

ESCUELA GASTRONOMICA DE OCCIDENTE



REGLAMENTO ESTUDIANTIL ACADEMICO Y FINANCIERO

2016

DOCUMENTO PROPIEDAD DE LA ESCUELA GASTRONOMICA DE OCCIDENTE

PROHIBIDA SU REPRODUCCION

CONTENIDO

REGLAMENTO ACADÉMICO

CAPITULO I. GOBIERNO

ARTÍCULO 1

Consejo Académico es la máxima instancia directiva para todos los aspectos académicos de la Escuela Gastronómica de Occidente. Lo integran los siguientes funcionarios o representantes:

- a. Director General quien lo preside
- b. Directora Administrativa
- c. Director Académico
- d. Representante de los Directores de Programas, planeación y proyectos.
- e. Representante de los Docentes
- f. Representante de los Estudiantes
- g. Demás invitados del Director General

ARTÍCULO 2

Funciones del Consejo Académico:

Son funciones de este órgano de dirección las siguientes:

- a. Tomar decisiones que afecten la organización académica y no sean competencia de otra autoridad.
- b. Aprobar los Reglamentos y Documentos que guíen el quehacer académico de la Escuela Gastronómica de Occidente S.A.S.
- c. Ejecutar la evaluación académica de los programas de formación, en cualquiera de sus modalidades.
- d. recomendar criterios de participación en distintas actividades de proyección social.
- e. Aplicar los procedimientos sancionatorios que correspondan.
- f. Ser instancia ante los reclamos y fallos que correspondan a la función académica.
- g. Resolver las Reclamaciones o Recursos interpuestos por Sanciones contenidos en el Régimen Disciplinario artículo 56 y artículo 57.

ARTÍCULO 3

El Consejo Académico sesionará al menos dos veces en el período académico y tomará Decisiones con la mayoría de los presentes. En ningún caso el Consejo Académico sesionará con menos de tres integrantes. El período para el cual son elegidos los integrantes por Representatividad es de Dos (2) año calendario Prorrogables.

ARTÍCULO 4

Elección representantes al Consejo Académico

Representante de los Directores de Programas Planeación o Proyectos: Del grupo de Directores de programa existentes, Por postulación voluntaria, se pasaran los candidatos a la Dirección General para de allí Elegir el representante de los Directores de Programa.

Representante de los Docentes: Del grupo de docentes existentes, sin importar su vinculación Contractual con la Escuela Gastronómica de Occidente S.A.S, por postulación voluntaria, se pasará una Terna de aspirantes a la Dirección General para de allí elegir el representante de los Docentes.

Representante de los Estudiantes: Cada grupo de clase de los programas de formación, elige a Un estudiante regular. De este grupo y por decisión voluntaria, los propios estudiantes eligen una Terna que se pasa a la Dirección General, para de allí elegir el representante de los estudiantes. Los estudiantes elegidos deben estar a paz y salvo por todo concepto académico y financiero para Aspirar a ser representante de los estudiantes.

Parágrafo: Tanto los Representantes de los Docentes como el de los Estudiantes tendrán un Suplente que los reemplace en ausencia temporal o total en los órganos de dirección. Estos Suplentes serán elegidos de las ternas originales de donde se escoge a los representantes Principales.

ARTÍCULO 5

Inhabilidades de los Miembros del Consejo Académico:

En caso de procurar el Consejo Académico una decisión que involucre a cualquiera de los tres representantes, para esa sesión en particular, se declarará inhábil dicho representante y en su reemplazo se nombrará uno Ad-hoc por parte de la Dirección General dentro de los estamentos que representa.

CAPITULO II. INGRESO

ARTÍCULO 6

El ingreso de los aspirantes a la Escuela Gastronómica de Occidente se realiza mediante los Procesos de inscripción, admisión y matrícula.

CAPITULO III. PROCESO DE INSCRIPCIÓN

ARTÍCULO 7

Se entiende por inscripción el acto voluntario por el cual un aspirante solicita ingreso a cualquier programa que ofrece la Escuela Gastronómica de Occidente mediante el diligenciamiento de un Formulario de Inscripción y transferencia

ARTÍCULO 8

Para inscribirse son necesarios los siguientes requisitos, según el programa:

Programa de Formación Laboral: Al terminar el plan de estudios el estudiante debe acreditar su grado de bachiller. Si este requisito no se cumple, su graduación en la Escuela Gastronómica de Occidente está supeditada al cumplimiento de este requisito. Si el aspirante realizó estudios en el Exterior debe presentar el respectivo certificado de convalidación del Ministerio de educación.

Para demás cursos y diplomados: Diligenciar el Formulario de Inscripción correspondiente.

CAPITULO IV. PROCESO DE ADMISIÓN

ARTÍCULO 9

La admisión es el acto por el cual a un aspirante se le concede el ingreso a la Escuela Gastronómica de Occidente.

ARTÍCULO 10

La Escuela Gastronómica de Occidente sólo considerará la admisión a los aspirantes que cumplan con los siguientes requisitos:

- a. Diligenciar los trámites académicos y financieros de la inscripción.
- b. Conocer la misión y la visión de la Escuela Gastronómica de Occidente
- c. Presentar todos los documentos y cumplir con los procedimientos de admisión que exija la Escuela Gastronómica de Occidente, la Dirección Administrativa, la Dirección Académica y/o el Director del Programa.
- d. Realizar la entrevista con Psicólogo y evaluación personal favorable por parte del Director Académico.

Para los aspirantes a Programas de Formación Laboral y si está pendiente el proceso de Convalidación de títulos del exterior, la Escuela Gastronómica de Occidente dará como plazo máximo el final del programa de formación para presentar el título de bachiller convalidado. Si No se cumple este requisito, el proceso de grado estará pendiente hasta su cumplimiento.

ARTÍCULO 11

El Comité de Admisiones es la instancia que existe en la Escuela Gastronómica de Occidente para definir y decidir todo lo relacionado con el ingreso o rechazo de aspirantes de ingreso. Lo componen el Director de la Escuela Gastronómica de Occidente, el en la Escuela Gastronómica de Occidente para definir y decidir todo lo relacionado con el ingreso o rechazo de de aspirantes de ingreso. Lo componen el Director de la Escuela Gastronómica de Occidente, el Director Académico, el Director Administrativo, el Representante de los Profesores, el Jefe de Programa Académico si lo hubiere.

Todo acto administrativo del Comité de Admisiones producirá un Acta en donde consten sus decisiones.

El Comité de Admisiones cumple las siguientes funciones:

- a. Aceptar o rechazar las solicitudes de admisión de los aspirantes en todos los programas de Formación, en concordancia con los requisitos legales, las normas de admisión y la filosofía de la Escuela Gastronómica de Occidente.
- b. Aceptar o rechazar las solicitudes de estudiantes que provienen de otros programas de formación de la Escuela Gastronómica de Occidente y desean iniciar un Programa de Formación Laboral.
- c. Aceptar o rechazar las solicitudes de transferencia de estudiantes de otras Instituciones de Educación de características similares a las de la Escuela Gastronómica de Occidente.
- d. Aceptar o rechazar las solicitudes de reingreso de estudiantes.
- e. Definir todos los procesos de admisión como pueden ser exámenes de todo tipo, pruebas psicológicas, entrevistas y cualquiera otra que se defina para el caso.

CAPITULO V. PROCESO DE MATRÍCULA

Conforme a la Ley, la Escuela Gastronómica de Occidente presenta sus programas de formación en términos de Créditos Académicos, entendiéndose por estos el trabajo del estudiante por 48 horas, incluidas las horas académicas y prácticas con acompañamiento directo del docente y las demás horas que deba emplear en actividades independientes de estudio, trabajos de investigación, preparación de exámenes u otras que sean necesarias para alcanzar las metas de aprendizaje, sin incluir las destinadas a las evaluaciones.

Las asignaturas teóricas requieren un acompañamiento directo del docente en un 80% del total del tiempo y el 20% restante de trabajo independiente. Las asignaturas prácticas se desarrollarán en un 100% bajo la metodología presencial y con supervisión docente. La Escuela Gastronómica de Occidente definirá en sus planes de estudio, cuales son asignaturas teóricas y cuales prácticas.

ARTÍCULO 12

Matrícula es el acto jurídico mediante el cual el aspirante a la Escuela Gastronómica de Occidente cumple voluntariamente, al inicio de cada programa de formación, todos los requisitos académicos, financieros y de registro, en el tiempo que para ello señala la Escuela Gastronómica de Occidente. Si no se cumplen estos procesos en los tiempos estipulados, el aspirante pierde su derecho a realizar el programa, así tenga procesos de matrícula anteriores.

ARTÍCULO 13

Si el aspirante se matricula en cualquier proceso de formación de la Escuela Gastronómica de Occidente, su nueva condición es de ESTUDIANTE y además acepta todos los reglamentos y condiciones definidos para ese proceso de formación.

