

REGLAMENTO INTERNO - INSTITUTO ARGENTINO DE ARTES CULINARIAS

1. Introducción, Aplicación personal.

El presente Reglamento Interno constituye un conjunto de normas y disposiciones destinadas a regular la conducta de los alumnos del IAAC, así como a establecer las pautas de comportamiento que deberán observarse en su actuación y desenvolvimiento dentro de la Institución y en sus relaciones con terceras personas, estén o no vinculadas a ella. Este Reglamento no tiene únicamente un carácter normativo, sino también educativo e informativo, ya que sirve como documento de referencia para la acción educativa, contribuye a la formación cívica de los estudiantes y facilita una convivencia armónica entre los integrantes de la comunidad educativa. El Reglamento Interno deberá ser respetado y aplicado por todas las personas que conforman la comunidad del Instituto, incluyendo alumnos, personal directivo, administrativo y docente, así como por cualquier otra persona que realice actividades dentro de la Institución.

2. De las cuestiones Generales de IAAC.

- 1) El Consejo Directivo, presidido por el Director General del Instituto, constituye la máxima autoridad de la Institución. Sus resoluciones serán inapelables y contará con amplias facultades para interpretar y resolver los asuntos no previstos en el presente Reglamento.
- 2) El personal directivo, administrativo y docente constituye autoridad dentro del Colegio; en consecuencia, los alumnos deberán respetar dicha autoridad, la cual deberá ejercerse con responsabilidad, profesionalismo y apego a los principios institucionales.
- 3) El presente Reglamento será aplicable a todos los diplomados que se impartan en el Instituto, entre ellos: **Chef Profesional** (duración de 12 meses), **Repuestero Profesional** (duración de 12 meses), **Sommelier** (duración de 6 meses), **Cocina de Cero** (duración de 6 meses); así como a cualquier otro curso o programa que el Instituto autorice o habilite en el futuro.
- 4) El Instituto no se responsabiliza por pérdidas y/o sustracciones dentro de sus instalaciones.
- 5) El alumno tiene la obligación de actualizar en forma inmediata toda modificación que se produzca en los datos capturados en su ficha personal.
- 6) El Instituto se reserva el derecho de cancelar turnos y distribuir a los alumnos en otros similares y/o ciclos distintos con la finalidad de garantizar el desarrollo de las clases y el aprendizaje de los alumnos, cuando por razones ajenas a la institución el grupo no cumpla el cupo de mínimo y establecido de 8 (ocho) alumnos por clase.
- 7) El alumno autoriza que el Instituto Argentino de Artes Culinarias comparta en página web y redes sociales fotos y/o imágenes varias en las cuales pudiera verse al alumno trabajando.
3. **De las cuestiones disciplinarias.**
 - 1) El alumno deberá guardar el debido respeto a toda la comunidad educativa: autoridades, profesores, cuerpo administrativo y demás integrantes de la Institución, incluido sus pares, autoridades de las empresas en las que realizan prácticas estudiantiles y a todo personal de las mismas.
 - 2) El alumno deberá comportarse debidamente dentro y fuera del Instituto, aún cuando esté desempeñando actividades en representación de la misma, evitando actuaciones contrarias a la moral y buenas costumbres.
 - 3) Durante las horas de clase y permanencia en las instalaciones del Instituto, queda prohibido todo tipo de juegos, bromas de mal gusto o agresiones, como así también el uso de teléfonos celulares.
 - 4) Quedan prohibidas cualquier tipo de actitudes y/o acciones lascivas, como así también agresiones que comprometan la salud física de algún miembro de la comunidad escolar.
 - 5) Serán sancionados los actos de robo, destrucción y/o deterioro comprobado de los bienes escolares, particulares, propiedad de los docentes, personal administrativo y/u otro estudiante.
 - 6) Queda estrictamente prohibido el acoso escolar, entendido como cualquier forma de maltrato psicológico, verbal o conductual entre compañeros, así como la publicación en internet, redes sociales o medios similares, de videos, fotografías o cualquier material ofensivo que agrede, insulte, difame o ridiculice al Instituto, a sus autoridades, docentes, alumnos y/o personal administrativo.
 - 7) Queda prohibido fumar en las aulas, talleres y en cualquier espacio físico de uso común del Instituto. Asimismo, se prohíbe el consumo de bebidas alcohólicas dentro de las instalaciones del Instituto, salvo en aquellos casos en que las autoridades lo autoricen expresamente con fines académicos o bajo circunstancias debidamente justificadas. El consumo y/o la portación comprobada de sustancias enervantes o ilícitas queda terminantemente prohibida.
 - 8) No se permite presentarse en el Instituto ni participar en actividades académicas en estado inconveniente o bajo los efectos de alcohol, drogas o sustancias que alteren el normal desempeño.
 - 9) El incumplimiento de cualquiera de las siguientes normas, disposiciones y/o procedimientos del presente Reglamento Interno, facultará a las autoridades del Instituto a adoptar las siguientes sanciones:
 - Apercibimiento y/o amonestación, verbal o por escrito, al alumno.
 - Suspensión temporal del alumno.
 - Expulsión definitiva del alumno.
 - 10) En los casos de suspensión temporal o expulsión definitiva, el alumno no tendrá derecho al reintegro de las cuotas, aranceles y/o derechos de examen abonados.
 - 11) La aplicación de las sanciones establecidas en el presente Reglamento estará a cargo del Consejo Directivo del Instituto.
 - 12) El Instituto no se hace responsable por conflictos, hechos o situaciones que se produzcan fuera de sus instalaciones y que no se encuentren vinculados a actividades académicas o institucionales.
 - 13) En aquellos casos no previstos expresamente en el presente Reglamento, el Consejo Directivo del Instituto determinará y aplicará la sanción que considere correspondiente, de acuerdo con la naturaleza y gravedad de la falta cometida por el alumno.

