



CONVENIO ESPECÍFICO DE COLABORACIÓN QUE CELEBRAN POR UNA PARTE, LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO, A TRAVÉS DE LA FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA, EN LO SUCESIVO "LA FACULTAD", REPRESENTADA POR SU DIRECTORA LA M. EN A. ELIZABETH LÓPEZ CARRÉ; Y POR OTRA, EL L. EN G. JESÚS HUMBERTO CORONA GARCÍA, EN SU CALIDAD DE PROPIETARIO DEL RESTAURANTE "EL DESCORCHE", EN ADELANTE "EL RESTAURANTE"; LAS CUALES CONJUNTAMENTE SE DENOMINARÁN "LAS PARTES"; QUIENES SE SUJETAN DE CONFORMIDAD AL TENOR DE LAS DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

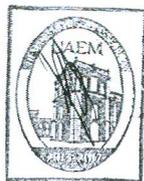
DECLARACIONES

I. DE "LA FACULTAD":

- A.** Que es un organismo de la Universidad Autónoma del Estado de México, que tiene como fines formar profesionales, realizar investigaciones y extender los beneficios de la cultura en el área de turismo y gastronomía; planear, organizar, definir, impartir, vigilar y evaluar los estudios de licenciatura; así como promover y llevar a cabo actividades de difusión cultural y extensión universitaria.
- B.** Que la M. en A. Elizabeth López Carré, es Directora de la Facultad de Turismo y Gastronomía, con las facultades y obligaciones establecidas en la Legislación Universitaria y cuenta con el Mandato Especial que la autoriza suscribir el presente convenio, otorgado por el Dr. en D. Jorge Olvera García, Rector de la Universidad Autónoma del Estado de México.
- C.** Que señala como domicilio el ubicado en Ciudad Universitaria, Cerro de Coatepec, sin número, Toluca de Lerdo, Estado de México.

II. DE "EL RESTAURANTE":

- A.** Que el L. en G. Jesús Humberto Corona García, es una persona física con actividad empresarial debidamente registrada y activa ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP) con RFC: COGJ721201P26, que administra el Restaurante denominado "EL DESCORCHE", que presta servicios de alimentos y bebidas.
- B.** Que el L. en G. Jesús Humberto Corona García se identifica con la Credencial del INE folio 5242007801009, tal y como lo acredita con la documentación que anexa.





- C. Que para los efectos del presente convenio señala como domicilios los ubicados en C. Andrés Benavides número 327, Residencial Colon, Código Postal 50120, en Toluca, Estado de México y Cuilapan número 100, esquina Paseo de San Buenaventura, Colonia Vicente Guerrero, Código Postal 50110, Toluca, Estado de México.

III. DE "LAS PARTES":

- A. Que una vez reconocida su capacidad y personalidad, es su voluntad suscribir el presente Convenio, a fin de contribuir mutuamente en el cumplimiento de las responsabilidades, promover el mejoramiento, la superación y comprometerse a apoyar a las áreas de interés común en beneficio de la comunidad.
- B. No existen vicios de consentimiento que puedan invalidar este acto.

Expuesto lo anterior, "**LAS PARTES**" manifiestan estar de acuerdo en todo lo que establecen las siguientes:

CLÁUSULAS

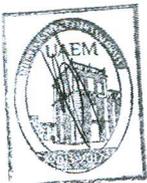
PRIMERA. OBJETO

El objeto del presente convenio consiste en crear las condiciones adecuadas, para que los alumnos y pasantes de "**LA FACULTAD**", tengan la oportunidad de poner en práctica los conocimientos adquiridos en el aula, mediante la realización de Estancias Profesionales, Servicio Social y/o Prácticas Profesionales en "**EL RESTAURANTE**".

SEGUNDA. COMPROMISOS DE "LAS PARTES"

I. "LA FACULTAD", se compromete a:

1. Proporcionar a "**EL RESTAURANTE**" el número de alumnos y pasantes que participarán en el presente Programa, en la medida de las necesidades, plazas existentes y perfil académico requerido previamente.
2. Proponer a "**EL RESTAURANTE**" los programas que desarrollarán los alumnos y pasantes durante las Estancias Profesionales, Servicio Social y/o las Prácticas Profesionales.





3. Realizar los trámites internos necesarios, para reclutar y seleccionar a sus alumnos y pasantes que reúnan los requisitos necesarios conforme a su normatividad interna, para participar en las actividades escolares, objeto del presente convenio, a efecto de canalizarlos a **"EL RESTAURANTE"**.
4. Informar a sus alumnos y pasantes que durante el desempeño de las Estancias Profesionales, el Servicio Social y/o las Prácticas Profesionales correspondientes, deberán observar con toda diligencia los reglamentos, instrucciones, políticas, procedimientos y normatividad general que establezcan **"LAS PARTES"** para el desarrollo de los mismos.
5. Aplicar las sanciones que correspondan conforme a su legislación, a los alumnos y pasantes que incurran en las causales respectivas, previa notificación por escrito que para tal efecto le realice **"EL RESTAURANTE"**.
6. Realizar los trámites internos correspondientes para la liberación oficial de las Estancias Profesionales, Servicio Social y/o Prácticas Profesionales, de aquellos alumnos y pasantes que lo hayan concluido, con base en la información proporcionada por **"EL RESTAURANTE"** y al término del programa respectivo.
7. Hacer extensivo a favor de los alumnos seleccionados para este Programa, el Seguro de Salud del Instituto Mexicano del Seguro Social y Seguro Contra Accidentes Escolares con que cuenta la Universidad Autónoma del Estado de México, para que participen de sus beneficios.