ARTÍCULO 14

En la Matrícula de cumple con los siguientes requisitos:

Requisitos Académicos:

- a. Cursar asignaturas programadas en el pensum ofrecido por la Escuela Gastronómica de Occidente.
- b. Cumplir con los prerrequisitos cuando existan y sean exigidos por la institución.
- c. Dar prioridad a los módulos anteriores o cursos de periodos anteriores, para el caso de Programas de Formación Laboral.
- d. Tomar los cursos con prioridad en su jornada original (Mañana, Tarde, Noche). y someterse a los cambios de horario establecidos por la institución.
- e. No puede haber cruce de horarios en ningún curso, así se esté repitiendo por parte del estudiante.

Requisitos Financieros:

- a. Cumplir con los acuerdos financieros respecto de su matrícula.
- b. Efectuar el registro financiero con el Departamento Administrativo o con el que designe la Escuela Gastronómica de Occidente. No es suficiente el pago de la matrícula para ser considerado estudiante de un programa de formación

Requisitos de Registro:

- a. Cumplidos los requisitos académicos y financieros, el estudiante registra su matrícula, correspondiéndole con ello la asignación de un grupo.
- b. Este acto es el único que le faculta al estudiante a aparecer en listas oficiales de curso y Ser merecedor de un proceso de formación.

CAPITULO VI. ESTUDIANTES

ARTÍCULO 15

Estudiante de la Escuela Gastronómica de Occidente es todo aquel que está registrado en cualquiera de sus procesos de formación (cursos, seminarios, diplomados, carreras, especializaciones) con las siguientes características:

- a. Aptitud y actitud hacia su programa de formación
- b. Deseo de aprender
- c. Compromiso
- d. Disciplinado
- e. Ético
- f. Honesto Y Honrado

Las dos categorías de estudiantes existentes son:

Estudiante Regular: Es el estudiante de un Programa de Formación por Competencias Laborales para el Recurso Humano, cursos, diplomados o similares.

Estudiante Temporal: Si el estudiante es de cualquier otro proceso de formación como Diplomados, Seminarios, Cursos o similares.

ARTÍCULO 16

Son deberes de todos los estudiantes los siguientes:

- a. Cumplir la ley colombiana, su ordenamiento jurídico, contemplados en sus códigos civiles, penal, procedimentales y los reglamentos de la Escuela Gastronómica de Occidente.
- b. Tener un comportamiento ético. Honesto, honrado, disciplinado y no referirse ni actuar de manera grosera, agresiva o violenta, hablando mal de la Institución, los Docentes o Directivos de esta.
- c. Respetar los derechos de todos los miembros de la Escuela Gastronómica de Occidente, directivos, profesores, estudiantes regulares o temporales, si se presentan agresiones físicas o verbales se consideran faltas graves sancionables con suspensión o cancelación de matrícula o expulsión.
- d. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste.
- e. Dejar completamente aseado el espacio utilizado como clase o práctica utilizando manejo de normas de BPM y Manipulación de Residuos.
- f. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con botonadura especial; utilizando delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo, su debida utilización deberá de ser controlado por el docente en presentación personal antes del ingreso a clases.

- g. Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. Cuando exista el riesgo de contaminación en las diversas operaciones del proceso de fabricación, el estudiante deberá lavarse manos entre una y otra manipulación de alimentos
- h. Usar el uniforme de la Escuela Gastronómica de Occidente solamente dentro de las instalaciones y en los eventos especiales autorizados por ella.
- i. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante gorro u otro mediomalla, En los hombres no se permite uso de cabello largo, bigote, barba y patilla.
- j. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- k. Usar calzado abierto tipo zueco, de material resistente, impermeable y antideslizante
- l. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al estudiante de la obligación de lavarse las manos, según lo indicado anteriormente.
- m. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento.
- n. No utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el estudiante realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
- o. No comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento, ni consumir licor, sustancias psicoactivas o alucinógenas, dentro o fuera de ella estando uniformados total o parcialmente.
- p. Propender por una excelente salud. El estudiante que presente afecciones de la piel, heridas o enfermedad infectocontagiosa será excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Su sanación es requisito para reanudar labores de manipulación y es responsabilidad del estudiante lograrlo. El estudiante se abstendrá de Entrar al taller si se encuentra o presume estar afectado por enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos. Hacerlo conscientemente, se considerará falta grave.
- q. Limpiar y desinfectar cuidadosamente durante su práctica y antes de ser nuevamente utilizado, todo equipo y utensilio que haya entrado en contacto con materias primas o con material.
- r. No tener comportamientos dentro de los talleres o alrededores de la institución ni fuera de ella, que conlleven a ofensas verbales o agresiones, que ponga en riesgo la integridad física de ninguno de los estudiantes o profesores. Hacerlo se considerara falta grave a los Directivos y la imagen de la Institución.

- s. Cuidar con esmero los equipos, muebles, materiales y edificaciones que están a su servicio y responsabilizarse de los daños que ocasionen.
- t. Representar dignamente a la Escuela Gastronómica de Occidente, responsabilizándose de su comportamiento en los eventos para los cuales sean designados.
- u. Asistir puntualmente y participar en las actividades académicas que integran el currículo de su formación profesional. La inasistencia al 20% de la intensidad horaria de cualquier asignatura no lo certifica académicamente.
- V. Permanecer en clase y solamente retirarse con autorización del docente.
- w. Dar tratamiento respetuoso a los Directivos, profesores, empleados y compañeros.
- x. No utilizar teléfonos móviles, equipos electrónicos y computadores dentro del salón de clase que no estén expresamente autorizados por el docente o la Dirección Académica, pudiendo ser retirado el estudiante del Auditorio-Salón con las consecuencias académicas de pérdida de clase y rebaja en la nota final. Se permitirá el uso de computadores previamente autorizados por el docente.
- y. Dejar completamente aseado el espacio utilizado como clase o práctica utilizando manejo De normas de BPM y Manipulación de Residuos.

ARTÍCULO 17

Son derechos de todos los estudiantes los siguientes:

- a. Ser tratado con respeto, comprensión y justicia por todos los estamentos de la Escuela.
- b. Tener derecho a una identidad personal y familiar, a la honra y al buen nombre, al libre desarrollo de la personalidad sin más limitaciones que imponen los derechos de los demás.
- c. Participar del proceso de aprendizaje dentro de un ambiente moral, ético, social y psicológico que garantice su formación integral.
- d. Cursar el programa de formación previsto y utilizar los recursos que para ello le ofrece la Escuela Gastronómica de Occidente.
- e. Acceder a todas las fuentes de información que la Escuela Gastronómica de Occidente dispone para su servicio.
- f. Conocer oportunamente el resultado de sus evaluaciones académicas. En ningún caso el estudiante conocerá sus notas parciales y de seguimiento en plazo menor de 5 días antes del examen final. Para las notas definitivas el estudiante las conocerá en plazo máximo de 12 días calendario después de la evaluación final, para lo cual consultara los medios electrónicos establecidos por la Institución como el programa académico Q10, donde quedan registradas sus notas.

- g. Presentar por escrito sus solicitudes y reclamos de orden académico, financiero o disciplinario, siguiendo siempre el procedimiento estipulado para ello, en un plazo no mayor de cinco (05) días.
- h. Interponer las reclamaciones o los recursos previstos en el presente Reglamento en caso de sanción. haciendo valer sus derechos fundamentales
- i. Modificar su matrícula académica en los plazos estipulados para ello y siguiendo los procedimientos establecidos.
- j. Elegir y ser elegido en los organismos donde el estudiante tenga representación.
- k. Ser reconocido como estudiante de la Escuela Gastronómica de Occidente ante las correspondientes autoridades.
- l. Expresarse, discutir, examinar y debatir con toda libertad opiniones y o situaciones controversiales dentro del debido respeto conforme al Reglamento Estudiantil Académico.
- m. Solicitar los certificados de estudio y que lo acrediten como estudiante de la Escuela Gastronómica de Occidente previo cumplimiento de los requisitos exigidos para ello.
- n. Los demás deberes contemplados en el presente Reglamento Académico y Financiero.

CAPITULO VII. RECLAMOS DE ESTUDIANTES

ARTÍCULO 18

Para ejercer su derecho al reclamo, el estudiante acatará el siguiente procedimiento:

Reclamo Académico (en los programas de formación que apliquen esta modalidad de calificación)

INSTANCIAS:

- a. Docente de la materia dictada
- b. Director o Coordinador del Programa de Formación
- c. Director Académico
- d. Director Administrativo – Secretaria Académica

Nota: Si el reclamo es de registro de notas, se hace ante la Dirección Administrativa – Secretaria Académica.

Procedimiento:

- a. Si la prueba es quiz, trabajo o supletoria, debe solicitarlo directamente al Docente, una vez éste informe su calificación o en su defecto ante el Director Académico.

