

## RESOLUCIÓN EXENTA N° 6258

VALPARAÍSO, 24 de octubre de 2022

### VISTOS:

1. La Resolución Exenta N.º 3411 de 30 de agosto de 2013, que aprobó el Plan de Estudios de la Carrera de Administración Hotelera y Gastronómica y sus modificaciones;
2. La Resolución Exenta N.º 2438 de 5 de junio de 2015, que aprobó el Reglamento del Plan de Estudios de la Carrera de Administración Hotelera y Gastronómica;
3. El Oficio N.º 139/2018 de 5 de septiembre de 2018 del Director de la Escuela de Administración Hotelera y Gastronómica, mediante el cual solicitan modificaciones al Reglamento del Plan de Estudios de la Carrera de Administración Hotelera y Gastronómica;
4. La Constancia N.º 65 del 4 de julio de 2022 del Secretario de Facultad (S) de la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas, mediante la cual se acredita que en el Consejo de Facultad Ordinario N.º 7 realizado el 29 de junio de 2022, se autorizó la modificación del Reglamento de la Carrera de Administración Hotelera y Gastronómica;
5. El Reglamento General de Estudio de Pregrado de la Universidad de Valparaíso, contenido en el Decreto Exento N.º 2133, de fecha 23 de noviembre de 2001.
6. El Decreto Exento N.º 3817 de 28 de junio de 2013, que aprueba el Proyecto Educativo de la Universidad de Valparaíso.

Y vistos, además, lo dispuesto en los D. F. L. Nos. 1 y 6, ambos de 1981; en el D. F. L. N° 147, de 1982; en el Decreto Exento N°1253 de 2017; en el Decreto TRA N.º 315/73/2019.

### RESUELVO:

- I. **MODIFÍCASE** la Resolución Exenta N.º 2438 de 5 de junio de 2015, que aprobó el Reglamento del Plan de Estudios de la Carrera de Administración Hotelera y Gastronómica, en los siguientes términos:

#### **Donde dice:**

#### **Artículo 18°:**

Para aprobar una asignatura de las líneas Hotelera y Gastronómica el criterio será: el promedio final alcanzado deberá ser a lo menos 4,0 (cuatro coma cero) y acreditar una asistencia mínima a clases del 80% a las actividades curriculares establecidas en la programación académica semestral respectiva.

Las asignaturas sujetas a esta exigencia son:

Línea Gastronómica: Introducción a la Restauración, Cocina Institucional (Taller), Cocina Chilena y Regional (Taller), Cocina Internacional (Taller), Pastelería (Taller), Eventos y Banquetes (Taller), Culinario Integrado (Taller) Enología, Bar y Servicio (Taller), y Pastelería Avanzado y Panificación (Taller).

Línea Hotelera: Introducción a la Hotelería, Turismo, Gestión de Alojamientos, Gestión de Reservas y Recepción, Gestión de Eventos, Gestión de Servicio al Cliente, Gestión de Ingresos y Ventas Hoteleras, Dirección Estratégica de Hoteles y Gerenciamiento Hotelero.

**Debe decir:**

**Artículo 18°:**

Para aprobar una asignatura de las líneas Hotelera y Gastronómica el criterio será: el promedio final alcanzado deberá ser a lo menos 4,0 (cuatro coma cero) y acreditar una asistencia mínima a clases del 80% a las actividades curriculares establecidas en la programación académica semestral respectiva.

Las asignaturas sujetas a esta exigencia son:

Línea Gastronómica: Introducción a la Restauración, Cocina Institucional (Taller), Cocina Chilena y Regional (Taller), Cocina Internacional (Taller), Pastelería (Taller), Eventos y Banquetes (Taller), Culinario Integrado (Taller) Enología, Bar y Servicio (Taller), y Pastelería Avanzado y Panificación (Taller).

Línea Hotelera: Introducción a la Hotelería, Turismo, Gestión de Alojamientos, Gestión de Reservas y Recepción, Gestión de Eventos, Gestión de Servicio al Cliente, Gestión de Ingresos y Ventas Hoteleras, Dirección Estratégica de Hoteles y Gerenciamiento Hotelero.

En los casos debidamente justificados en que el/la estudiante presente una asistencia inferior al 80% y superior al 60%, el Consejo de Escuela podrá resolver sobre la concesión de una excepcionalidad a esta exigencia, siempre y cuando el promedio de notas parciales supere la nota 5,0.

**Donde dice:**

**Artículo 26°:**

Sólo se entenderá iniciada la practica intermedia, cuando se cumplan los siguientes requisitos por parte del alumno:

- Entrega del “Formulario de Aceptación del Alumno en Práctica Intermedia”, debidamente suscrito por un representante de la empresa o institución, donde realizará la práctica intermedia.
- No tener deuda, de ninguna naturaleza con la Universidad.
- Ser alumno regular

**Debe decir:**

**Artículo 26°:**

Sólo se entenderá iniciada la practica intermedia, cuando se cumplan los siguientes requisitos por parte del alumno:

- Entrega del “Formulario de Aceptación del Alumno en Práctica Intermedia”, debidamente suscrito por un representante de la empresa o institución, donde realizará la práctica intermedia.

Dicho documento podrá exceptuarse en aquellos casos en que el/la estudiante acredite ser trabajador de una organización o empresa vinculada directamente a la industria de la hospitalidad, y cumpla funciones acordes a lo contemplado en el artículo 24°. En este caso, es deber del/la estudiante informar oportunamente al Coordinador de Prácticas, quien resolverá sobre la aceptación de la práctica.

- Ser alumno regular

**Donde dice:**

**Artículo 27°:**

La Práctica intermedia tendrá como requisito el haber aprobado la totalidad de las asignaturas incluidas en el Plan de Estudios hasta el cuarto semestre académico y la duración de la misma será de 180 horas cronológicas en la empresa y 9 horas de trabajo no presencial, todo lo anterior, equivalentes a 7 créditos.

La práctica intermedia deberá estar finalizada a lo menos un mes antes de terminado el sexto semestre, siendo requisito para cursar las asignaturas correspondientes a la mención.

