



Oficio N° 018 - 2020-ULCB - 01-R

Lima, mayo 6 de 2020

Señor

FERNANDO ALONSO LAZARTE MARIÑO

Director de Supervisión

Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria

Presente.-

Asunto: Cumplimiento de la Quinta disposición final de la Resolución del Consejo Directivo N° 039-2020-SUNEDU-CD.

Ref.: Resolución del Consejo Directivo N° 039-2020-SUNEDU-CD

Es grato dirigirnos a usted para hacerle llegar el **Formato de declaración sobre la adaptación no presencial de asignaturas**, que contiene la información resumida de las evidencias que están incorporadas en el Oficio N° 016-2020-ULCB-01-R, expediente registrado por Trámite Documentario N° 014904-2020 de la SUNEDU; por lo cual solicitamos que el presente oficio se anexe al indicado expediente.

Sin otro particular, quedamos de usted.

Atentamente,


ESTEBAN VICENTE HORNA BAN
Rector



Adj.

Formato de declaración sobre la adaptación no presencial de asignaturas

FORMATO DE DECLARACIÓN SOBRE LA ADAPTACIÓN NO PRESENCIAL DE ASIGNATURAS

I) Denominación de la universidad o escuela de posgrado				
UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU SAC				
II) Medidas adoptadas para la prevención y control del COVID-19				
A) Suspensión de actividades académicas				
Calendario académico inicialmente programado	Fecha de inicio:	<u>30 / 03 / 2020</u>	Fecha de término:	<u>24 / 07 / 2020</u>
¿Se suspendió las actividades académicas?	SI <input type="checkbox"/>		NO <input checked="" type="checkbox"/>	
¿La suspensión fue total o parcial, a nivel de locales (sede o filiales)?	TOTAL <input type="checkbox"/>		PARCIAL <input type="checkbox"/>	
Si es total, ¿Cuánto duró la suspensión?	Fecha de inicio:	<u>Día / mes / 2020</u>	Fecha de término:	<u>Día / mes / 2020</u>
Si fue parcial, ¿Cuánto duro la suspensión en cada local (sede o filial)?	Código del local	Fecha de inicio:	Fecha de término:	
	L01	<u>Día / mes / 2020</u>	<u>Día / mes / 2020</u>	
B) Asignaturas por carrera que son impartidas de forma no presencial en el periodo académico 2020-I o del periodo académico 2020 (en caso la carrera se dicta en un periodo anual) de acuerdo con los Criterios de Supervisión				
Código del local	Código del programa	Nombre del programa	Nombre de la asignatura	
SL01	P05	GASTRONOMÍA Y GESTIÓN EMPRESARIAL	Nombre de la asignatura	
			ACTIVIDADES DE AUTODESARROLLO	
			COMPRESIÓN Y PRODUCCIÓN DEL LENGUAJE	
			HISTORIA DEL PERÚ	
			INTRODUCCIÓN A LOS ESTUDIOS UNIVERSITARIOS	
			INTRODUCCIÓN A LOS NEGOCIOS DE HOSPITALIDAD	
			MATEMÁTICAS SUPERIORES	
			ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	
			INGLÉS II	
			MICROBIOLOGÍA I	
			QUÍMICA II	
			BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	
			ESTADÍSTICA GENERAL	
			ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN INTEGRAL	
			FUNDAMENTOS DE FISICOQUÍMICA PARA LA GASTRONOMÍA	
			FUNDAMENTOS DE MARKETING	
			GEOGRAFÍA GLOBAL PARA LOS NEGOCIOS	
			ACTIVIDADES DE AUTODESARROLLO III	
			BIOQUÍMICA I	
			ECOLOGÍA	
			ESTADÍSTICA I	
			INGLÉS III	
			INTRODUCCIÓN A LA COCINA	
			INTRODUCCIÓN A LA ECONOMÍA	
			ANTROPOLOGÍA APLICADA	
			COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR	
			MATEMÁTICA FINANCIERA	
			NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	
			REALIDAD NACIONAL	
			TÉCNICAS Y APLICACIONES CULINARIAS I	
			ACTIVIDADES DE AUTODESARROLLO IV	
			CIENCIAS SOCIALES	
			FUNDAMENTOS DE MARKETING	
			NUTRICIÓN	
			PRINCIPIOS DE MICROECONOMÍA	
			PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I	
			SEGURIDAD	
			TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	
			ECONOMÍA PARA LOS NEGOCIOS I	