- b. Si la prueba es Final de Asignatura debe solicitarlo al Director del Programa de formación o al Director Académico, dos días siguientes al que se notifica por cartelera su calificación. Copia de la prueba se entrega al estudiante para que por escrito formule sus reclamos, este reclamo escrito se presenta a un Jurado para que dictamine sobre la nota definitiva. La nota final será el promedio de la nota original del profesor y del jurado- No se puede solicitar más de dos revisiones de exámenes finales de asignaturas por periodo académico

Reclamo Financiero:

- a. Reclamo por Cancelación de Cursos y Grupos: En caso de reducción total o a la mitad mas uno de los estudiantes del curso o grupo, o por motivos de fuerza mayor que implique circunstancia que a juicio de las directivas atenta contra la calidad académica o la rentabilidad del curso, la Escuela Gastronómica de Occidente cancela, modifica horario o aplaza la iniciación para el siguiente periodo académico. Si al estudiante no le satisfacen los nuevos horarios se le reintegrará proporcionalmente el Valor de la Matrícula de acuerdo al tiempo de clases cursado.
- b. Reclamo por Retiro por Muerte o Enfermedad Grave que ocasione retiro definitivo: Para estos efectos se aplicará el Reglamento Financiero en su Artículo 10.
- c. En ningún otro caso aplica Reclamo Financiero.

Instancia y Procedimiento:

- a. Solicitar a la Dirección Administrativa por escrito su reclamo financiero. La Dirección Administrativa tendrá un plazo de 8 días calendarios para dar trámite a la solicitud.

Parágrafo: En los programas de formación en donde no se de la figura de Director de programa, el Director Académico funge con esa investidura.

CAPITULO VIII. MODIFICACIONES A LA MATRÍCULA

ARTÍCULO 19

Modificar la matrícula es el acto por el cual el estudiante regular cambia o retira cualquiera de las asignaturas o grupos en los que inicialmente se encuentra inscrito. Se incluye en este caso el retiro Voluntario del estudiante de la Escuela Gastronómica de Occidente. Para realizar las modificaciones de la matrícula se utilizan los siguientes procedimientos:

- a. **Cambio de Jornada o Grupo:** El estudiante regular por escrito solicita a la Dirección Administrativa el cambio de grupo o jornada indicando sus motivos. La Dirección Administrativa hace una primera evaluación sobre las causas que motivan la solicitud y de ser aceptadas y existir cupos en los grupos para los cuales se solicita el cambio, éste procede. En ningún otro caso esta solicitud de cambio prosperará.
- b. **Retiro Voluntario:** El estudiante regular por escrito solicita al Director Académico y la Dirección Administrativa – Secretaria Académica el retiro de la Escuela Gastronómica de

Occidente, lo que se entenderá que no desea continuar vinculado en ese periodo académico (Cancelación Total de Matrícula). Esta acción cesa todo derecho estudiantil, procede si el estudiante está a paz y salvo de todo concepto con la Escuela Gastronómica de Occidente y no implica devolución de dinero.

- C. Adición de asignaturas: Por motivos de nivelación académica o transferencia, el estudiante puede adicionar asignaturas a su matrícula académica. Esta circunstancia estará aprobada expresamente por el Director del Programa y el Director Académico, quien diligenciará el formato Adición de Asignaturas, el cual será liquidado por la Dirección Administrativa generando una nueva situación financiera. Esta figura aplica para la solicitud de Cursos de Verano, los cuales son propuestos por los estudiantes y se evalúan y aceptan por parte de las Direcciones Académica y Administrativa, definiendo la duración, cantidad de estudiantes, metodología y cobros.

Parágrafo: Si el estudiante acepta esta adición, la Escuela Gastronómica de Occidente entenderá que acepta una nueva matrícula académica y que sus compromisos académicos y financieros son otros a partir de ese momento.

- d. Aplazamiento de Semestre: Cuando se presenten casos de fuerza mayor, el estudiante puede aplazar el semestre para próxima oportunidad y su condición nueva se reglamenta por las obligaciones y circunstancias originales. En estos casos no hay devolución de dinero por conceptos de matrícula u otro concepto. Pasados los procesos de Modificación de Matrícula, el estudiante regular asume toda su responsabilidad frente a los cursos y grupos en los que se encuentra matriculado.

ARTÍCULO 20

En caso de reducción total o a la mitad mas uno de los estudiantes del curso o grupo, o por motivos de fuerza mayor que implique circunstancia que a juicio de las directivas atentas contra la calidad académica o la rentabilidad del curso, la Escuela Gastronómica de Occidente se abroga los siguientes derechos:

- a. Cancelar el curso o grupo y aplazar la reiniciación de estudios para próxima ocasión, previo anuncio al grupo afectado. Esta acción genera modificaciones en la matrícula de los estudiantes afectados y su trámite será de oficio. Para aquellos estudiantes que no puedan acceder al nuevo horario planteado, se le considera como un Reclamo por Cancelación de Cursos y Grupos y así procederá.
- b. Reubicación de estudiantes en otros grupos del mismo nivel o cursar las materias o módulos en el próximo curso a dictar, previa comunicación.
- C. Hacer cambios en el horario, jornadas ofrecidas a los estudiantes y orden en las asignaturas ofrecidas, siempre y cuando no afecten la calidad del proceso académico.

ARTÍCULO 21

El estudiante regular que por modificación de matrícula quede con una carga en créditos académicos superior a la normal de su periodo académico, acarreará incrementos en su matrícula, según el Reglamento Financiero.

ARTÍCULO 22

Las autoridades académicas, entiéndase Director Académico o Director de Programa Académico si lo hubiere y la Directora Administrativa – Secretaria Académica, podrán cancelar de oficio asignaturas si encuentran irregularidades en el trámite. Este derecho de la Escuela Gastronómica de Occidente aplica en todo momento del periodo académico, no genera devolución de dinero y debe ser informado por escrito al estudiante afectado, el cual tendrá derecho de apelación ante el Consejo Académico.

CAPITULO IX. EVALUACIÓN ACADÉMICA PARA PROGRAMAS DE FORMACION

ARTÍCULO 23

Son pruebas de evaluación permitidas las siguientes:

- a. Prueba Final Asignatura.
- b. Examen Final del Semestre.
- c. Supletorio.
- d. De habilitación.
- e. De validación.
- f. De suficiencia.
- g. Cualquiera otra que mida conocimiento como entrevistas, seguimientos personalizados, trabajos o jurados calificadores.

Parágrafo 1:

Las notas cuantitativas aceptadas para la evaluación están entre 1.0 y 5.0 y con

Solamente una cifra decimal. Para el manejo de las centésimas se aplicara la norma del redondeo matemático cuando la calificación sea de 2.95 a 2.99

Parágrafo 2:

La nota definitiva de la asignatura es cuantitativa. Si la asignatura es de evaluación cuantitativa, la nota final corresponde a suma de las notas obtenidas en cada prueba de evaluación acordada desde el principio, por su correspondiente valor porcentual.

Parágrafo 3:

La Escuela Gastronómica de Occidente guarda para efectos de reclamación las pruebas escritas de los estudiantes al menos 5 días después de terminados todos los procesos de reclamación y evaluación. Pasado este plazo no se aceptaran reclamaciones o revisiones de pruebas escritas.

Parágrafo 4:

Para la presentación de cualquier prueba académica el estudiante debe estar a paz y salvo de todo concepto financiero y académico. Prueba realizada sin estos requisitos no será aceptada por la Escuela astronómica de Occidente, así tenga nota emanada por un docente.

ARTÍCULO 24

Prueba Final de la Asignatura: Es la que se realiza en cada asignatura, durante el período lectivo. Su valor porcentual no podrá ser mayor al 25% del valor final de la asignatura, es calificable con notas cuantitativas entre 1.0 y 5.0, y puede ser tanto escrita como práctica.

ARTÍCULO 25

Examen Final del Semestre: Es aquella prueba que se hace al finalizar el periodo académico y por una vez. Su intención es validar el conocimiento adquirido en todas las asignaturas del periodo. Es calificable con notas cuantitativas entre 1.0 y 5.0, y puede ser tanto escrita como práctica con intervención de jurados.

EL Examen Final del Periodo no tiene Prueba Supletorio y se permite al estudiante presentarlo si hasta ese momento, no ha perdido más de dos Asignaturas en el semestre.

Parágrafo 1:

El Examen Final del Semestre se puede repetir por obtener nota inferior a 3.0, hasta dos veces cuando el estudiante ha obtenido un Promedio de Asignaturas (Ver Artículo 34) superior o igual a 3.0. Para ser considerado aprobado, la nota del Examen Final del Semestre debe ser superior a 3.5 la primera vez, si no se logra esta calificación, en la segunda oportunidad el Examen Final del Semestre debe lograr una nota superior o igual a 4.0. Si agotadas las dos oportunidades, el estudiante en el Examen Final del Semestre no logra las notas exigidas, el estudiante reprueba el semestre y queda en Plan de Mejoramiento.