Terminada la práctica intermedia, la empresa emitirá un informe de desempeño laboral, el cual deberá ser entregado por el alumno interesado, al Jefe Directo de la empresa donde realizó su Practica intermedia. La empresa remitirá el informe en sobre sellado a la Dirección de la Carrera.

Es responsabilidad del alumno verificar que dicho informe haya sido recibido correctamente por la Dirección de la Carrera.

**Debe decir:**

**Artículo 27°:**

La Práctica intermedia tendrá como requisito el haber aprobado 120 créditos del Plan de Estudios y la duración de la misma será de 180 horas cronológicas en la empresa y 9 horas de trabajo no presencial, todo lo anterior, equivalentes a 7 créditos.

La práctica intermedia deberá estar finalizada a lo menos un mes antes de terminado el sexto semestre, siendo requisito para cursar las asignaturas correspondientes a la mención.

Terminada la práctica intermedia, la empresa emitirá un informe de desempeño laboral, el cual deberá ser entregado por el alumno interesado, al Jefe Directo de la empresa donde realizó su Practica intermedia. La empresa remitirá el informe en sobre sellado a la Dirección de la Carrera.

Es responsabilidad del alumno verificar que dicho informe haya sido recibido correctamente por la Dirección de la Carrera.

En caso de que el/la estudiante acredite ante el Coordinador de Práctica, ser trabajador de una organización o empresa acordes a lo establecido en el artículo 24°, y no pueda presentar la evaluación de su supervisor, deberá presentar una carta de recomendación del empleador, que indique las características del trabajo realizado, fechas y su duración en horas.

**Donde dice:**

**Artículo 28°:**

Al término de la práctica intermedia, el/la estudiante deberá presentar un informe escrito de la misma, dentro de los 20 días corridos a partir de la finalización de las actividades en la organización respectiva, o bien en la fecha designada por el Coordinador de Prácticas para estos efectos.

En caso que el alumno no cumpliera con la entrega de dicho informe en los plazos establecidos, se entenderá por reprobada la Práctica Intermedia, con nota 1.0 (uno coma cero).

**Debe decir:**

**Artículo 28°:**

Al término de la práctica intermedia, el/la estudiante deberá presentar un informe escrito de la misma, en el plazo que establezca el/la profesor/a de la asignatura, o bien en la fecha designada por el Coordinador de Prácticas para estos efectos.

En caso que el alumno no cumpliera con la entrega de dicho informe en los plazos establecidos, se entenderá por reprobada la Práctica Intermedia, con nota 1.0 (uno coma cero).

**Donde dice:**

**Artículo 29°:**

La calificación final de la practica intermedia se hará en base al promedio ponderado con dos cifras decimales, de las siguientes evaluaciones:

- Nota generada por la evaluación realizada por la empresa (70%).
- Nota del informe de Práctica Intermedia escrito establecido en el artículo 28°. (30%)

En el caso de que el informe de práctica intermedia sea rechazado, tendrá un plazo de 10 días hábiles, a partir de la fecha de reprobación, para la presentación de un nuevo informe, o bien en la fecha designada por el Coordinador de Prácticas para estos efectos.

Si el informe por parte de la empresa u organización evalúa como insatisfactorio el desempeño del alumno, éste reprobará la práctica intermedia.

**Debe decir:**

**Artículo 29°:**

La calificación final de la practica intermedia se hará en base al promedio ponderado con dos cifras decimales, de las siguientes evaluaciones:

- (70%) Nota generada por la evaluación realizada por la empresa, o en su defecto, la nota generada por una presentación oral del trabajo realizado.
- (30%) Nota del informe de Práctica Intermedia escrito establecido en el artículo 28°.

En el caso de que el informe de práctica intermedia sea rechazado, tendrá un plazo de 10 días hábiles, a partir de la fecha de reprobación, para la presentación de un nuevo informe, o bien en la fecha designada por el/la profesor/a de la asignatura previo acuerdo con el Coordinador de Prácticas.

Si el informe por parte de la empresa u organización evalúa como insatisfactorio el desempeño del alumno, éste reprobará la práctica intermedia.

**Donde dice:**

**Artículo 30°:**

Se deja constancia que la autorización de la modalidad de Práctica Intermedia y la estructura del informe escrito establecido en el artículo 28°, se definirá por Consejo Académico de la Escuela.

**Debe decir:**

**Artículo 30°:**

Se deja constancia que la autorización de la modalidad de Práctica Intermedia y la estructura del informe escrito establecido en el artículo 28°, se definirá por acuerdo del Comité Curricular Permanente de la Escuela.

**Donde dice:**

**Artículo 32°:**

Será responsabilidad personal del alumno realizar las gestiones necesarias en las empresas o instituciones que corresponda para realizar su práctica profesional, y someterlas a la consideración del Coordinador de Prácticas, quien resolverá la autorización del lugar de Practica dentro de un plazo de 15 días hábiles a contar de la recepción de la solicitud.

**Debe decir:**

**Artículo 32°:**

Será responsabilidad personal del alumno realizar las gestiones necesarias en las empresas o instituciones que corresponda para realizar su práctica profesional, y someterlas a la consideración del Coordinador de Prácticas, quien resolverá la autorización del lugar de Práctica dentro de un plazo de 15 días hábiles a contar de la recepción de la solicitud.

Por su parte, la asistencia de los/las estudiantes a clase será registrada exigiéndose un mínimo de un 50% según lo establecido en el artículo 17°. No obstante, aquellos/as estudiantes que acrediten poseer contrato de trabajo con una empresa del rubro hotelero o gastronómico, dentro de los 30 días corridos del inicio del semestre, serán eximidos de este requisito. La asistencia a las evaluaciones será obligatoria.

**Donde dice:**

**Artículo 33°:**

Sólo se entenderá iniciada la práctica profesional respectiva, cuando se cumplan los siguientes requisitos por parte del alumno:

- Entrega del “Formulario de Aceptación de Alumno en Práctica Profesional”, debidamente suscrito por un representante de la empresa o institución, donde realizará la práctica.
- No tener deuda, de ninguna naturaleza, con la Universidad.
- Ser alumno regular

**Debe decir:**

**Artículo 33°:**

Sólo se entenderá iniciada la práctica profesional respectiva, cuando se cumplan los siguientes requisitos por parte del alumno:

- Entrega del “Formulario de Aceptación de Alumno en Práctica Profesional”, debidamente suscrito por un representante de la empresa o institución, donde realizará la práctica.
- Ser alumno regular

**Donde dice:**

**Artículo 34°:**

La Práctica Profesional e Introducción a la Hospitalidad, tendrá como requisito el haber aprobado la totalidad de las asignaturas incluidas en el Plan de Estudios hasta el octavo semestre académico y la duración de la misma será de 513 horas cronológicas en la empresa y 27 horas cronológicas semestrales en aula, todo lo anterior, equivalente a 20 créditos.