4. Del Plan Académico.

- 1) Los diplomados cuya duración sea igual o mayor a ciento veinte (120) horas se encuentran acreditados y cuentan con validez oficial ante la Dirección General de Centros de Formación para el Trabajo, a través del Instituto de Formación para el Trabajo (IDEFT), dentro del área de Formación para el Trabajo, bajo la clave CCT 14EIC0003K.
- 2) Los planes de estudio y los programas de las asignaturas son revisados periódicamente con el objetivo de adecuarlos a los constantes cambios y necesidades del sector productivo y de la industria. En consecuencia, el Instituto se reserva el derecho de modificar y actualizar dichos planes y programas cuando lo considere necesario.
- 3) Cada asignatura se desarrollará conforme al programa de estudios aprobado por la Dirección General. Con base en dicho programa se llevarán a cabo las evaluaciones parciales y finales correspondientes.
- 4) El alumno que haya cumplido con el cursado de una asignatura con anterioridad a una modificación del programa de estudios deberá rendir el examen final conforme al programa vigente al momento en que realizó dicho cursado.
- 5) Las asignaturas cursadas tendrán una vigencia de dos (2) años contados a partir de la fecha de inicio del cursado. Transcurrido dicho plazo, caducará su validez y el alumno deberá recurrir a la materia correspondiente.
- 6) Durante el cursado de la asignatura, el alumno será evaluado mediante instancias de seguimiento parcial, tales como pruebas escritas, trabajos prácticos o de investigación, exposiciones orales u otras actividades que determine el docente a cargo.
- 7) El docente podrá prescindir de evaluaciones parciales o determinar la cantidad y modalidad de las mismas, según lo considere adecuado a la naturaleza y características de la asignatura.
- 8) Los exámenes teóricos y prácticos son de carácter obligatorio y podrán rendirse hasta un máximo de cuatro (4) oportunidades. En caso de reprobar en las cuatro (4) instancias, el alumno deberá recurrir a la asignatura correspondiente.
- 9) Los exámenes finales se rendirán al finalizar el cursado de cada asignatura.
- 10) En caso de que el alumno no se presente a un examen parcial o final, ya sea teórico o práctico, deberá rendir un examen extraordinario con el costo correspondiente. Cuando la inasistencia esté debidamente justificada mediante certificado médico, dicho examen extraordinario no generará costo alguno para el alumno.
- 11) Los exámenes de recuperación se rendirán en fechas distintas a las de los exámenes regulares. Dichas fechas serán establecidas con antelación por la Dirección Académica de la sede, de acuerdo con la conveniencia operativa del Instituto, y se llevarán a cabo durante los meses de julio y enero de cada ciclo lectivo.
- 12) Para poder rendir un examen de recuperación, el alumno deberá cubrir la cuota correspondiente al derecho de examen. Dicho pago será válido únicamente para la aplicación del examen para el cual fue realizado y no podrá ser utilizado ni transferido para futuros exámenes de recuperación.
- 13) La calificación mínima para aprobar será, en todos los casos, de seis (6) puntos por examen.