Parágrafo 2:

Cuando la prueba Examen Final del Semestre sea oral o práctico, se nombra un Jurado Evaluador compuesto de al menos dos personas y el resultado debe ser anunciado inmediatamente se presenta la prueba al estudiante y no tiene derecho a reclamación posterior. Si La prueba por su condición específica exige una modificación a este procedimiento, la Dirección Académica indicará los cambios correspondientes a aplicar. En virtud de aceptación de la nota, los Jurados y el estudiante podrá firmar inmediatamente se da la evaluación el correspondiente formato

ARTÍCULO 26

Prueba Supletorio: Es aquella prueba que reemplaza la Prueba Final de la Asignatura, que el estudiante no presentó en el tiempo indicado y tiene para ello una excusa válida. La Escuela definirá una fecha especial para presentar las pruebas supletorias. El docente respectivo prepara o el Director Académico prepara una prueba nueva de condiciones similares a la Prueba Final de la Asignatura y la realiza en la fecha y lugar indicados por la Dirección Académica. Si el estudiante no se presenta a esta prueba supletoria, pierde todo derecho posterior a presentarla y su nota en la Prueba Final de la Asignatura correspondiente será de 1.0. En el mismo periodo académico el estudiante tiene derecho a presentar máximo dos (2) pruebas Supletorias.

ARTÍCULO 27

Prueba de Habilitación: Es la que se realiza cuando el estudiante obtuvo como nota final, una inferior a 2.9 y superior a 2.6 en una o dos asignaturas. Desde el comienzo del semestre académico la Dirección Académica informará al estudiante cuales son las asignaturas susceptibles de Prueba de Habilitación. La Escuela Gastronómica de Occidente podrá realizar los exámenes de habilitación en las fechas que considere más oportunas. Para ese día, el estudiante debe presentar al profesor el correspondiente Recibo de Pago que le autoriza presentar la prueba. La no obligación de este procedimiento por parte del docente, será considerado como falta grave. La nota mínima para aprobación de la Prueba de **Habilitación es de 3.5**. La nota final de esa asignatura que aparece en el Registro Académico corresponde a la obtenida en la Prueba de Habilitación.

Parágrafo: Si por cualquier circunstancia el estudiante no opta al derecho de la Prueba de Habilitación, en los plazos y procedimientos exigidos, su nota definitiva para esa asignatura corresponde la obtenida en el proceso normal de evaluación del curso.

ARTÍCULO 28

Prueba de Validación: Es aquella que se hace a un estudiante que solicita transferencia interna o externa de programa y se determina que no aplica la homologación de sus asignaturas por incumplimiento de algún requisito, como cantidad de créditos, intensidad horaria, objetivos específicos o contenidos. Esta Prueba acarrea pagos adicionales por cada asignatura susceptible de Prueba de Validación y deben solicitarse por escrito al Director del Programa. Estas pruebas no son habilitables y su nota definitiva es la que queda registrada en el Registro Académico, sean Aprobadas o reprobadas.

Parágrafo: Esta prueba aplica también para asignaturas que han cambiado en contenido de los pensums académicos y el estudiante se obligaba a repetirlos. Esta aprobación es exclusiva de la Dirección Académica previa consulta con el Director del Programa y la Dirección Administrativa.

ARTÍCULO 29

Prueba de Suficiencia: Es aquella que realiza el estudiante en las asignaturas que no ha cursado, que debe cursar y presume se encuentra preparado o hábil en el conocimiento que debe impartir esta asignatura. Las asignaturas susceptibles de prueba de suficiencia se determinan desde el comienzo de carrera y se informan al estudiante antes de iniciar. Estas pruebas no son habilitables y su nota definitiva es la que queda registrada en el Registro Académico, sean aprobadas o reprobadas.

ARTÍCULO 30

Para la realización de las pruebas evaluativas se tendrá en cuenta la jornada original en que se dicta la asignatura. Cualquier cambio será acordado con todos los estudiantes y con la aprobación de la Dirección Académica y la Dirección Administrativa.

ARTICULO 31

Las pruebas de Habilitación, Supletorios, Suficiencia, Validación causarán cobros adicionales para su presentación, según el Reglamento Financiero.

ARTÍCULO 32

Toda prueba evaluativa se hace dentro de las instalaciones de la Escuela Gastronómica de Occidente. Prueba realizada por fuera de este ámbito, sin autorización expresa de la Dirección Académica no tendrá reconocimiento.

ARTÍCULO 33

Reprobación de la Asignatura: Una asignatura de calificación se reprueba si el estudiante obtiene una nota final inferior a 3.0 y si optando en derecho, por la Habilitación no supera la Nota de 3.5. Si una vez evaluado y finalizado el semestre, el estudiante tiene el derecho de continuar en la Escuela Gastronómica de Occidente, la asignatura debe ser cursada nuevamente, se Considera en NIVELACION y es responsabilidad del estudiante darle prioridad en el siguiente semestre académico. Para ello debe solicitar a la Dirección Académica la posibilidad de cursarla en jornada académica diferente a la que tiene, lo que implica aprobación por parte de la Dirección Administrativa (Secretaría Académica y Secretaría General) y cobros adicionales en la matrícula financiera.

ARTICULO 34

Promedios:

El estudiante durante su semestre académico obtiene los siguientes promedios de notas:

- a. **Promedio de Asignaturas:** Es el que resulta de hacer el promedio aritmético de las notas definitivas de cada asignatura del semestre académico. Este promedio no tiene en consideración el resultado del Examen Final del Semestre.
- b. Promedio del Semestre: El promedio del semestre resulta de cómputos y ponderaciones que para cada semestre se defina en la Dirección Académica

Reprobación del Semestre en Programas de Formación con Estudiantes Regulares:

Se da en los siguientes casos:

- a. El semestre se reprueba si el estudiante regular pierde tres o más créditos académicos en el periodo lectivo o más del 50% de los matriculados en ese semestre. En esta condición el estudiante no debe presentar el Examen Final del Semestre. Si por cualquier circunstancia el estudiante presenta el Examen Final del Semestre este no tiene validez y las notas definitivas serán las obtenidas antes de esta presentación.
- b. El semestre se reprueba si el Promedio del Semestre es inferior a 3.0 y el Promedio de Asignaturas es inferior a 3.0

- c. El semestre se reprueba si una vez agotadas las dos oportunidades de repetir el Examen Final del Semestre no se logran las notas exigidas (Ver Artículo Examen Final del Semestre Parágrafo 1).

Parágrafo: El estudiante regular que reprueba el semestre automáticamente queda en condición de Plan de Mejoramiento y debe solicitar el Reintegro al Comité Académico.

ARTÍCULO 35

Modificación de las Notas: Para registrar una modificación de notas, como reclamos de notas examen final asignatura, nota final asignatura, habilitaciones y para reportar notas de Validación o Suficiencia se utilizará el Formato de Reporte -Modificación de Notas, diligenciado por la Secretaria Académica – Dirección Administrativa y con la firma del Director Académico como aval antes de proceder a su cambio. Este formato se envía a Dirección Administrativa para realizar los cambios de notas correspondientes.

CAPITULO X. REINTEGROS Y PLAN DE MEJORAMIENTO

ARTÍCULO 36

Reintegro es la nueva vinculación del estudiante regular que se retiró por propia voluntad sin tener causa de sanción académica, o por haber cumplido una sanción y desea regresar, o por pérdida del semestre y desea regresar. El estudiante en Reintegro se acoge al Plan de Mejoramiento que Defina el Consejo Académico.

ARTÍCULO 37

El reintegro se concede al estudiante regular que no haya dejado de estudiar tiempo superior a 3 años y previo concepto favorable del Director del Programa y del Director Académico, el Consejo Académico acepta la solicitud que por escrito ha hecho el estudiante. Estudiada la situación, el Consejo Académico determina si el estudiante debe repetir u homologar asignaturas según su caso particular y el estudiante queda en condición Plan de Mejoramiento.

ARTÍCULO 38

Si el estudiante regular reprueba el semestre previa información de la Secretaria Académica – Administrativa y la Dirección Académica y si el Comité Académico aprueba su reintegro, en el siguiente periodo académico puede repetir solamente las asignaturas que perdió, cumpliendo los respectivos requisitos de matrícula académica y financiera. La Dirección Administrativa define para estos casos el valor a pagar por el número de asignaturas en repetición. En estos casos los estudiantes continúan en condición Continuidad Académica. El estudiante solamente tiene una Oportunidad consecutiva de Reintegro por Pérdida de Semestre.