II. **"EL RESTAURANTE"**, se compromete a:

1. Comunicar a **"LA FACULTAD"** por escrito y en forma oportuna, el número de plazas disponibles, así como el perfil académico requerido, para ser ocupadas por los alumnos y pasantes para desarrollar las Estancias Profesionales, Servicio Social y/o Prácticas Profesionales.
2. Realizar las gestiones y trámites internos necesarios, para la incorporación de los alumnos y pasantes de **"LA FACULTAD"** participantes en el presente programa, dándoles a conocer los reglamentos, instrucciones, políticas, procedimientos y normatividad general que deberán observar.
3. Otorgar a los alumnos y pasantes participantes en el programa un alimento durante su jornada de Estancias Profesionales, Servicio Social y/o Prácticas Profesionales.





4. Asignar el área de trabajo idónea de acuerdo al perfil profesional de los alumnos y pasantes participantes, así como nombrar a un responsable que este a su cargo.
5. Coordinar que el alumno entregue a **"LA FACULTAD"** un informe evaluativo de las actividades desarrolladas.
6. Notificar previamente a **"LA FACULTAD"**, de las causas que puedan originar la suspensión de alumnos y pasantes que incurran en actos de incumplimiento de sus obligaciones; por ejemplo inasistencias, mala conducta, indisciplinas o incumplimiento de sus actividades.

III. "LAS PARTES", se comprometen a:

1. Elaborar un plan de trabajo para los alumnos y pasantes participantes.
2. Operar el programa respectivo coordinadamente.
3. Supervisar el desempeño de los alumnos y pasantes objeto del presente convenio.
4. Asesorar a los alumnos y pasantes para desarrollar los programas objeto del presente instrumento.

TERCERA. DURACIÓN DE LAS ESTANCIAS PROFESIONALES, SERVICIO SOCIAL Y LAS PRÁCTICAS PROFESIONALES

Las Estancias Profesionales tendrán una duración de trescientas veinte horas, para la Licenciatura en Turismo y cuatrocientas ochenta horas para la Licenciatura en Gastronomía, en un mínimo de tres meses; para Especialidad en Administración de Empresas Turísticas será de seis meses. En el caso de Servicio Social será de cuatrocientas ochenta horas en un mínimo de seis meses.

Las Prácticas Profesionales tendrán una duración de ciento cincuenta horas para las Licenciaturas en Turismo y Gastronomía, pudiendo prorrogarse por un período igual, previo el consentimiento expreso de **"LAS PARTES"**, alumnos y pasantes participantes.

CUARTA. NATURALEZA DE LAS ESTANCIAS PROFESIONALES, SERVICIO SOCIAL Y/O LAS PRÁCTICAS PROFESIONALES

En virtud de que las Estancias Profesionales, el Servicio Social y/o las Prácticas Profesionales son consideradas como una actividad escolar, se establece que no existe





ninguna relación laboral entre **"EL RESTAURANTE"**, los alumnos o pasantes que intervengan en este programa, debiendo éstos abstenerse de participar en asuntos laborales y/o sindicales que sean competencia de **"EL RESTAURANTE"** y sus trabajadores, obligándose a realizar sus actividades en el marco normativo del presente convenio y demás lineamientos que convengan **"LAS PARTES"**.

QUINTA. COMISIÓN DE CONTROL Y SEGUIMIENTO

Para dar seguimiento a los compromisos materia del presente instrumento jurídico, **"LAS PARTES"** acuerdan en formar una Comisión de Control y Seguimiento, integrada por los funcionarios que a continuación se señalan o por lo que en lo sucesivo los sustituyan:

Por **"LA FACULTAD"**: L. en T. Rosa del Carmen Cortés Bello, Coordinadora de Vinculación.

Por **"EL RESTAURANTE"**: L. en G. Jesús Humberto Corona García, Propietario.

Esta Comisión deberá reunirse o en su caso comunicarse, con la periodicidad que establezcan, a partir de la fecha de firma del presente instrumento, debiendo en cada reunión estar presente por lo menos un representante ya sea institucional u operativo de cada una de **"LAS PARTES"**. La cual trabajará siguiendo los lineamientos que se establezcan de común acuerdo. En cada reunión de la Comisión se deberá levantar un acta administrativa que refleje los puntos resolutiveos a efecto de que, en su caso cuando así se requiera, se formalicen dichas resoluciones mediante acuerdos por escrito firmado por los representantes de cada una de **"LAS PARTES"**.