No obstante lo anterior, y en casos debidamente calificados en que el avance curricular no esté completamente finalizado hasta el octavo semestre, el alumno podrá elevar una solicitud por escrito al Consejo de Escuela, para iniciar su práctica sin haber aprobado la totalidad de las asignaturas. Será este Consejo, quien resolverá sobre la pertinencia de la solicitud.

**Debe decir:**

**Artículo 34°:**

La Práctica Profesional e Introducción a la Empleabilidad, tendrá como requisito el haber aprobado la totalidad de las asignaturas incluidas en el Plan de Estudios hasta el octavo semestre académico y la duración de la misma será de 513 horas cronológicas en la empresa y 27 horas cronológicas semestrales en aula, todo lo anterior, equivalente a 20 créditos.

No obstante lo anterior, y en casos debidamente calificados en que el avance curricular no esté completamente finalizado hasta el octavo semestre, el alumno podrá elevar una solicitud por escrito al Consejo de Escuela, para iniciar su práctica sin haber aprobado la totalidad de las asignaturas. Será este Consejo, quien resolverá sobre la aprobación o rechazo de la solicitud.

**Donde dice:**

**Artículo 37°:**

La Calificación final de la Práctica Profesional se hará en base al promedio ponderado con dos cifras decimales, de las siguientes evaluaciones:

- Nota generada por la evaluación realizada por la Empresa (50%)
- Nota del Informe de Práctica Profesional escrito establecido en el artículo 36° (50%)

En caso que el informe de práctica sea rechazado, tendrá un plazo de 30 días corridos, a partir de la fecha de reprobación, para la presentación de un nuevo informe, o bien en la fecha designada por el Coordinador de Prácticas para estos efectos.

Si el informe de evaluación por parte de la empresa u organización es deficiente en cuanto al desempeño del alumno, esto implicará la reprobación de la práctica profesional, por lo que deberá cursarla nuevamente en el semestre siguiente.

**Debe decir:**

**Artículo 37°:**

La Calificación final de la Práctica Profesional se hará en base al promedio ponderado con dos cifras decimales, de las siguientes evaluaciones:

- Nota generada por la evaluación realizada por la Empresa (50%)
- Nota del Informe de Práctica Profesional escrito establecido en el artículo 36° (30%)
- Promedio de notas asociadas a la Introducción a la Empleabilidad (20%)

En caso que el informe de práctica sea rechazado, tendrá un plazo de 30 días corridos, a partir de la fecha de reprobación, para la presentación de un nuevo informe, o bien en la fecha designada por el Coordinador de Prácticas para estos efectos.

Si el informe de evaluación por parte de la empresa u organización es deficiente en cuanto al desempeño del alumno, esto implicará la reprobación de la práctica profesional, por lo que deberá cursarla nuevamente en el semestre siguiente.

**Donde dice:**

**Artículo 38°:**

Se deja constancia que la autorización de la modalidad de la Práctica Profesional y la estructura del informe escrito establecidos en los artículos anteriores, se definirá previamente por acuerdo interno del Consejo Académico de la Escuela.

**Debe decir:**

**Artículo 38°:**

Se deja constancia que la autorización de la modalidad de la Práctica Profesional y la estructura del informe escrito establecidos en los artículos anteriores, se definirá previamente por acuerdo interno del Comité Curricular Permanente de la Escuela.

**Donde dice:**

**Artículo 43°:**

Una vez aprobado el Módulo II de Seminario de Título, el alumno deberá proceder al empaste definitivo de la Tesis, entregando cuatro ejemplares originales en la Secretaría de la Carrera, más un respaldo digital, que contenga la Tesis.

El tesista tendrá un plazo de quince días corridos a partir de la fecha de aprobación del Módulo II de Seminario de Título, para la presentación de los ejemplares empastados, o bien la fecha que la Secretaria Académica excepcionalmente determine para estos efectos.

En caso de incumplimiento de los plazos establecidos para la entrega del documento, el alumno reprobará la asignatura con una calificación de 1,0 (uno coma cero).

**Debe decir:**

**Artículo 43°:**

Una vez aprobado el Módulo II de Seminario de Título, el alumno deberá proceder al empaste definitivo de la Tesis, entregando tres ejemplares originales en la Secretaría de la Carrera, más dos respaldos digitales, que contenga la Tesis.

El tesista tendrá un plazo de quince días corridos a partir de la fecha de aprobación del Módulo II de Seminario de Título, para la presentación de los ejemplares empastados, o bien la fecha que la Secretaria Académica excepcionalmente determine para estos efectos.

En caso de incumplimiento de los plazos establecidos para la entrega del documento, el alumno reprobará la asignatura con una calificación de 1,0 (uno coma cero).

**Donde dice:**

**Artículo 44°:**

Será condición para rendir en el Examen de Título la comprobación del cumplimiento de los siguientes requerimientos:

- Ser alumno regular
- Haber hecho entrega de la tesis de pregrado en cuatro ejemplares empastados y un CD con ésta en digital.

**Debe decir:**

**Artículo 44°:**

Será condición para rendir el Examen de Título la comprobación del cumplimiento de los siguientes requerimientos:

- Ser alumno regular
- Haber hecho entrega de la tesis de pregrado en tres ejemplares empastados y dos CD con ésta en digital.

**Donde dice:**

**Artículo 47°:**

Reunida la Comisión, el postulante deberá en primer término, exponer sobre su Tesis en un tiempo no superior a 20 minutos y acto seguido será examinado sobre el contenido del mismo.

Corresponderá al Presidente de la Comisión dirigir el desarrollo del examen, de modo que verse sobre los aspectos fundamentales de la Tesis, evitando detalles excesivos y decidir, en caso necesario, si las preguntas se ajustan o no al contenido de la misma.