ARTÍCULO 39

Se entiende por Plan de Mejoramiento la condición del estudiante regular o temporal de estar en la Escuela Gastronómica de Occidente, para cursar un programa de formación, después de presentar un retiro voluntario, o haber cumplido una sanción académica, o repetir el semestre por pérdida. Al estudiante en Plan de Mejoramiento se le exige un promedio del semestre superior a 3.5. En caso de no alcanzar este promedio, el estudiante pierde definitivamente su permanencia en la Escuela Gastronómica de Occidente.

CAPITULO XI. ASISTENCIA A CLASES

ARTÍCULO 40

La asistencia a clases es obligatoria y es requisito para lograr la promoción académica. Los docentes tiene la potestad de llamar a lista en cualquier momento de la clase. Después de iniciada la clase no se permitirá el acceso al salón y las ausencias deben ser justificadas por escrito.

ARTÍCULO 41

Una asignatura se pierde con faltar el 20% de su intensidad horaria. Las ausencias justificadas por autoridad académica y por escrito se condonan siempre que sean por enfermedad justificada con certificación médica o por fuerza mayor.

ARTÍCULO 42

Si el estudiante va perdiendo la asignatura por faltas de asistencia, la Dirección Académica informará y justificará al estudiante su condición de pérdida de la asignatura por faltas de asistencia e informara a la Dirección Administrativa esta situación. La nota definitiva de una asignatura perdida Por faltas de asistencias es de 1.0 o INSUFICIENTE según sea el caso. Dirección Académica informará a Registro Académico de esta situación.

ARTÍCULO 43

Recuperación de Clases: Cuando el estudiante falta a clases y tiene para ello una excusa válida de fuerza mayor o presenta excusa médica de la correspondiente EPS y desea voluntariamente recuperarla, solicita por escrito a la Dirección Administrativa – Secretaria Académica quien en coordinación con la Dirección Académica programen esta recuperación, quienes una vez evalúan el caso autorizan o niega la recuperación. Para solicitar la recuperación de clase el estudiante tiene 8 días hábiles después de haber la Escuela Gastronómica de Occidente publicado las notas de esa clase. Periódicamente la Escuela Gastronómica de Occidente programa en Horarios especiales dichas recuperaciones, en las condiciones que ella considere son similares a las establecidas en las clases regulares. Para presentar esta recuperación de clases, el estudiante debe haber cancelado con anterioridad los valores que para ello se hayan establecido.

El docente encargado de realizar la recuperación de clases debe solicitar el respectivo Recibo de Pago. El no cumplimiento de este requisito por parte del docente será considerada una falta grave. Esta recuperación de clases genera evaluación académica que debe ser tenida en cuenta para el Cómputo de la nota oficial de la asignatura. El docente que realiza la recuperación diligenciará el formato correspondiente en

donde reporta la nota obtenida en la recuperación, será aprobado por el Director Académico y se enviará a la Dirección Administrativa – Secretaria Académica para que la tenga en cuenta en su nota definitiva. El estudiante regular puede Recuperar Clases de máximo tres (3) asignaturas en todo el Semestre Académico.

CAPITULO XII. EGRESADOS

ARTÍCULO 44

Estudiantes Regulares: El Egresado de la Escuela Gastronómica de Occidente es aquel estudiante regular que ha cursado y aprobado todos los niveles del ciclo de formación, obtenido su respectivo Certificado Ocupacional y además cumplido con todos los requisitos administrativos Para ello.

Estudiantes Temporales: Para el caso de los estudiantes temporales se considera egresado si ha cumplido con la intensidad horaria del respectivo proceso de formación y la Escuela Gastronómica de Occidente le expide un Certificado de Asistencia al cumplir con el 80% de las clases Programadas.

ARTÍCULO 45

Los estudiantes regulares tendrán un plazo de dos años contados a partir de la fecha de terminación de su proceso de formación para solicitar a la Escuela Gastronómica de Occidente el respectivo Certificado de Técnico Laboral en Cocina Internacional que lo acredita para ejercer la actividad laboral correspondiente. Vencido este plazo, el egresado solicitará al Consejo Académico la certificación correspondiente y el Consejo Académico en sesión aprobará o Negará la solicitud, determinando en cada caso los requisitos y motivaciones del fallo.

CAPITULO XIII. TRANSFERENCIAS

ARTÍCULO 46

Es el proceso solicitado por un estudiante regular o aspirante a la Escuela Gastronómica de Occidente que proviene de esta u otra institución, para que sea aceptado en un programa de formación totalmente nuevo para él. Se denomina Transferencia Interna cuando el estudiante Regular pide cambiarse a otro programa de formación y Transferencia Externa, si el aspirante proviene de institución diferente a la Escuela Gastronómica de Occidente.

ARTÍCULO 47

El proceso de transferencia se realiza de la siguiente forma:

Transferencia Interna:

- a. Diligenciar el formulario de Inscripción y Transferencia
- b. La Dirección del Programa hace el estudio de la solicitud y la aprueba o la niega. Para el caso de la

aprobación, la Dirección del Programa determinará las asignaturas a reconocer, denominadas HOMOLOGACIONES- En caso de ser aprobada, se diligencia el Formato de Reporte Modificación de Notas con todas las asignaturas reconocidas en el nuevo programa de formación, mismo envía a la Dirección Administrativa para su trámite -que

- c. La Dirección Administrativa informa al estudiante la decisión y le señala los requisitos a cumplir para el caso de ser aceptada.

Transferencia Externa:

- a. Diligenciar el Formulario de Inscripción y Transferencia adjuntando Aprobación legal del programa en la Institución de procedencia, Certificado oficial de calificaciones, con todas las asignaturas cursadas y su intensidad horaria semanal, los contenidos programáticos refrendados por la institución y certificado de buena conducta expedido por autoridad competente de la institución de donde proviene el aspirante.
- b. La Dirección Académica hace el estudio de la solicitud, realiza el procedimiento de entrevista y evaluación, y la aprueba o la niega. Para el caso de aprobación, la Dirección Administrativa determinará asignaturas a reconocer, denominadas HOMOLOGACIONES.
- c. En caso de ser aprobada, se diligencia el Formato de Reporte - Modificación de Notas con todas las asignaturas reconocidas en el nuevo programa de formación mismo que envía a la Dirección Administrativa para su trámite.
- d. La Dirección Administrativa informa al estudiante la decisión y le señala los requisitos a cumplir para el caso de ser aceptada.

Parágrafo: Para la transferencia de estudios cursados en el extranjero, el aspirante, además de cumplir con los requisitos anteriores, debe presentar certificado de homologación de estudios expedido por el ICFES o certificarlos ante el Ministerio de Relaciones Exteriores o ante la Entidad competente a nivel nacional

ARTÍCULO 48

Para aprobarse una asignatura en la modalidad de Homologación, se evalúan las siguientes características de las asignaturas motivo de homologación (La asignatura del programa que recibe la solicitud y la asignatura del programa de donde proviene el estudiante o el aspirante):

- a. Igual o superior valor en Créditos, si los hubiere.
- b. Mismos contenidos Académicos
- c. Misma o superior intensidad horaria
- d. Mismos objetivos de formación.

ARTÍCULO 49

Cuando una asignatura motivo de homologación no tiene equivalencias en cualquiera de los conceptos referidos en el Artículo anterior de Aprobación de Homologaciones, por solicitud del estudiante, puede ser evaluada en la modalidad de PRUEBA DE VALIDACION.

ARTÍCULO 50

La obsolescencia o cambios en el conocimiento de la asignatura, así se cumplan los otros requisitos, pueden ser motivo de NO Homologación. En tal caso, la Escuela Gastronómica de Occidente informará por escrito los motivos que sustentan esta decisión.

ARTÍCULO 51

Las asignaturas motivo de Homologación causarán cobros adicionales para su reconocimiento, según el Reglamento Financiero.

CAPITULO XIV. CERTIFICACIONES

ARTÍCULO 52

Al finalizar el semestre académico o proceso de formación, la Escuela Gastronómica de Occidente expedirá un Certificado de Calificaciones Semestral, como constancia del proceso de evaluación llevado al estudiante. Este certificado no tiene validez ante organismos diferentes a la Escuela Gastronómica de Occidente.

ARTÍCULO 53

Certificado Académico es todo documento oficial que se expide a solicitud del estudiante, cualquiera sea su modalidad, y representa el concepto oficial dado por la Escuela Gastronómica de Occidente ante dicha petición.