SEXTA. VIGENCIA

El presente convenio tendrá una vigencia de dos años, contados a partir de su fecha de firma. Su terminación anticipada, modificación o renovación deberá ser solicitada por escrito por la parte interesada, en la inteligencia de que los trabajos que se encuentren en realización, continuarán bajo las condiciones originales hasta su conclusión.

SÉPTIMA. RESPONSABILIDAD CIVIL

Queda expresamente pactado que **"LAS PARTES"** no tendrán responsabilidad civil por los daños o perjuicios que pudieran causarse como consecuencia del caso fortuito o fuerza mayor, particularmente por el paro de labores académicas o administrativas, en la inteligencia de que una vez superados estos eventos, se reanudarán las actividades en la forma y términos que determinen **"LAS PARTES"**.





OCTAVA. TERMINACIÓN ANTICIPADA

Se podrá dar por terminado anticipadamente este convenio por común acuerdo de "**LAS PARTES**", cuando concurren razones de interés general o bien, cuando por causas justificadas se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionará algún daño o perjuicio a cualquiera de éstas.

NOVENA. RESCISIÓN

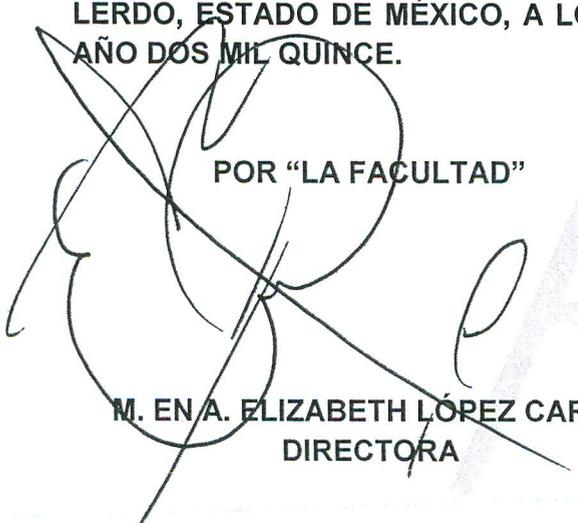
El incumplimiento de las obligaciones pactadas en el presente instrumento legal por cualquiera de "**LAS PARTES**", dará derecho a que la parte afectada pueda rescindirlo sin responsabilidad para ésta y sin necesidad de declaración judicial.

DÉCIMA. CONTROVERSIAS

"**LAS PARTES**" manifiestan que el presente convenio y los programas que del mismo deriven, son producto de buena fe, por lo que realizarán todas las acciones posibles para su debido cumplimiento. Para el caso de presentarse alguna discrepancia sobre la interpretación o cumplimiento, "**LAS PARTES**" convienen que lo resolverán de común acuerdo.

LEÍDO EL PRESENTE CONVENIO POR "LAS PARTES" Y ENTERADAS DE SU CONTENIDO Y ALCANCE LEGAL, LO FIRMAN POR DUPLICADO AL MARGEN DE TODAS LAS HOJAS, A EXCEPCIÓN DE LA ÚLTIMA QUE SE FIRMA AL CALCE, DE CONFORMIDAD Y PARA DEBIDA CONSTANCIA, EN LA CIUDAD DE TOLUCA, DE LERDO, ESTADO DE MÉXICO, A LOS DIECINUEVE DÍAS DEL MES DE JUNIO DEL AÑO DOS MIL QUINCE.

POR "LA FACULTAD"


M. EN A. ELIZABETH LÓPEZ CARRÉ
DIRECTORA

POR "EL RESTAURANTE"


L. EN G. JESÚS HUMBERTO CORONA
GARCÍA
PROPIETARIO





OCTAVA TERMINACIÓN ANTECEDENTE

Se da por terminado el presente convenio por común acuerdo de LAS PARTES...

NOVENA RESOLUCIÓN

El cumplimiento de las obligaciones pactadas en el presente instrumento legal...

DÉCIMA CONSIDERACIONES

Las partes manifiestan que el presente convenio y los programas que del mismo...

LEÍDO EL PRESENTE CONVENIO POR LAS PARTES Y ENTERADAS DE SU CONTENIDO...

POR EL RESTAURANTE

[Signature]

ING. JESÚS HERRERO GARCÍA
PROPIETARIO

FOR LA FACULTAD

[Signature]

ING. ELIZABETH CARRERA
DIRECTORA



El presente convenio, fue revisado en cuanto a su forma jurídica. Los compromisos que se asuman con su celebración, así como los aspectos técnicos, operativos, presupuestales y fiscales son responsabilidad exclusiva del área ejecutora.

Universidad Autónoma del Estado de México
Oficina del Abogado General

19 JUNIO 2015
Fecha de validación