4.1. Clases Prácticas.

- 1) Las prácticas se desarrollarán en los talleres del Instituto, dentro del horario de clase. Durante las mismas, los alumnos serán organizados en grupos que no deberán superar los seis (6) integrantes. Los utensilios e ingredientes necesarios serán provistos por el Instituto. No obstante, en caso de rotura o daño de los utensilios asignados a cada grupo (tales como mixer, batidoras, silpat, entre otros), los integrantes del mismo serán responsables de cubrir el costo correspondiente a su reposición.
- 2) Para ingresar y permanecer en cualquiera de los talleres de trabajo práctico, el alumno deberá cumplir con las siguientes normas: Usar el uniforme completo y en óptimas condiciones de higiene, Mantener el cabello debidamente recogido, Evitar el uso de anillos, relojes, pulseras, así como de maquillaje y perfumes. Dado que los productos de higiene utilizados no son cáusticos, no se permitirá el uso de guantes de goma que puedan entorpecer el desarrollo de las prácticas. En caso de cortaduras o lesiones en las manos, será obligatorio el uso de guantes descartables. En caso de resfriado u otra afección respiratoria, será obligatorio el uso de cubrebocas. Mantener la limpieza, el orden y el buen estado general del aula-taller, debiendo entregarse en las mismas condiciones en que fue recibida.
- 3) El docente se reserva el derecho de admisión y permanencia en el taller respecto de aquellos alumnos que no cumplan con las disposiciones establecidas en el presente Reglamento Interno.

5. De las Prácticas Especiales (Pasantías).

- 1) Las Prácticas Gastronómicas Estudiantiles son de carácter no obligatorio.
- 2) Las Prácticas Gastronómicas Estudiantiles serán organizadas y coordinadas por el área de Atención al Estudiante.

INSTITUTO ARGENTINO DE ARTES CULINARIAS – SEDES GUADALAJARA, LEON, QUERETARO Y MERIDA – AÑO 2026

- 3) El Instituto y el alumno, de manera conjunta o indistinta, podrán proponer el establecimiento en el cual se llevarán a cabo las Prácticas. En todos los casos, corresponderá al Instituto evaluar y decidir la conveniencia de realizar las Prácticas Gastronómicas Estudiantiles.
- 4) Toda práctica deberá contar con el aval de un Instructor, quien firmará y sellará la documentación correspondiente en representación del emprendimiento gastronómico donde se hayan realizado las actividades.
6. **Del curso, Asistencia A Clases, Puntualidad, Cambio De Curso, Uniforme.**
 - 1) El alumno deberá cumplir con un mínimo del ochenta por ciento (80 %) de asistencia en cada una de las asignaturas para mantener su condición de alumno regular.
 - 2) Las clases no asistidas no podrán ser recuperadas. Las excepciones a esta disposición solo serán consideradas en casos de enfermedad u obligación laboral, debidamente acreditadas mediante certificado médico o constancia emitida por el empleador correspondiente. En dichos supuestos, el alumno podrá solicitar la recalendarización de la clase ante el área de Atención al Estudiante, presentando el justificante correspondiente.
 - 3) Una vez iniciada la clase teórica, se otorgará una tolerancia máxima de quince (15) minutos contados a partir del horario de inicio de la clase.
 - 4) La tolerancia establecida en el artículo anterior no será aplicable a las clases prácticas ni a las pasantías gastronómicas, en las cuales deberá cumplirse estrictamente con el horario establecido.
 - 5) El cambio de curso se autorizará exclusivamente en aquellos casos en que el alumno presente un certificado laboral u otro justificante válido, sujeto a la aprobación de la Administración del Instituto. En todos los casos, dicho cambio estará condicionado a la disponibilidad de espacio en el grupo.
 - 6) El alumno deberá vestir el uniforme completo, en perfectas condiciones de higiene, limpio y planchado, el cual consiste en: pantalón negro, filipina, gorro y mandil institucional, así como calzado cerrado adecuado para las actividades académicas.
- 6.1. **Cuotas, Inscripciones y Mensualidades.**
 - 1) El primer día de clases, el alumno deberá haber cubierto en su totalidad los conceptos correspondientes a inscripción, uniforme, póliza de seguro y primera colegiatura. En los periodos subsecuentes, el alumno deberá realizar el pago total de sus colegiaturas dentro del plazo comprendido del día 1 al día 10 de cada mes, a fin de evitar la generación de recargos, conforme a la tabla que se detalla a continuación:

Día 1 - 10 de cada mes	0.00 Pesos
Día 11 - 17 de cada mes	\$100.00 Pesos
Día 18 - 24 de cada mes	\$200.00 Pesos
Día 25 - al último del mes	\$300.00 Pesos

- 2) El pago de la póliza de seguro deberá realizarse en una sola exhibición para aquellos diplomados cuya duración sea igual o menor a un año.
- 3) El pago de inscripción será único y obligatorio para todos los diplomados.
- 4) Los pagos realizados en concepto de inscripción, póliza de seguro, uniforme, colegiaturas y exámenes extraordinarios solo serán reembolsables en caso de que el curso, diplomado y/o examen extraordinario sea cancelado de manera definitiva. Dichos pagos serán válidos únicamente para el inicio y/o periodo correspondiente.
- 5) En caso de requerir factura, el alumno deberá solicitarla a más tardar el día hábil siguiente a la realización del pago y dentro del mismo mes en que se efectuó dicho pago.
- 6) En caso de adeudo de mensualidades, **la suspensión del alumno se aplicará a partir del día siguiente del mes calendario en que no se haya realizado el pago.** Mientras persista el adeudo, el alumno quedará inhabilitado para asistir a clases y/o rendir exámenes regulares o de recuperación. Una vez regularizada la deuda, el alumno será habilitado de forma inmediata. Aquellos alumnos con adeudos en las fechas de examen no podrán aplicarlo; en caso de que se permita rendirlo, el Instituto se reserva el derecho de anularlo.
- 7) Las cuotas se expresan en moneda de curso legal. No obstante, ante cualquier variación o distorsión en los precios del mercado que afecte directa o indirectamente los costos de insumos y demás elementos utilizados en las clases, el Instituto se reserva el derecho de modificar unilateralmente los importes establecidos. El ajuste podrá realizarse en un porcentaje equivalente o similar al índice de inflación del año anterior, debiendo notificarse a los alumnos con una antelación no menor a treinta (30) días naturales mediante circular.
7. **Solicitud de baja como alumno de la institución.**
 - 1) El alumno podrá solicitar la baja como alumno regular en el periodo de la carrera que así lo desee, siempre y cuando, al momento de realizar la solicitud, no registre adeudos pendientes en concepto de matrícula, colegiaturas mensuales, inscripción o seguro de cobertura médica.
 - 2) En caso de que el alumno deje de asistir sin haber solicitado su baja como alumno regular, el Instituto se reserva el derecho de continuar cobrando la matrícula correspondiente hasta la fecha en que se realice el trámite formal de baja.
8. **Certificación del diplomado.**
 - 1) **La entrega de los certificados podrá variar según los plazos y procedimientos establecidos por el IDEFT, sobre los cuales el Instituto no tiene injerencia.**

C o n
fecha / / , El alumno , manifiesta su conformidad ante las políticas
descriptas en este documento.

Firma del alumno _____

AVISO DE PRIVACIDAD DE INSTITUTO ARGENTINO DE ARTES CULINARIAS

En cumplimiento a la Ley Federal de Protección de Datos Personales en Posesión de los Particulares (la "Ley"), **INSTITUTO ARGENTINO DE ARTES CULINARIAS**, sus empresas Filiales o Subsidiarias con domicilio en la calle Libertad #1812, Colonia Americana, C.P. 44160, Guadalajara, Jalisco, le informa que actúa como responsable de sus datos personales, así como los términos y condiciones del Aviso de Privacidad de Datos Personales ("Aviso de Privacidad"), por lo que hace de su conocimiento que los datos personales que recopilamos, incluyendo los sensibles, que actualmente o en el futuro obren en nuestras bases de datos serán tratados y/o utilizados con el único propósito de: (i) fines de identificación y verificación tales como, estudios socio-económicos y de referencias laborales, cumplimiento de obligaciones y derechos laborales que deriven de la relación obrero-patronal en cumplimiento a la Ley Federal del Trabajo y demás aplicables; (ii) con fines de comunicación para enviarle avisos relativos a nuestros productos, horarios de atención, para dar seguimiento a sugerencias y/o quejas y/o reclamaciones y/o denuncias por la calidad de los productos; para contacto y atención como cliente; para fines de publicidad, estudios comerciales o de mercadotecnia; para hacerle llegar ofertas; (iii) cumplir aquellas obligaciones y derechos que se derivan de la relación jurídica existente entre usted como titular de los datos personales e **INSTITUTO ARGENTINO DE ARTES CULINARIAS** y/o sus empresas Filiales y/o Subsidiarias; (iv) fines de identificación y de verificación, facturación de pagos y acreditamiento de pago por suministro de productos, materia prima o prestaciones de servicios y, en su caso, para la celebración de contratos; realización de pagos vía transferencia electrónica, clasificación de los mismos en la contabilidad de **INSTITUTO ARGENTINO DE ARTES CULINARIAS** y/o sus empresas Filiales y/o Subsidiarias en los rubros de cuentas por pagar y cuentas por cobrar; para hacerle recordatorios de saldos y para la actualización de datos de identificación. Hacemos de su conocimiento que **INSTITUTO ARGENTINO DE ARTES CULINARIAS**