Son competentes para expedir certificados:

- a. Certificados de Matrícula: Dirección Administrativa
- b. Certificados de Asistencia: Director de Programa, Dirección Administrativa – Secretaria Académica.
- c. Certificación de Desempeño Docente: Dirección Académica
- d. Certificado de Calificaciones Semestral: Dirección Administrativa
- e. Certificado de Calificaciones de Carrera: Dirección Administrativa. Este certificado debe contener

todas las asignaturas cursadas, sus notas definitivas, la modalidad de evaluación como se obtuvieron, los años y periodos en que las cursó y su intensidad horaria

- f. Certificado de Terminación de Estudios y Buena conducta: Dirección Administrativa

CAPITULO XV. FALTAS DISCIPLINARIAS

ARTÍCULO 54

Se consideran faltas disciplinarias graves de los estudiantes:

- a. El irrespeto, agresión física o verbal, la calumnia la injuria a miembros de la escuela Gastronómica de Occidente, Directivo, profesores compañeros de estudio.
- b. El ingreso, tenencia, porte, utilización, consumo y distribución o expendio, al interior de la Escuela Gastronómica de Occidente S.A.S, de todo tipo de drogas consideradas heroicas o alucinantes, de todo tipo de licores o al exterior de la institución portando el uniforme de aprendiz o incitar a un compañero al uso de estas
- c. Presentarse a las instalaciones de la Escuela Gastronómica de Occidente en estado de embriaguez o bajo el efecto de drogas heroicas y alucinantes.
- d. Fumar dentro de las instalaciones de la Escuela Gastronómica de Occidente.
- e. Llevar o hacer circular revistas, libros, folletos o cualquier otro material pornográfico; acceder a sitios web obscenos; vestir prendas con motivos obscenos, denigrantes o que atenten contra la moral y las sanas costumbres.
- f. Comercializar cualquier tipo de mercancía o artículo dentro de las instalaciones de la institución.
- g. El ingreso, tenencia, porte, utilización y distribución, al interior de la Escuela Gastronómica de Occidente, de todo tipo de armas de fuego, contundentes, explosivas y en general, cualquier instrumento, herramienta o medio que pueda considerarse de riesgo para la integridad física de personas que conforman institución, o para las instalaciones, equipos o bienes de la Escuela Gastronómica de Occidente. En los procesos de formación en que la tenencia de cuchillos o elementos corto punzantes es reglamentaria, el mal uso que se le dé a éstos será considerado una falta grave.
- h. El robo, hurto y daño intencional de todo tipo de equipos electrónicos, implementos de cocina, instalaciones o utensilios, materias primas bienes que sean de propiedad de la Escuela Gastronómica de Occidente o de los directivos, empelados, estudiantes, profesores o personas contratadas por la institución.
- i. La incitación al desorden, insubordinación, comportamientos groseros, agresivos o violentos, el retiro de clases, a través de participación individual o colectiva en acciones que afecten el normal funcionamiento de las actividades académicas de la institución. La alteración, el fraude o

el intento de fraude de todo tipo de documentos certificados, calificaciones, exámenes o pruebas académicas), así como la presentación de información o documentación falsa en cualquier proceso que perjudiquen el normal desarrollo y violentar los Reglamentos de la Escuela Gastronómica de Occidente.

- j. La suplantación de personas, Directivos, Estudiantes Profesores o terceros ajenos a la Institución.
- k. Incumplir el pago de las obligaciones financieras que estén relacionadas con los procesos de formación.
- l. Todo tipo de actitudes, comportamientos o conductas tipificadas como delitos por las leyes y contenidas en los códigos de la República De Colombia, o aquellas que atentan contra la moral y las buenas costumbres tanto al interior de la institución como en el exterior de ella. Portar el uniforme o las insignias de la Escuela Gastronómica de Occidente en sitios o establecimientos donde se expide licor, estupefacientes y se incite al desorden.
- m. La utilización de teléfonos móviles, equipos electrónicos y computadores dentro del salón de clase que no estén expresamente autorizados por el docente o la dirección académica, pudiendo ser retirado el estudiante del auditorio-salón con las consecuencias académicas de pérdida de clase y rebaja en la nota final. Se permitirá el uso de computadores previamente autorizados por el docente.

CAPITULO XVI. RÉGIMEN DISCIPLINARIO

ARTÍCULO 55

PRINCIPIOS ORIENTADORES DEL RÉGIMEN DISCIPLINARIOS

Durante el proceso. El Director Del Programa, El Director Académico Y El Director General Y el Consejo Académico, respetaran los derechos fundamentales, las garantías constitucionales del debido proceso en derecho a la defensa o descargos, la igualdad y la dignidad humana, el ejercicio de la facultad disciplinaria estará orientado, en todos los casos, por la defensa de los intereses de la institución del reglamento estudiantil, académico y financiero.

TRAMITE SANCIONATORIO El inicio del disciplinario se puede tramitar a petición de parte INTERESADA o de oficio por:

- e. EL DIRECTOR DE PROGRAMA Y CHEF JEFE
- f. EL DIRECTOR ACADÉMICO
- g. GERENTE O DIRECTOR GENERAL
- h. CONSEJO ACADEMICO

Con base a las quejas o reclamos presentados por los alumnos, docentes, personal de la institución, directivos o a petición de parte interesada, para lo cual una vez conocidos los hechos que constituyan

violación al reglamento estudiantil, académico y financiero o por hechos que involucren una violación u omisión a un requisito legal, reglamentario o estatuario por cometer las faltas disciplinarias contenidas en el CAPITULO XV Artículo 54, por parte de un estudiante o grupo de estudiantes matriculados en la institución.

El Director General, el Director Académico o el Consejo Académico deberán iniciar la investigación disciplinaria correspondiente.

TRASLADO DE CARGOS AL PRESUNTO INFRACTOR:

Una vez recibida la queja o reclamo, verbal o escrita el Director General, el director Académico o el Consejo Académico deberán dar traslado del cargo o cargos al presunto infractores, expresando en el mismo las faltas cometidas o artículos violados del reglamento estudiantil académico financiero por el presunto infractor concediéndole un plazo de tres (03) días a partir de la verificación del caso. Para tal efecto se entregara personalmente al presunto infractor el pliego de cargos quien firmara el recibido o firma a ruego por dos testigos si se negase a firmar y en caso contrario por correo certificado a la dirección aportada en el documento de matrícula, o por correo electrónico, evento en los cuales se dejara constancia de dicha actuación.

Una vez notificado conocido el pliego de cargos por el (los) presunto(s) infractor (es) dispondrá de 3 días hábiles para contestar los cargos por escrito dirigidos al funcionario o director que le corrió traslado de la queja o reclamo aportando las pruebas que desee hacer valer o solicitando las que considere convenientes.

El funcionario Director del programa, Director Académico, Gerente o Consejo Académico deberá recaudar formalmente las pruebas necesarias y evaluar las explicaciones y pruebas del presente infractor a fin de tomar la decisión de ratificar la sanción impuesta, rebajar la sanción o exonerar al estudiante infractor de todo cargo para lo cual se le concederán tres (3) días para presentar el recurso.

En caso de que el presente infractor no hubiese hecho uso del derecho a la defensa concedido por la institución y consignado en estos reglamentos, se decidirá con las pruebas obrantes en el expediente y se dejara constancia de esta circunstancia procediéndose a imponer la sanción correspondiente.

ARTÍCULO 56

TIPOS DE SANCIÓN

Para el estudiante o estudiantes que incurran en faltas graves definidas en el capítulo XV FALTAS DISCIPLINARIAS Artículo 54, se le podrá imponer cualquiera de las siguientes sanciones:

- a. Llamado de atención o amonestación privado
- b. Llamado atención público
- c. Matrícula condicional
- d. Suspensión hasta por una 1 semana de clases
- e. Cancelación de la matrícula hasta por 1 año
- f. Expulsión definitiva de la institución

ARTÍCULO 57

IMPOSICIÓN DE SANCIÓN:

Para imponer las sanciones el Director Académico, el Director de programa o jefe, el Director General o el Consejo Académico deliberaron para adoptar la decisión sanción establecida en el capítulo XVI artículo 56 y levantarán el acta correspondiente donde establecerán las motivaciones de la decisión y sanción.

La decisión o sanción se le notificara al estudiante infractor personalmente y/o a través de correo certificado a la dirección apostada en el documento de matrícula o por correo electrónico dentro de los 3 días hábiles siguientes a la reunión de la comisión que tomo la decisión sancionatoria

RECURSO CONTRA LA DECISIÓN O SANCIÓN:

La decisión sancionatoria adoptada o implementada en este artículo podrá impugnarse por parte del estudiante quien se le impuso la sanción ante el consejo académico dentro de los 3 días calendario siguiente a la notificación de la sanción, el Consejo Académico se reunirá extraordinariamente para examinar la impugnación y resolverla sobre la procedencia de la misma. De resultar improcedente se le notificara al impugnante que la sanción quedo en firme sin que se pueda impugnar de nuevo o interponer recurso alguno.

CAPITULO XVII. ESTÍMULOS ACADÉMICOS

ARTÍCULO 58

Distinción al Mérito Académico. Se Concede al estudiante regular que obtenga como promedio ponderado de final de carrera; entiéndase, el promedio ponderado de todos los promedios semestrales; superior o igual al promedio ponderado de final de carrera que la Escuela Gastronómica de Occidente ha determinado para ser merecedor de esta distinción. Adicional al cumplimiento de este promedio el estudiante debe haber cursado todas las asignaturas en la Escuela Gastronómica de Occidente y nunca haber perdido cualquiera de ellas.