**Debe decir:**

**Artículo 47°:**

Reunida la Comisión, el postulante deberá en primer término, exponer sobre su Tesis en un tiempo no superior a 20 minutos y acto seguido será examinado sobre el contenido del mismo.

Corresponderá al Presidente de la Comisión dirigir el desarrollo del examen, de modo que verse sobre los aspectos fundamentales de la Tesis y de la Carrera, evitando detalles excesivos y decidir, en caso necesario, si las preguntas se ajustan o no al ámbito disciplinar de la Carrera.

**Donde dice:**

**Artículo 51°:**

Para optar al Grado de Licenciado/a en Administración Hotelera y Gastronómica se requiere:

- Haber aprobado satisfactoriamente la totalidad de las asignaturas y actividades curriculares de la carrera contemplados en el Plan de Estudios hasta el octavo semestre.
- Haber aprobado satisfactoriamente el Seminario de Título.
- Hacer entrega de los 4 ejemplares de su Tesis empastada y la copia digital de ésta.
- No tener deudas de ningún tipo con la Universidad

**Debe decir:**

**Artículo 51°:**

Para optar al Grado de Licenciado/a en Administración Hotelera y Gastronómica se requiere:

- Haber aprobado satisfactoriamente la totalidad de las asignaturas y actividades curriculares de la carrera contemplados en el Plan de Estudios hasta el octavo semestre.
- Haber aprobado satisfactoriamente el Seminario de Título.
- Hacer entrega de los 3 ejemplares de su Tesis empastada y 2 copias digitales de ésta.
- No tener deudas de ningún tipo con la Universidad

- II. **FÍJESE** el nuevo texto refundido del Reglamento del Plan de Estudios de la Carrera de Administración Hotelera y Gastronómica, aprobado por Resolución Exenta N.º 2438 de 5 de junio de 2015, quedando modificado como se detalla a continuación:

## **TÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES**

**Artículo 1°:**

El presente reglamento establece las normas básicas por las cuales se regirá el Plan de Estudios de la Carrera de Administración Hotelera y Gastronómica de la Universidad de Valparaíso, aprobado por Resolución Exenta N.º 3411 de fecha 30 de agosto de 2013.

**Artículo 2°:**

El Plan de Estudios de la Carrera de Administración Hotelera y Gastronómica es de carácter semestral y flexible, de acuerdo a los procedimientos establecidos en el presente reglamento.

**Artículo 3°:**

El Plan de Estudios está compuesto por las siguientes líneas: de Gestión, Contable y Financiera, Hotelera, Gastronómica, y de Idiomas, además de las Asignaturas Complementarias, de Integración y Sello UV; distribuidas en nueve semestres, de carácter obligatorio.

El Plan de Estudios consta de un Plan Común hasta el sexto semestre inclusive. Al finalizar este plan común, el/la estudiante deberá elegir la mención a seguir, la que se cursará desde el séptimo al noveno semestre.

**TÍTULO II  
ADMINISTRACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS**

**Artículo 4°:**

El Plan de Estudios está organizado en semestres de acuerdo con las secuencias de las asignaturas ordenadas en un sistema de requisitos. La duración del plan de estudios será de nueve semestres, en horario diurno.

**Artículo 5°:**

Corresponderá a la Dirección de la Escuela programar las asignaturas y actividades curriculares que los/as estudiantes deberán inscribir semestralmente.

**Artículo 6°:**

El alumno que ingrese al Primer Semestre de la Carrera será inscrito automáticamente en todas las asignaturas de ese semestre.

**Artículo 7°:**

Durante todos y cada uno de los semestres de la Carrera, el/la alumno/a no podrá cursar más de siete asignaturas.

Sin perjuicio de lo anterior, el/la alumno/a podrá elevar una solicitud para cursar una octava asignatura al/la Directora/a de la Escuela, quien, en acuerdo con el Consejo de ésta, podrá autorizar o rechazar dicha solicitud. La decisión estará condicionada al historial académico del/la alumno/a y a los fundamentos que respalden dicha solicitud.

**Artículo 8°:**

El/la alumno/a será responsable de administrar su avance curricular, sin perjuicio de la supervisión y orientación de la Secretaría Académica de la Carrera y Coordinación de Avance Curricular. En el evento de reprobación de una asignatura deberá cursarla en la primera oportunidad en que se dicte.

Los/las alumnos/as podrán cursar asignaturas de diferentes semestres, siempre que cumplan con los correspondientes requisitos.

Con todo, se debe dar prioridad a las asignaturas que le permitan avanzar curricularmente en forma efectiva.

**Artículo 9°:**

El/la alumno/a podrá cursar una asignatura en tantas oportunidades como lo establezca el Reglamento General de Estudios.

El tiempo máximo de permanencia de los/las alumnos/as en la Carrera será de trece semestres.

En caso de incumplimiento de cualquiera de las exigencias contenidas en este artículo, el/la estudiante deberá regirse por lo establecido en el Reglamento General de Estudios.

**Artículo 10°:**

El/la alumno/a no podrá tomar asignaturas con tope de horario. En los casos debidamente calificados por el/la Directora/a de Escuela, podrá autorizar topes de horario, sin perjuicio de lo establecido respecto del mínimo de asistencia obligatoria.

**Artículo 11°:**

La inscripción semestral de las asignaturas y actividades curriculares por parte de los/as estudiantes será supervisada por la Dirección de Escuela, a través de la Secretaría Académica, quién actuará para estos efectos, coordinadamente con la Secretaría de Estudios de la Facultad.

Quedará nula o sin efecto la inscripción de asignaturas que no cumplan con los requisitos establecidos, o que sean tomadas con tope de horario sin la autorización de la Dirección.

La inscripción de asignaturas ya realizada por el/la estudiante podrá ser modificada dentro del plazo establecido en el calendario de actividades académicas.

**Artículo 12°:**

Será función del/la Directora/a de Escuela, quién coordinará con la Secretaria de Estudios de la Facultad, la correcta aplicación del Plan de Estudios y la evaluación de su desarrollo. El/la Directora/a de Escuela podrá delegar dicha función en la Secretaría Académica de la Carrera.

