

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, REPRESENTADA POR SU DIRECTORA LA M. EN A. ELIZABETH LÓPEZ CARRÉ Y POR OTRA, OPERACIONES HOTELERAS DE IXTAPAN DE LA SAL S.A. DE C.V., REPRESENTADA POR SU GERENTE GENERAL EL LIC. EUGENIO HERRERA CAMACHO; A QUIENES EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ COMO “LA FACULTAD” Y “EL HOTEL” RESPECTIVAMENTE; AL TENOR DE LAS DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

DECLARACIONES

I. DE “LA FACULTAD”

1. 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.
2. 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.
3. Que señala como domicilio el ubicado en Ciudad Universitaria, Cerro de Coatepec S/N, Toluca de Lerdo, Estado de México.

II. DE “EL HOTEL”

1. Ser una sociedad constituida conforme a las leyes del país, mediante escritura pública número 113 de fecha 31 de Octubre 2012, pasada ante la fe del notario público Num.170.
2. Tener su domicilio legal en José María Morelos, Fracc. Bugambilias ,Num.44 Ixtapan de la Sal, Edo de México CP 51900
3. Estar representada en este convenio por Eugenio Herrera Camacho, en su carácter de apoderado legal, registrada bajo la inscripción de la escritura 164 del volumen 4, en el registro público de la propiedad de la Cd. de 13 mayo 2013, Notario número 170.
4. Que administra la negociación denominada OPERACIONES HOTELERAS DE IXTAPAN DE LA SAL S.A. DE C.V. en donde se prestan servicios Hoteleros, el



cual se ubica en el domicilio José María Morelos, Fracc. Bugambillas, Num. 44 Ixtapan de la Sal, Edo de México CP 51900.

III. DE "LAS PARTES"

Que es su voluntad suscribir el presente convenio específico de colaboración, a fin de contribuir mutuamente en el cumplimiento de sus responsabilidades, concurrir al mejoramiento y superación de la vida de la comunidad y comprometerse a apoyar las áreas de interés común.

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 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 HOTEL".

SEGUNDA. OBLIGACIONES DE "LAS PARTES"

I. "LA FACULTAD", se compromete a:

1. Proporcionar el número de alumnos y pasantes que participarán en este programa, en la medida de las necesidades, espacios existentes y perfil académico requerido previamente por "EL HOTEL"
2. Proponer los programas que desarrollarán los alumnos y pasantes durante las Estancias Profesionales, Servicio Social y/o Prácticas Profesionales, los cuales serán asesorados por "LAS PARTES".
3. Realizar los trámites internos necesarios, para reclutar y seleccionar a los alumnos y pasantes de "LA FACULTAD" que reúnan los requisitos, para participar en estas actividades escolares, a efecto de canalizarlos a "EL HOTEL".
4. Instruir a los alumnos y pasantes aceptados para que, durante el desempeño de las Estancias Profesionales, Servicio Social y/o Prácticas Profesionales correspondientes, observen con toda diligencia los reglamentos, instrucciones, políticas, procedimientos y normatividad general que establezcan "LAS PARTES" para el desarrollo de estas actividades.



5. Aplicar las sanciones que correspondan conforme a su legislación, a los prestadores de Estancias Profesionales, Servicio Social y/o Prácticas Profesionales que incurran en las causales respectivas.
6. Realizar los trámites internos correspondientes para la liberación oficial de las Estancias Profesionales, Servicio Social y/o Prácticas Profesionales, de aquellos alumnos que lo hayan concluido, con base en la información proporcionada por "EL HOTEL" y al término del programa.
7. Hacer extensivo a favor de los alumnos seleccionados para este programa, el Seguro de Salud para Estudiantes 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. "LA EMPRESA", 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 el Servicio Social, Prácticas Profesionales y/o Estancias.
2. Realizar las gestiones y trámites internos necesarios, para la incorporación de los alumnos y pasantes de "LA FACULTAD" participantes en este 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, alimentación (una comida por día).
4. Asignar el área de trabajo idóneo de acuerdo al perfil profesional de los alumnos y pasantes.
5. Coordinar que el alumno entregue a "LA FACULTAD" un informe de las actividades desarrolladas por él.
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, siendo algunos de estos, inasistencias, mala conducta, indisciplinas, incumplimiento de actividades, etc.

III. "LAS PARTES", se comprometen a:

1. Determinar la actividad a realizar a cada alumno participante.
2. Operar el programa coordinadamente.



3. Supervisar el desempeño de los alumnos.

TERCERA. COMISIÓN DE SEGUIMIENTO

“LAS PARTES” acuerdan formar una Comisión que se encargará de llevar a cabo la parte operativa del presente convenio, designando como sus integrantes a las siguientes personas o por los que en lo sucesivo lo sustituyan:

Por “LA FACULTAD”, la L. en T. Rosa del Carmen Cortés Bello, Coordinadora de Vinculación..

Por “EL HOTEL”, la Lic. Claudia Gallardo Morales, Directora de Recursos Humanos.

Esta Comisión deberá evaluar como mínimo cada 6 meses, 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”. En cada reunión de la Comisión se deberá levantar un acta administrativa que refleje los puntos resolutivos 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”. Asimismo deberán establecer un programa de trabajo y los mecanismos de evaluación correspondientes y podrá sesionar conforme a la periodicidad y modalidad que se acuerde con la finalidad de promover, coordinar, dar seguimiento y evaluar las acciones realizadas en el marco del presente.

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

Las Estancias Profesionales tendrán una duración de 320 horas para la Licenciatura en Turismo y 480 para la Licenciatura en Gastronomía, para la Especialidad en Administración de Empresas Turísticas, una duración de seis meses. El Servicio Social tendrá una duración de seis meses cubriendo un total de 480 horas. Las Prácticas Profesionales tendrán una duración de 100 horas, pudiendo prorrogarse por un período igual, previo el consentimiento expreso de los suscribientes, alumnos y pasantes participantes.

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

En virtud de que las Estancias Profesionales, Servicio Social y/o Prácticas Profesionales, son consideradas como una actividad escolar con finalidad específica, se establece que no existe ninguna relación laboral entre “EL HOTEL”, los alumnos y pasantes que intervengan en este programa, debiendo éstos abstenerse de



participar en asuntos laborales y/o sindicales que les corresponda, exclusivamente a los trabajadores afiliados a "EL HOTEL", obligándose a realizar sus actividades en el marco normativo del presente convenio y demás lineamientos que convengan "LAS PARTES".

SEXTA. VIGENCIA

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

SÉPTIMA. 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, la 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, CORRESPONDIENDO UN EJEMPLAR PARA CADA UNA DE ELLAS, EN LA CIUDAD DE TOLUCA DE LERDO, ESTADO DE MÉXICO, AL PRIMER DÍA DEL MES DE ABRIL DEL AÑO DOS MIL CATORCE.

POR "LA FACULTAD"

POR "EL HOTEL"

M. EN A. ELIZABETH LÓPEZ CARRE
DIRECTORA



LIC. EUGENIO HERRERA CAMACHO
GERENTE GENERAL

LAS FIRMAS ANTERIORES CORRESPONDEN AL CONVENIO ESPECÍFICO DE COLABORACIÓN QUE CELEBRAN UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO, A TRAVÉS DE LA FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA Y OPERACIONES HOTELERAS DE IXTAPAN DE LA SAL S.A. DE C.V. CONSTE.

