio de las prácticas, en el tercer cuatrimestre, en eventos organizados fuera del horario normal de clase, siempre y cuando haya aprobado el curso de “Taller de Servicio”.

Artículo 26: El estudiante puede iniciar las horas de cocina de las prácticas, en el quinto cuatrimestre, en eventos organizados fuera del horario normal de clase, siempre y cuando haya aprobado el curso de “Gastronomía I”.

Artículo 27: Con el fin de realizar las horas prácticas, el estudiante, deberá inscribirse personalmente en las “listas de eventos”, disponibles en el Decanato de la EIHTG.

Artículo 28: Todo estudiante de la EIHTG deberá respetar los códigos de vestimenta o procedimientos operativos en las prácticas correspondientes.

Artículo 29: En caso de que el estudiante no pueda asistir a una convocatoria de Cocina o Servicio y con el fin de que no se registre como ausencia, deberá comunicar a la Supervisora de Banquetes el nombre de otro compañero para que lo sustituya.

Artículo 30: Con tres ausencias a las prácticas de servicio o de cocina, justificadas o no, se reducirán a cero las horas que haya acumulado hasta ese momento el estudiante.

Artículo 31: Todo estudiante de la EIHTGT deberá realizar dos Prácticas Empresariales **Externas de 500** horas en hoteles, restaurantes o cruceros autorizados por el decanato de la EIHTGT y supervisado por la Supervisora de Prácticas Empresariales. El estudiante deberá completar las horas correspondientes a la práctica interna y aprobar los cursos teóricos del Plan de Estudios, incluyendo los 8 niveles de idiomas.

Artículo 32: Para tener acceso a la solicitud de la Práctica Empresarial **Externa Final**, el estudiante deberá estar matriculado en el cuarto o décimo cuatrimestre del programa y haber realizado el 90% de las horas de práctica interna. Debe de revisar el Reglamento de prácticas empresariales.

Artículo 33: El estudiante deberá completar las horas correspondientes a la práctica interna y aprobar los cursos teóricos del Plan de Estudios, incluyendo los 8 niveles de idiomas, así como cancelar los aranceles correspondientes, para realizar la Práctica Empresarial Externa Final.

Artículo 34: El estudiante cuando concluye la Práctica Empresarial Externa Final, deberá presentar un informe de proyecto sobre la práctica realizada. El estudiante tiene un período máximo de tres cuatrimestres para realizar su práctica y presentar su proyecto. De no cumplir con este plazo, deberá matricular de nuevo la práctica.

CAPÍTULO VIII: DE LOS DEBERES DEL ESTUDIANTE Y EL RÉGIMEN DISCIPLINARIO

Artículo 35: El estudiante se comprometerá a mantener una actitud respetuosa, así como la adecuada comunicación, buenos modales y espíritu de trabajo en equipo, en todas las actividades académicas o no de la EIHTGT.

Artículo 36: Los estudiantes de la EIHTGT deberán ajustarse al régimen disciplinario definido en el Reglamento del Régimen Estudiantil de la Universidad Interamericana de Panamá.

Artículo 37: Se prohíbe a los estudiantes de la EIHTGT el asistir a clases o cualquier otra actividad relacionada, en estado de embriaguez o drogadicción. En dicho caso, al estudiante se le prohibirá el ingreso al Campus Universitario o al lugar donde se desarrolle la actividad, o bien se le pedirá que haga abandono según sea el caso pudiendo ser obligado si es necesario. Lo anterior sin perjuicio de las sanciones que pudieren corresponderle de acuerdo con el Reglamento Estudiantil de la Universidad Interamericana de Panamá.

Así mismo, la posesión, consumo o venta de cualquier sustancia ilegal está totalmente prohibida y resultará en la expulsión definitiva de la institución. En caso sea expulsado por consumo de drogas o alcohol, el estudiante podrá, como prueba de descargo, someterse a una prueba de orina realizada por peritos o médicos contratados por la Universidad, con la finalidad de determinar la existencia o no de dicho consumo. En caso de que la prueba sea negativa el estudiante será reincorporado inmediatamente a la Universidad pudiendo reponer aquellos trabajos, asignaciones o exámenes si fuere procedente.

Quedan excluidos de la anterior aquellos estudiantes que estén bajo tratamiento médico que implique la ingesta de sustancias que pudieren, en cierta medida, enervar su conducta. Para ello, deberán reportar dicha condición al Decanato de la EIHTGT.

CAPÍTULO IX: DISPOSICIONES FINALES.

Artículo 38: Cualquier disposición no contemplada en el presente Manual, se regirá de conformidad con lo establecido en el Estatuto Orgánico y otros Reglamentos de la Universidad Interamericana de Panamá.

Artículo 39: Este Manual de Políticas y Procedimientos deroga cualquier otra norma o disposición sobre la materia, establecidas con anterioridad.

Este Manual de Políticas y Procedimientos de la EIHTG fue aprobado mediante sesión de asamblea de cuotistas de la sociedad Laureate International Costa Rica, SRL de fecha 1 de septiembre del 2004