**Artículo 13°:**

El Docente de cada asignatura deberá, al inicio del Semestre, haber sometido la programación de la asignatura que imparte a la aprobación del Coordinador de Línea Correspondiente, o en su defecto, de la Secretaria Académica de la Carrera. Dicha programación será proporcionada por el Docente a los/las alumnos/as durante la primera sesión de clases.

**Artículo 14°:**

Toda situación especial en relación a la aplicación del Plan de Estudios que no pueda ser resuelta por el/la Directora/a de la Escuela, podrá ser resuelta por el/la Decano/a de la Facultad.

Con todo, lo que no esté contemplado en este Reglamento y que concierna a la administración del Plan de Estudios, serán aplicables las normas contenidas en el Reglamento General de Estudios de la Universidad, en la medida que sean compatibles con el Plan de Estudios de carácter semestral y flexible que contempla el presente Reglamento.

### TITULO III DE LA EVALUACIÓN Y PROMOCIÓN

**Artículo 15°:**

En cada asignatura del Plan de Estudios deberán efectuarse semestralmente un mínimo de tres evaluaciones, sean éstas pruebas de cátedra oral o escrita, portafolios, casos, trabajos de investigación y/o talleres prácticos de aplicación, exposiciones o controles acumulativos que en su conjunto puedan considerarse como una de estas evaluaciones. Las ponderaciones de cada una de las evaluaciones serán determinadas por el/la respectivo/a profesor/a, las cuales no podrán superar el 35%.

**Artículo 16°:**

Las evaluaciones parciales o finales podrán ser escritas u orales. Cuando se trate de evaluaciones finales orales, éstas deberán ser rendidas ante una comisión integrada por el docente de la asignatura y al menos un/a profesor/a designado/a por la Dirección de la Escuela.

Las calificaciones obtenidas deberán ser informadas a los/as estudiantes dentro de los 20 días corridos desde la aplicación de la evaluación.

**Artículo 17°:**

Para aprobar una asignatura el criterio general será que el promedio final alcanzado deberá ser a lo menos 4,0 (cuatro coma cero) y acreditar una asistencia mínima a clases del 50% a las actividades curriculares establecidas en la programación académica semestral respectiva.

**Artículo 18°:**

Para aprobar una asignatura de las líneas Hotelera y Gastronómica el criterio será: el promedio final alcanzado deberá ser a lo menos 4,0 (cuatro coma cero) y acreditar una asistencia mínima a clases del 80% a las actividades curriculares establecidas en la programación académica semestral respectiva.

Las asignaturas sujetas a esta exigencia son:

Línea Gastronómica: Introducción a la Restauración, Cocina Institucional (Taller), Cocina Chilena y Regional (Taller), Cocina Internacional (Taller), Pastelería (Taller), Eventos y Banquetes (Taller), Culinario Integrado (Taller) Enología, Bar y Servicio (Taller), y Pastelería Avanzado y Panificación (Taller).

Línea Hotelera: Introducción a la Hotelería, Turismo, Gestión de Alojamientos, Gestión de Reservas y Recepción, Gestión de Eventos, Gestión de Servicio al Cliente, Gestión de Ingresos y Ventas Hoteleras, Dirección Estratégica de Hoteles y Gerenciamiento Hotelero.

En los casos debidamente justificados en que el/la estudiante presente una asistencia inferior al 80% y superior al 60%, el Consejo de Escuela podrá resolver sobre la concesión de una excepcionalidad a esta exigencia, siempre y cuando el promedio de notas parciales supere la nota 5,0.

**Artículo 19°:**

En caso que un/a alumno/a con cumpla con los requisitos mínimos de asistencia, reprobará cualquier tipo de asignatura, con nota final 1,0 (uno coma cero), independiente de las notas parciales.

Las notas mencionadas se expresarán con una cifra decimal en escala 1,0 (uno como cero) a 7,0 (siete coma cero), aproximándose a la décima superior las centésimas iguales o superiores a 0,05 y depreciándose las inferiores.

**Artículo 20°:**

El/la estudiante que no rinda una evaluación, en la fecha fijada con antelación, será calificado con nota 1,0 (uno coma cero). En caso de fuerza mayor debidamente comprobado (problemas de salud, laborales u otros), el/la alumno/a deberá presentar ante el/la Directora/a o a la Secretaría Académica los antecedentes necesarios para justificar su inasistencia, dentro de los dos días hábiles siguientes a la fecha de la evaluación, para que se resuelva de acuerdo a los antecedentes presentados.

Con todo, el/la estudiante podrá rendir una prueba recuperativa de la o las asignaturas a las que no haya asistido durante su inasistencia justificada, la que podrá cubrir solo una nota, que no supere un 35% de la ponderación final de cada una de éstas.

**Artículo 21°:**

La nota final de cada asignatura se determinará ponderando el promedio de las evaluaciones del semestre en un 70% y el Examen Final en un 30%. Este último se deberá rendir al término del semestre.

Podrán eximirse del examen final los/las alumnos/as que obtengan un promedio ponderado entre las notas del semestre igual o superior a 5,0 (Cinco coma Cero), que cumplan con un mínimo de 50% de asistencia.

En el caso de las asignaturas de las líneas hotelera y gastronómica descritas en el artículo 18°, podrán eximirse del examen final los/las alumnos/as que obtengan un promedio ponderado entre las notas del semestre igual o superior a 5,0 (Cinco coma Cero), sin ninguna calificación parcial inferior a 4,0 (cuatro coma cero) y que hayan asistido al 80% de las clases o más.

Con todo, la calificación obtenida en el examen no podrá ser inferior a 4,0 (cuatro coma cero).

**Artículo 22°:**

Si el/la alumno/a reprueba el Examen Final en alguna asignatura, el criterio general es que si su nota final ponderada es superior o igual a 3,5 (tres coma cinco), tendrá derecho a rendir un segundo examen, denominado Examen Extraordinario, fijado en una temporada extraordinaria según el Calendario de Actividades académicas.