INSTITUTO ARGENTINO DE ARTES CULINARIAS – SEDES GUADALAJARA, LEON, QUERETARO Y MERIDA – AÑO 2026

y/o sus empresas Filiales y/o Subsidiarias tiene implementadas medidas de seguridad administrativas, técnicas y físicas para proteger sus datos personales, mismas que igualmente exijimos sean cumplidas por los proveedores de servicios que contrata.

INSTITUTO ARGENTINO DE ARTES CULINARIAS, sus empresas Filiales y/o Subsidiarias podrán contratar a uno o varios terceros como proveedores de servicios seleccionados para apoyar las actividades de verificación de antecedentes laborales, así como bienes y/o servicios para el cumplimiento de obligaciones derivadas de la relación jurídica que le vincule a dichas empresas, así como para el manejo y administración de los datos personales que se recaban a través de este portal o por cualquier otro medio distinto, por lo que, **INSTITUTO ARGENTINO DE ARTES CULINARIAS** podría transferir los datos personales que obren en sus bases de datos a cualesquiera de las empresas Filiales y/o Subsidiarias e incluso a terceras personas, nacionales o extranjeras, salvo que los titulares respectivos manifiesten expresamente su oposición, en términos de lo dispuesto por la "Ley"; desde luego que, dicha transferencia será sin fin de divulgación ni comercial y se llevará a cabo sólo para cumplir con las obligaciones que deriven de la relación jurídica que le vincule.

Los titulares podrán ejercer los derechos que les confiere la "Ley" iniciando el procedimiento de protección de derechos de Acceso, Rectificación, Cancelación y Oposición al tratamiento de sus datos personales (derechos "ARCO") mediante una solicitud por escrito, que deberá ser enviada por correo electrónico a la dirección gerencia.admin@iaacmexico.com o en sus oficinas corporativas ubicadas en la calle Libertad #1812, Colonia Americana, C.P. 44160, Guadalajara, Jalisco, todas las solicitudes independientemente del medio utilizado por los titulares, deberán contener lo siguiente: Incluir el nombre y firma autógrafa del titular, así como un domicilio u otro medio para comunicarle la respuesta a su solicitud. Acompañar los documentos oficiales (IFE o Pasaporte) que acrediten la identidad del titular. Incluir una descripción clara y precisa de los datos personales respecto de los cuales ejercerá los derechos ARCO que conforme a la "Ley" sea procedente. Incluir cualquier elemento o documento que facilite la localización de los datos personales de que se traten.

INSTITUTO ARGENTINO DE ARTES CULINARIAS, sus empresas Filiales y/o Subsidiarias se reservan el derecho de cambiar, modificar, complementar y/o alterar el presente Aviso de Privacidad en través de nuestro portal de internet <https://www.iaacmexico.com>

¿Cómo te enteraste de la escuela?



TIKTOK



INSTAGRAM



GOOGLE



FACEBOOK



CAMINANDO



RECOMENDACIÓN

esta su conformidad ante el aviso de

¿ Por qué elegiste la escuela?



INSTALACIONES



UBICACIÓN



PLAN ESTUDIOS



HORARIOS



ATENCIÓN

¿Cómo te enteraste de la escuela?



TIKTOK



INSTAGRAM



GOOGLE



FACEBOOK



CAMINANDO



RECOMENDACIÓN

¿ Por qué elegiste la escuela?



INSTALACIONES



UBICACIÓN



PLAN ESTUDIOS



HORARIOS



ATENCIÓN