ARTÍCULO 59

Distinción de Honor. Se concede al estudiante regular que obtenga en su período académico el más alto promedio del semestre. Para ser merecedor de esta distinción, el estudiante regular debió cursar como mínimo, el número de asignaturas y núcleos temáticos que el programa académico tiene definido para ese semestre y ninguna de estas asignaturas es cursada en repetición y no haber recibido ninguna sanción disciplinaria en ese período académico. La Escuela Gastronómica de Occidente premiará un estudiante regular en cada semestre con esta distinción.

ARTÍCULO 60

Los Directores de cada programa y el Director Académico en coordinación con la Dirección Administrativa – Secretaria Académica, definirán el mínimo promedio ponderado de final de carrera que hace merecedor al estudiante de la Distinción al Mérito Académico, lo mismo que el promedio exigido en cada período académico para la Distinción de Honor. Estas Definiciones se harán para cada uno de los programas de formación regular que tiene la Escuela Gastronómica de Occidente.

ARTÍCULO 61

Las Distinciones a las que se refieren los Artículos de LOS ESTIMULOS ACADEMICOS de este Reglamento, se entregarán en la Ceremonia de Grado o en acto especial programado para tal fin.

ARTÍCULO 62

Los trabajos que se exigen como monografías, tesis o trabajos de investigación para optar al título universitario podrán ser distinguidos con Mención Honorífica.

ARTÍCULO 63

La Mención Honorífica se concederá a los trabajos de grado que tengan aporte en el conocimiento gastronómico con el informe escrito y la práctica realizada y que a juicio del jurado merece este reconocimiento.

ARTÍCULO 64

La Mención debe solicitarla el jurado de los trabajos, en comunicación escrita a la Dirección del Programa, en donde se argumentan las razones por las cuales se certifica que el trabajo cumple con los requisitos señalados en el Artículo anterior y se recomienda otorgar la Mención en la categoría que la investigación lo amerite, una vez se haga su evaluación.

ARTÍCULO 65

La Mención la concede la Dirección General una vez reciba la solicitud de la Dirección del Programa y el concepto de la Dirección Académica General de la Escuela Gastronómica de Occidente.

ARTÍCULO 66

Las Menciones se conceden por Resolución de Dirección General y se entregan en los actos de las ceremonias definidas para tal fin.

CAPITULO XVIII. ORDEN AL MÉRITO GASTRONÓMICO

La ORDEN AL MERITO GASTRONÓMICO fue instituida por la Escuela Gastronómica de Occidente para exaltar la labor de las personas e instituciones que promuevan la cultura gastronómica de la ciudad, la región o el país o personas o Instituciones internacionales que hayan contribuido con el desarrollo y la imagen de la Gastronomía Colombiana.

ARTÍCULO 67

Méritos. Constituirán méritos a tener en cuenta para la concesión de condecoraciones de esta orden:

- a. Presentar actuaciones destacadas en el campo de la gastronomía a nivel local, regional, nacional e internacional
- b. La realización de trabajos extraordinarios de indudable merito que promuevan la cultura gastronómica vallecaucana y colombiana.
- c. La laboriosidad o capacidad extraordinaria puestas de manifiesto en bien de la cultura gastronómica de la región.

ARTÍCULO 68

Grados de la Orden:

- a. Distinción al Merito Profesional: Tiene por objeto reconocer la trayectoria profesional meritoria de la persona que promuevan la cultura gastronómica, los avances tecnológicos y procesos de investigación y las buenas prácticas alimentarias.
- b. Distinción al Merito Estudiantil: Tiene por objeto reconocer los aportes, logros y desarrollos propios que los estudiantes de la Escuela Gastronómica de Occidente alcanzan en el campo de la gastronomía local, regional, nacional e internacional
- c. Distinción al Merito Empresarial: Tiene por objeto reconocer la trayectoria empresarial meritoria en la promoción de productos, adelantos tecnológicos y creación de nuevos productos alimenticios fundamentados en los productos o ingredientes vernáculos, parentales o autóctonos.

ARTÍCULO 69

Las distinciones de la ORDEN AL MERITO GASTRONÓMICO se entregarán en sesiones preparadas para la ocasión.

CAPITULO XIX. TÍTULOS DE ACREDITACION PARA EL TRABAJO

ARTÍCULO 70

Los estudiantes regulares que terminen y aprueben todas las asignaturas del Plan de Estudios y

cumplan con los demás requisitos académicos y financieros del programa correspondiente, podrán obtener el Certificado de Técnico Laboral por Competencias que les acredita para el ejercicio Laboral. Como requisito académico exigible para la graduación, el estudiante regular debe haber presentado o una monografía de grado o una práctica laboral de 400 horas. Para los Estudiantes Temporales se expide una certificación de asistencia si se asiste al menos el 80% de la intensidad horaria.

ARTÍCULO 71

Para solicitar el título se requiere:

- a. Estar a paz y salvo con todas las dependencias de la Escuela Gastronómica de Occidente.
- b. Acreditar en la Dirección Administrativa la documentación que se exige para la expedición del título.
- c. Pagar los derechos de grado.

ARTÍCULO 72

Los títulos se otorgan en ceremonia especial conjunta prevista por las Directivas de la Escuela Gastronómica de Occidente. Esta ceremonia de grado es propuesta por las directivas de la Escuela Gastronómica de Occidente y los estudiantes graduandos voluntariamente determinan su participación.

En casos especiales, estudiados y concedidos por la Dirección General, la Escuela Gastronómica de Occidente podrá tener otras consideraciones así:

- a. Hacer ceremonias privadas en fechas diferentes a las estipuladas para las ceremonias conjuntas.
- b. Otorgar el título sin la presencia del candidato. Para ello se requiere que el estudiante regular otorgue poder ante notario para tramitar la solicitud del título y recibir el diploma y el Acta de Grado correspondientes a interpuesta persona. Si el estudiante se encuentra en el exterior, esta solicitud se debe tramitar en el correspondiente Consulado Colombiano

Para los casos concedidos de ceremonias especiales diferentes a la Ceremonia especial conjunta, la Escuela Gastronómica de Occidente definirá las características a cumplir por parte del Estudiante.

CAPITULO XX. INTERPRETACIÓN

ARTÍCULO 73

Los casos académicos no explicitados en este Reglamento Estudiantil, serán atendidos especialmente por el Director del Programa y la Dirección Académica. En caso de ser, por las circunstancias especiales dadas, que estas representaciones estén en cabeza de la misma persona, se discutirán los nuevos casos académicos con la Dirección General de la Escuela Gastronómica de Occidente.

REGLAMENTO FINANCIERO

CAPITULO I. ESTUDIANTES

ARTÍCULO 1

La Escuela Gastronómica de Occidente, para efectos financieros, solamente reconoce dos clases de estudiantes, Estudiantes Regulares y Estudiantes Temporales según las definiciones del Reglamento Académico y así sean estudiantes en convenio con otras instituciones, este es el reglamento financiero que aplica.

ARTÍCULO 2

Es requisito indispensable para poder cursar algún Programa de Formación Laboral o algún curso de educación informal que programe y ofrezca la Escuela Gastronómica de Occidente, el haber cumplido con todos los requisitos académicos y financieros en las fechas establecidas para ello.

ARTÍCULO 3

La Escuela Gastronómica de Occidente fija autónomamente, sin violar las reglamentaciones emanadas por los órganos de control, y de forma periódica, todos los precios y tarifas por cada uno de los servicios que ofrece y todas las multas y demás cargos por las sanciones que impone.

ARTÍCULO 4

La Escuela Gastronómica de Occidente tiene la discrecionalidad de conceder o negar descuentos en los valores que cobra por los servicios que ofrece o por las sanciones que impone.

ARTÍCULO 5

La Escuela Gastronómica de Occidente, para el pago de los valores que cobra por los servicios que ofrece, se reserva el derecho de otorgar crédito y de fijar condiciones para hacerlo, previo estudio de cada caso, quedando el solicitante en libertad de aceptar o no el crédito.

Parágrafo: La Escuela Gastronómica de Occidente considera que se ha concedido un crédito cuando se autoriza a un estudiante regular o temporal, a pagar el servicio ofrecido, en fechas diferentes a las asignadas originalmente, plazo durante el cual se pueden cobrar intereses de financiación.

El estudiante al que se le da crédito queda cubierto bajo la modalidad de "Matrícula Condicional", lo cual no es una aceptación tácita del cumplimiento efectivo de los requisitos financieros que exige la Escuela Gastronómica de Occidente, y por lo tanto ésta queda facultada a suspender los servicios en caso del incumplimiento total o parcial de la obligación.