Como criterio general, el/la alumno/a tendrá derecho a rendir el Examen Extraordinario, en el caso que obtuviere nota ponderada final a 4,0 (cuatro coma cero), incluyendo su nota de examen, pero igual o superior a 3,5 (tres coma cinco). En ese caso, su nota de presentación para el segundo examen será el promedio ponderado obtenido tras la aplicación del primer examen. La nota final, será la nota de presentación ponderada en un 70% y la nota del segundo examen ponderada en un 30%. Si después del segundo examen la nota ponderada es igual o superior a 4,0 (cuatro coma cero), su nota final de la asignatura será 4,0 (cuatro coma cero).

**Artículo 23°:**

Para el caso de las asignaturas comprendidas en las líneas hotelera y gastronómica descritas en el artículo 18°, si el/la alumno/a obtiene en el Examen Final una calificación inferior a 4,0 (cuatro coma cero), éste deberá rendir el Examen Extraordinario, independiente de que el promedio ponderado de la asignatura sea superior a 4,0 (cuatro coma cero).

Su nota de presentación para el segundo examen será el promedio ponderado obtenido tras la aplicación del primer examen. La nota final, será la nota de presentación ponderada en un 70% y la nota del segundo examen ponderada en un 30%.

Si el/la alumno/a reprueba el Examen Extraordinario de las asignaturas comprendidas en las líneas hotelera y gastronómica descritas en el artículo 18°, y su promedio final ponderado es igual o superior a 4,0 (cuatro coma cero), éste reprobó la asignatura con nota 3,9 (tres coma nueve). En caso de que su promedio sea inferior a 4,0 (cuatro coma cero), la nota final de la asignatura corresponderá al promedio final ponderado.

**TÍTULO IV**  
**PÁRRAFO I**  
**DE LA PRÁCTICA INTERMEDIA**

**Artículo 24°:**

Para los efectos del presente reglamento, se entenderá por Práctica Intermedia, las labores, actividades o trabajo remunerado o no, por parte de los/las estudiantes en organizaciones o empresas vinculadas directamente a la industria de la hospitalidad, en la cual se desarrollen actividades de carácter práctico relacionadas con las operaciones hoteleras y gastronómicas.

**Artículo 25°:**

Será responsabilidad personal del/la alumno/a realizar las gestiones necesarias en las empresas o instituciones que corresponda para llevar a cabo su práctica intermedia, y someterlas a la consideración del Coordinador de Prácticas, quien resolverá la autorización del lugar de Práctica dentro de un plazo de 15 días hábiles a contar de la recepción de la solicitud.

**Artículo 26°:**

Sólo se entenderá iniciada la practica intermedia, cuando se cumplan los siguientes requisitos por parte del/la alumno/a:

- Entrega del “Formulario de Aceptación del/la Alumno/a en Práctica Intermedia”, debidamente suscrito por un representante de la empresa o institución, donde realizará la práctica intermedia.

Dicho documento podrá exceptuarse en aquellos casos en que el/la estudiante acredite ser trabajador de una organización o empresa vinculada directamente a la industria de la hospitalidad, y cumpla funciones acordes a lo contemplado en el artículo 24°. En este caso, es deber del/la estudiante informar oportunamente al Coordinador de Prácticas, quien resolverá sobre la aceptación de la práctica.

- Ser alumno/a regular

**Artículo 27°:**

La Práctica intermedia tendrá como requisito el haber aprobado 120 créditos del Plan de Estudios y la duración de la misma será de 180 horas cronológicas en la empresa y 9 horas de trabajo no presencial, todo lo anterior, equivalentes a 7 créditos.

La práctica intermedia deberá estar finalizada a lo menos un mes antes de terminado el sexto semestre, siendo requisito para cursar las asignaturas correspondientes a la mención.

Terminada la práctica, la empresa emitirá un informe de desempeño laboral, el cual deberá ser entregado por el/la alumno/a interesado, al Jefe Directo de la empresa donde realizó su Practica intermedia. La empresa remitirá el informe en sobre sellado a la Dirección de la Carrera.

Es responsabilidad del/la alumno/a verificar que dicho informe haya sido recibido correctamente por la Dirección de la Carrera.

En caso de que el/la estudiante acredite ante el Coordinador de Práctica, ser trabajador de una organización o empresa acordes a los establecido en el artículo 24°, y no pueda presentar la evaluación de su supervisor, deberá presentar una carta de recomendación del empleador, que indique las características del trabajo realizado, fechas y su duración en horas.

**Artículo 28°:**

Al término de la práctica intermedia, el/la estudiante deberá presentar un informe escrito de la misma, en el plazo que establezca el/la profesor/a de la asignatura, o bien en la fecha designada por el Coordinador de Prácticas para estos efectos.

En caso que el/la alumno/a no cumpliera con la entrega de dicho informe en los plazos establecidos, se entenderá por reprobada la Práctica Intermedia, con nota 1.0 (uno coma cero).

**Artículo 29°:**

La calificación final de la practica intermedia se hará en base al promedio ponderado con dos cifras decimales, de las siguientes evaluaciones:

- (70%) Nota generada por la evaluación realizada por la empresa, o en su defecto, la nota generada por una presentación oral del trabajo realizado.
- (30%) Nota del informe de Práctica Intermedia escrito establecido en el artículo 28°.

En el caso de que el informe de práctica intermedia sea rechazado, tendrá un plazo de 10 días hábiles, a partir de la fecha de reprobación, para la presentación de un nuevo informe, o bien en la fecha designada por el/la profesor/a de la asignatura previo acuerdo con el Coordinador de Prácticas.

Si el informe por parte de la empresa u organización evalúa como insatisfactorio el desempeño del/la alumno/a, éste reprobará la práctica intermedia.

**Artículo 30°:**

Se deja constancia que la autorización de la modalidad de Práctica Intermedia y la estructura del informe escrito establecido en el artículo 28°, se definirá por acuerdo del Comité Curricular Permanente de la Escuela.

**PARRÁFO II  
DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL E INTRODUCCIÓN A LA EMPLEABILIDAD**

**Artículo 31°:**

Para los efectos del presente reglamento se entenderá por Práctica Profesional las labores, actividades o trabajo, remunerado o no, por parte del/la alumno/a en organizaciones o empresas vinculadas directamente al área o quehacer profesional del/a Administrador/a Hotelero y Gastronómico, en la cual desarrolle una actividad acorde al perfil de egreso, tanto de la carrera como de la mención cursada por el mismo.

**Artículo 32°:**

Será responsabilidad personal del/la alumno/a realizar las gestiones necesarias en las empresas o instituciones que corresponda para realizar su práctica profesional, y someterlas a la consideración del Coordinador de Prácticas, quien resolverá la autorización del lugar de Practica dentro de un plazo de 15 días hábiles a contar de la recepción de la solicitud.

Por su parte, la asistencia de los/as estudiantes a clase será registrada exigiéndose un mínimo de un 50% según lo establecido en el artículo 17°. No obstante, aquellos/as estudiantes que acrediten poseer contrato de trabajo con una empresa del rubro hotelero o gastronómico, dentro de los 30 días corridos del inicio del semestre, serán eximidos de este requisito. La asistencia a las evaluaciones será obligatoria.

**Artículo 33°:**

Sólo se entenderá iniciada la práctica profesional respectiva, cuando se cumplan los siguientes requisitos por parte del/la alumno/a:

- Entrega del “Formulario de Aceptación de Alumno/a en Práctica Profesional”, debidamente suscrito por un representante de la empresa o institución, donde realizará la práctica.
- Ser alumno/a regular

**Artículo 34°:**

La Práctica Profesional e Introducción a la Empleabilidad, tendrá como requisito el haber aprobado la totalidad de las asignaturas incluidas en el Plan de Estudios hasta el octavo semestre académico y la duración de la misma será de 513 horas cronológicas en la empresa y 27 horas cronológicas semestrales en aula, todo lo anterior, equivalente a 20 créditos.

No obstante lo anterior, y en casos debidamente calificados en que el avance curricular no esté completamente finalizado hasta el octavo semestre, el/la alumno/a podrá elevar una solicitud por escrito al Consejo de Escuela, para iniciar su práctica sin haber aprobado la totalidad de las asignaturas. Será este Consejo, quien resolverá sobre la aprobación o rechazo de la solicitud.

**Artículo 35°:**

Terminada la Práctica Profesional, la empresa emitirá un informe de desempeño laboral, el cual deberá ser entregado por el/la alumno/a interesado/a al Jefe Directo de la empresa donde realizó su Práctica Profesional. La empresa remitirá el informe en sobre sellado a la Dirección de la Escuela.

Es responsabilidad del/la alumno/a verificar que dicho informe haya sido recibido correctamente por la Dirección de la Escuela.

**Artículo 36°:**

Al término de la Práctica Profesional el/la estudiante deberá realizar un informe escrito de la misma, dentro de los 30 días corridos a partir de la finalización de las actividades en la organización respectiva, o bien en la fecha designada por el Coordinador de Prácticas para estos efectos.

En caso que el/la alumno/a no cumpliera con la entrega de dicho informe en los plazos establecidos, se entenderá por reprobada la Práctica Profesional, con nota 1,0 (uno coma cero).

**Artículo 37°:**

La Calificación final de la Práctica Profesional se hará en base al promedio ponderado con dos cifras decimales, de las siguientes evaluaciones:

- Nota generada por la evaluación realizada por la Empresa (50%)
- Nota del Informe de Práctica Profesional escrito establecido en el artículo 36° (30%)
- Promedio de notas asociadas a la Introducción a la Empleabilidad (20%)

En caso que el informe de práctica sea rechazado, tendrá un plazo de 30 días corridos, a partir de la fecha de reprobación, para la presentación de un nuevo informe, o bien en la fecha designada por el Coordinador de Prácticas para estos efectos.

Si el informe de evaluación por parte de la empresa u organización es deficiente en cuanto al desempeño del/la alumno/a, esto implicará la reprobación de la práctica profesional, por lo que deberá cursarla nuevamente en el semestre siguiente.

**Artículo 38°:**

Se deja constancia que la autorización de la modalidad de la Práctica Profesional y la estructura del informe escrito establecidos en los artículos anteriores, se definirá previamente por acuerdo interno del Comité Curricular Permanente de la Escuela.

### **PÁRRAFO III DEL SEMINARIO DE TÍTULO**

#### **Artículo 39°:**

El Seminario de Título es la instancia académica que busca apoyar la elaboración del documento que será presentado como Tesis de Pregrado. Tiene una duración de 162 horas cronológicas presenciales y 108 no presenciales, equivalentes a 10 créditos, que deben cursar todos los/las alumnos/as que optan al Grado de Licenciado/a en Administración Hotelera y Gastronómica y al Título de Administrador/a Hotelero y Gastronómico, en cualquiera de sus menciones.

Consta de tres módulos:

1. Módulo I: Seminario Integrado I
2. Módulo II: Seminario Integrado II
3. Módulo III: Defensa de Tesis

Durante este proceso el/la alumno/a asistirá a clases sistemáticas y será evaluado en cada uno de los módulos por una comisión examinadora ante la cual deberá realizar una exposición en la que se presentan los avances y defensa de la Tesis.

#### **Artículo 40°:**

La asistencia del/la alumno/a a clases será registrada exigiéndose un mínimo de un 50% de asistencia según lo establecido en el artículo 17°. No obstante, aquellos/as estudiantes que acrediten poseer contrato de trabajo con una empresa del rubro hotelero o gastronómico acordes al perfil de egreso, dentro de los 30 días corridos del inicio del semestre, serán eximidos de este requisito. La asistencia a las evaluaciones será obligatoria.

#### **Artículo 41°:**

El jefe de cátedra de la asignatura de Seminario de Título, designará para cada alumno/a un/a profesor/a guía de tesis, quien finalizado el Módulo II, deberá efectuar un informe escrito evaluando el documento final, dentro de los plazos que la Secretaría Académica determine.

El/la alumno/a podrá solicitar cambio de profesor/a guía, debiendo realizar las gestiones correspondientes para solicitar la guía de un nuevo académico que acepte guiar su tesis.

#### **Artículo 42°:**

La aprobación de cada módulo del Seminario de Título es requisito para cursar el siguiente, por lo que la reprobación de un módulo implica la reprobación de la asignatura.

La nota mínima de aprobación de un módulo es de 4,0 (cuatro coma cero), en una escala de 1,0 (uno coma cero) a 7,0 (siete coma cero).