ARTÍCULO 6

La Escuela Gastronómica de Occidente, sin excepción, cobrará intereses corrientes por los créditos que otorga e intereses de mora durante todo el tiempo en que la obligación se encuentre vencida y de acuerdo con las tasas que permite la ley colombiana sin perjuicio de iniciar las acciones judiciales correspondientes por no pago de una o más cuotas consignadas en el respectivo Pagaré.

ARTÍCULO 7

Todo valor adeudado que no haya sido pagado en las fechas establecidas, además de estar sujeto al cobro de intereses por mora durante el término vencido, autoriza a la Escuela Gastronómica de Occidente tomar las acciones de cobro pertinentes, sin perjuicio de los problemas académicos y de las sanciones disciplinarias que se le generen al estudiante por esta situación. Cuando un estudiante no paga los valores pactados en el contrato durante el periodo académico, pierde el derecho de automáticamente continuar vinculado para los siguientes periodos así tenga matrícula académica.

ARTÍCULO 8

Todo estudiante regular o temporal y su respectivo acudiente o codeudor debe responder con su patrimonio por la pérdida o los daños parciales o totales que de forma voluntaria o involuntaria, individual o colectiva, ocasione a cualquier bien propiedad de la Escuela Gastronómica de Occidente, ya sea que tal bien se encuentre o no al interior de la institución (mobiliario, equipos, vidrios, tableros, vehículos, fichas de parqueo, equipos deportivos o musicales, libros, revistas, material audiovisual y cualquier otro bien de la Escuela Gastronómica de Occidente).

Parágrafo: La Escuela Gastronómica de Occidente establece los valores de reposición de los bienes perdidos o dañados, los cuales deberán ser pagados inmediatamente se liquiden, sin perjuicio de las sanciones disciplinarias contempladas para cada caso en particular.

ARTÍCULO 9

Los estudiantes regulares y los estudiantes temporales que se encuentren matriculados en programas, fruto de convenios con otras instituciones, para efectos financieros, sin excepción, deberán acogerse al Reglamento Financiero de la Escuela Gastronómica de Occidente.

ARTÍCULO 10

Los derechos de matrícula serán reembolsables solamente en el caso definido como Reclamo por Cancelación de Cursos y Grupos presentado en el CAPITULO VII RECAMO DE LOS ESTUDIANTES, REGLAMENTO ACADEMICO.

CAPITULO II. MATRÍCULAS

ARTÍCULO 11

La matrícula es el acto voluntario mediante el cual el estudiante cumple con todos los requisitos académicos, administrativos y financieros en el tiempo que para ello señala la Escuela Gastronómica de Occidente y según el procedimiento definido en el Reglamento Académico.

ARTÍCULO 12

Quien no cumpla con todos los requisitos académicos, administrativos y financieros no será considerado como estudiante de la Escuela gastronómica de Occidente, aunque haya tenido matrícula anteriormente.

ARTÍCULO 13

Es requisito indispensable para ser estudiante de la Escuela Gastronómica de Occidente pagar el valor de la matrícula y efectuar su registro en las fechas establecidas para ello.

ARTÍCULO 14

El aspirante que sea autorizado para pagar y registrar su matrícula en fechas posteriores a las establecidas, deberá acogerse a las sanciones financieras que determine la Escuela Gastronómica de Occidente.

ARTÍCULO 15

Todo aspirante a programas de formación que dan la condición de estudiante regular, no cuenta con un Servicio Médico particular que cubra hospitalización, urgencias y cirugía, debe tomar obligatoriamente el Servicio Médico que ofrece la Escuela Gastronómica de Occidente en las Fechas oficiales que se señalan para el pago de matrículas. En el caso excepcional de que la Escuela Gastronómica de Occidente autorice registrar la matrícula en fechas diferentes a las oficiales, bajo ningún motivo habrá posibilidad de renunciar al Servicio Médico.

ARTÍCULO 16

Los valores a cobrar por concepto de matrícula no contempla la modalidad de créditos académicos, su valor es calculado sobre una base típica de asignaturas a cursar y se entenderá por parte del estudiante regular que su derecho se limita en número a las asignaturas ofrecidas en su semestre normal.

ARTICULO 17

PAGOS

La Escuela Gastronómica de Occidente según lo establecido por los Órganos de Control Institucional tendrá un cobro único e incluye los siguientes conceptos:

Derechos de Inscripción

- Matrícula de todos los semestres del programa de formación
- Derechos propios del servicio, que incluye el uso de los espacios de formación, Dotación Técnica de Salones, Biblioteca, Asesoría de los Docentes y las 400 horas Practicas que están definidas como requisito para terminar el proceso de formación.
- Derecho a 4 exámenes de recuperación durante todo el ciclo de formación, en los casos en que se tipifican en el Reglamento Estudiantil Académico y Financiero.
- Derecho a 4 recuperaciones de asignaturas durante todo el ciclo de formación, en los casos en que se tipifican en el Reglamento Estudiantil Académico y Financiero.
- Derecho a 4 exámenes supletorios durante todo el ciclo de formación, en los casos en que se tipifican en el Reglamento Estudiantil Académico y Financiero.

- 1 Carné Estudiantil con vigencia para todo el ciclo de formación.
- Expedición de 4 certificados y constancias durante todo el ciclo de formación
- Derecho a ceremonia de entrega de Certificados de Aptitud Ocupacional.

Nota: Otros cobros como Estampilla Procultura u otros Impuestos se cobraran por aparte al igual que la reposición del carnet estudiantil.

Los costos de los conceptos que estén por fuera de esta lista, y que a juicio de los Reglamentos Académico y Financiero deben ser cobrados, son los siguientes:

- El quinto o mas Exámenes de recuperación
- La quinta o mas Recuperaciones de asignaturas (Incluye materia prima y contenidos del programa)
- El quinto o mas Exámenes supletorios
- Reposición Carné Estudiantil
- El quinto o mas Certificados y constancias solicitadas
- Seguimiento a 400 horas de práctica, si las plateadas originalmente no se cumplen por causas atribuibles a los estudiantes

ARTÍCULO 18

El estudiante regular que por cualquier circunstancia deba cursar un número superior de asignaturas a las consideradas en programación normal del plan de estudios escogido en la cada Período académico o de créditos académicos asignados a cada semestre, deberá pagar un reajuste o valor adicional al fijado por matrícula. Este valor se determina para cada asignatura según su tipo e intensidad horaria. Si la circunstancia en que adiciona materias es

posterior en Tiempo a la definición de sus asignaturas, los cobros adicionales que genera esta adición se cobrarán en su momento y el estudiante regular Aceptaré este nuevo cobro como parte de su matrícula académica y financiera. Los nuevos plazos y condiciones de esta adición, no restan Obligatoriedad a los compromisos adquiridos por el estudiante regular con antelación por concepto de matrícula. Esta situación aplica ajustándose a lo dispuesto como PAGOS.

ARTÍCULO 19

La Escuela Gastronómica de Occidente establece unas fechas específicas para el pago por adición de materias que implique reajuste en el valor de la matrícula original de los estudiantes de pregrado ajustado a lo dispuesto en el ARTICULO 17 PAGOS; quien no pague tal valor o no establezca un acuerdo de pago en las fechas indicadas, no se le hará efectiva la adición de las materias, sin perjuicio de los problemas académicos y del cobro de intereses de mora que se generen durante el tiempo que dure el retardo.

CAPITULO III. EVALUACIÓN ACADÉMICA

ARTÍCULO 20

Los exámenes supletorios, de habilitación, de validación, de suficiencia y de cualquier otro tipo, las recuperaciones de clases, Seguimiento a horas de Practica y Cursos de Verano que en número superen lo dispuesto como derechos de matrícula de los estudiantes, tienen un costo fijado por la Escuela Gastronómica de Occidente, el cual, sin excepción, deberá ser pagado por el estudiante, antes de su presentación.

CAPITULO IV. TRANSFERENCIAS

ARTÍCULO 21

A la persona a quien se le acepte transferencia externa o interna, se le considerará como estudiante nuevo, para efectos de la asignación de los valores que deberá pagar por Derechos de Matrícula.

CAPITULO V. TERMINACIÓN DE ESTUDIOS

ARTÍCULO 22

Los estudiantes que hayan terminado y aprobado todas las asignaturas del plan de estudios, para poder obtener el Título de Certificación Laboral deberán encontrarse a paz y salvo con la Dirección Administrativa y los Oficinas de Audiovisuales, Biblioteca y Almacén.

CAPITULO VI. RESERVAS DE CUPO

ARTÍCULO 23

Para poder adquirir el derecho a la reserva de un cupo en la Escuela Gastronómica de Occidente, el beneficiario deberá haber pagado previamente los valores correspondientes a la matrícula, los cuales serán tenidos en cuenta al momento de hacer efectivo el cupo, tiempo en el cual se hará el ajuste correspondiente en el valor si a ello hubiere lugar.