#### **Artículo 43°:**

Una vez aprobado el Módulo II de Seminario de Título, el/la alumno/a deberá proceder al empaste definitivo de la Tesis, entregando tres ejemplares originales en la Secretaría de la Carrera, más dos respaldos digitales, que contenga la Tesis.

El tesista tendrá un plazo de quince días corridos a partir de la fecha de aprobación del Módulo II de Seminario de Título, para la presentación de los ejemplares empastados, o bien la fecha que la Secretaria Académica excepcionalmente determine para estos efectos.

En caso de incumplimiento de los plazos establecidos para la entrega del documento, el/la alumno/a reprobará la asignatura con una calificación de 1,0 (uno coma cero).

**Artículo 44°:**

Será condición para rendir el Examen de Título la comprobación del cumplimiento de los siguientes requerimientos:

- Ser alumno/a regular
- Haber hecho entrega de la tesis de pregrado en tres ejemplares empastados y dos CD con ésta en digital.

**Artículo 45°:**

En el Examen de título, el/la alumno/a deberá defender su Tesis ante una Comisión Examinadora. Esta comisión estará integrada como mínimo por tres académicos con jerarquía auxiliar o superior, pudiéndose incluir expertos en las temáticas a defender si el tema lo amerita. El quórum mínimo de funcionamiento de la comisión será de tres miembros, siendo la mayoría de la Universidad de Valparaíso.

**Artículo 46°:**

La Comisión Examinadora será citada, por lo menos con cinco días corridos de anticipación a la fecha fijada para el Examen de Título.

**Artículo 47°:**

Reunida la Comisión, el postulante deberá en primer término, exponer sobre su Tesis en un tiempo no superior a 20 minutos y acto seguido será examinado sobre el contenido del mismo.

Corresponderá al Presidente de la Comisión dirigir el desarrollo del examen, de modo que verse sobre los aspectos fundamentales de la Tesis y de la Carrera, evitando detalles excesivos y decidir, en caso necesario, si las preguntas se ajustan o no al ámbito disciplinar de la Carrera.

**Artículo 48°:**

En la calificación final del examen, la comisión actuará por consenso. La nota mínima de aprobación del examen será de 4,0 (cuatro coma cero) en la escala de 1,0 (uno coma cero) a 7,0 (siete coma cero).

Si la nota resultante de esta evaluación, fuere menor a 4,0 (cuatro coma cero), el postulante al grado reprobará su Seminario de Título y deberá inscribir dicha asignatura en el semestre siguiente.

**Artículo 49°:**

Con todo, la nota de Seminario de Título será el promedio ponderado con dos cifras decimales, de las siguientes calificaciones:

- Defensa Módulo I: 15%
- Defensa Módulo II: 15%
- Evaluación Documento de Tesis: 30% obtenida del informe del/la profesor/a guía.
- Defensa Examen de Título: 40%

## **DE LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO Y GRADO**

### **PÁRRAFO I**

#### **DISPOSICIONES GENERALES**

##### **Artículo 50°:**

La Dirección de la Escuela designará a uno o más académicos que se encarguen de coordinar el proceso de obtención de grado y título.

### **PÁRRAFO II**

#### **OBTENCIÓN DEL GRADO**

##### **Artículo 51°:**

Para optar al Grado de Licenciado/a en Administración Hotelera y Gastronómica se requiere:

- Haber aprobado satisfactoriamente la totalidad de las asignaturas y actividades curriculares de la carrera contemplados en el Plan de Estudios hasta el octavo semestre.
- Haber aprobado satisfactoriamente el Seminario de Título.
- Hacer entrega de los 3 ejemplares de su Tesis empastada y 2 copias digitales de ésta.
- No tener deudas de ningún tipo con la Universidad.

##### **Artículo 52°:**

La nota del Grado de Licenciado/a en Administración Hotelera y Gastronómica se calculará considerando el promedio ponderado de las asignaturas en función del número de créditos de éstas.

### **PÁRRAFO III**

#### **OBTENCIÓN DEL TÍTULO**

##### **Artículo 53°:**

Para optar al Título Profesional de Administrador/a Hotelero y Gastronómico, en cualquiera de sus menciones, se requiere:

- Estar en posesión del grado de Licenciado/a en Administración Hotelera y Gastronómica, conforme a lo establecido en el artículo 51°.
- Haber aprobado satisfactoriamente la totalidad de las asignaturas y actividades curriculares de la carrera contemplados en el Plan de Estudios hasta el noveno semestre inclusive.
- No tener deudas de ningún tipo con la Universidad.

##### **Artículo 54°:**

La nota del Título se calculará considerando el promedio ponderado de las asignaturas en función del número de créditos de éstas.

#### **DISPOSICIONES TRANSITORIAS**

##### **Artículo 55°:**

Los/las alumnos/as que hubieren suspendido o postergado estudios y deseen reincorporarse a la Carrera, deberán hacerlo en el nuevo Plan de Estudios, para lo cual deberán realizar una petición por escrito, en la cual solicitan adscribirse al nuevo Plan de Estudios que se encuentre vigente.

No obstante lo anterior, los/las alumnos/as que hayan cursado y aprobado hasta el sexto semestre íntegramente o más, podrán elevar una solicitud de excepción ante el Consejo de Escuela, donde se resolverá sobre la pertinencia de la solicitud.

- III. En todo lo no modificado rige lo dispuesto en la Resolución Exenta N.º 2438 de 5 de junio de 2015.
- IV. La presente Resolución comenzará a regir a contar de su total tramitación.

**ANÓTESE Y COMUNÍQUESE.**

CBC/VSM/DCC/CMB/ofg

**CARLOS BECERRA CASTRO**  
VICERRECTOR ACADÉMICO  
UNIVERSIDAD DE VALPARAÍSO

**DISTRIBUCIÓN:**

FISCALÍA GENERAL – DIVISIÓN ACADÉMICA – DECANO FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS – SECRETARIA DE FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS – SECRETARIA DE ESTUDIOS FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS – DIRECCION DE ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y GASTRONÓMICA – DIRECCIÓN DE EXTENSIÓN Y COMUNICACIONES – DTIC – DAF – UNIDAD DE GESTION DAF – DAE – UNIDAD DE BENEFICIOS – OFICINA DE PARTES