			OFIMÁTICA PARA NEGOCIOS
			COMPORTAMIENTO DE COMPRAS Y CONSUMO
			CONTABILIDAD GENERAL
			DIETÉTICA
			ECONOMÍA Y MERCADO DE ALIMENTOS
			PRINCIPIOS DE MACROECONOMÍA
			PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II
			RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL
			TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS LÁCTEOS
			COSTOS Y PRESUPUESTOS
			INVESTIGACIÓN DE MERCADOS
			COCINA PERUANA
			COSTOS Y PRESUPUESTOS
			GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS POR COMPETENCIAS
			METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN
			NUTRICIÓN Y SALUD PÚBLICA
			OFIMÁTICA
			REFRIGERACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
			COMPRAS Y ALMACENAMIENTO
			CONTABILIDAD FINANCIERA
			INTRODUCCIÓN A LA PASTELERÍA
			INVESTIGACIÓN DE MERCADOS
			TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS CÁRNICOS
			TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS
			VITIVINICULTURA Y ELABORACIÓN
			CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS
			CREATIVIDAD EMPRESARIAL
			FINANZAS
			MARIDAJE
			MARKETING DE SERVICIOS
			PANADERÍA Y PASTELERÍA INDUSTRIAL
			TÉCNICA DE VENTAS EN RESTAURANTES
			DEONTOLOGÍA PROFESIONAL
			INVESTIGACIÓN EN GASTRONOMÍA I
			NEGOCIACIÓN Y RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS
			PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES SUPERVISADAS I
			GERENCIA ESTRATÉGICA
			INVESTIGACIÓN EN GASTRONOMÍA II
			PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES SUPERVISADAS II
			REALIDAD NACIONAL Y POLÍTICA ALIMENTARIA
SL01	P06	ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS HOTELEROS Y TURÍSTICOS	Nombre de la asignatura
			ACTIVIDADES DE AUTODESARROLLO
			COMPRESIÓN Y PRODUCCIÓN DEL LENGUAJE
			HISTORIA DEL PERÚ
			INTRODUCCIÓN A LOS ESTUDIOS UNIVERSITARIOS
			INTRODUCCIÓN A LOS NEGOCIOS DE HOSPITALIDAD
			MATEMÁTICAS SUPERIORES
			ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
			BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
			ESTADÍSTICA GENERAL
			ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN INTEGRAL
			FUNDAMENTOS DE MARKETING
			GEOGRAFÍA GLOBAL PARA LOS NEGOCIOS
			PATRIMONIO TURÍSTICO Y MUSEOLOGÍA
			ACTIVIDADES DE AUTODESARROLLO III
			INGLÉS III
			ADMINISTRACIÓN Y TÉCNICAS DE COCINA Y PASTELERÍA
			ANTROPOLOGÍA APLICADA
			COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR
			MATEMÁTICA FINANCIERA
			OPERACIONES EN EMPRESAS DE HOSPEDAJE
			REALIDAD NACIONAL
			ACTIVIDADES DE AUTODESARROLLO IV
			ADMINISTRACIÓN DE AGENCIAS DE VIAJES
			COMPORTAMIENTO DE COMPRA Y CONSUMO
			MATEMÁTICA FINANCIERA
			ORDENAMIENTO Y PLANIFICACIÓN DEL TERRITORIO TURÍSTICO
			PRINCIPIOS DE MICROECONOMÍA
			ADMINISTRACIÓN DE AGENCIAS DE VIAJES
			INTRODUCCIÓN A LA CONTABILIDAD

			OFIMÁTICA PARA NEGOCIOS
			OPERACIÓN DIVISIÓN DE CUARTOS
			POLÍTICAS DE PRODUCTO Y MARCA
			ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DE TRANSPORTE TURÍSTICO
			CONTABILIDAD APLICADA AL TURISMO
			INTRODUCCIÓN A LA COCINA
			OPERACIONES EN EMPRESAS DE HOSPEDAJE II
			PRINCIPIOS DE MACROECONOMÍA
			PUBLICIDAD Y MEDIOS
			RELACIONES PÚBLICAS
			TÉCNICAS DE GUÍADO
			COSTOS Y PRESUPUESTOS
			ECONOMÍA PARA LOS NEGOCIOS II
			ESTRATEGIAS DE NEGOCIACIÓN
			INVESTIGACIÓN DE MERCADOS
			TEORÍA DEL TURISMO SOSTENIBLE Y ALTERNATIVO
			COSTOS Y PRESUPUESTOS
			GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS POR COMPETENCIAS
			INTRODUCCIÓN A LA PASTELERÍA
			INVESTIGACIÓN DE MERCADOS
			METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN
			OPERACIONES EN EMPRESAS DE RESTAURACIÓN Y BAR
			PROGRAMAS TURÍSTICOS
			TURISMO ECOLÓGICO
			ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN Y BAR
			DIRECCIÓN COMERCIAL Y FUERZA DE VENTAS
			FINANZAS APLICADAS
			RELACIONES PÚBLICAS Y PROTOCOLO
			SISTEMA DE INFORMÁTICA PARA HOTELES Y RESTAURANTES
			DEONTOLOGÍA PROFESIONAL
			FINANZAS EN NEGOCIOS TURÍSTICOS Y HOTELEROS I
			FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS TURÍSTICOS I
			GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
			OFIMÁTICA
			SISTEMA DE INFORMÁTICA PARA HOTELES Y RESTAURANTES
			SISTEMAS DE RESERVACIONES
			TALLER DE VENTAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS Y HOTELEROS
			TURISMO SOSTENIBLE
			ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DE TRANSPORTE TURÍSTICO
			DISEÑO Y EQUIPAMIENTO DE HOTELES Y RESTAURANTES
			ÉTICA PROFESIONAL
			FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS
			GESTIÓN DE LA CADENA TOTAL DE ABASTECIMIENTO
			METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN
			CIENCIAS SOCIALES
			CREATIVIDAD EMPRESARIAL
			DISEÑO Y EQUIPAMIENTO DE HOTELES Y RESTAURANTES
			FINANZAS EN NEGOCIOS TURÍSTICOS Y HOTELEROS II
			FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS TURÍSTICOS II
			GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE CONGRESOS Y EVENTOS
			MARKETING DE HOSPITALIDAD
			RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL
			VITIVINICULTURA Y ELABORACIÓN
			CREATIVIDAD E INNOVACIÓN EMPRESARIAL
			ORDENAMIENTO TERRITORIAL
			PLAN DE NEGOCIOS
			SISTEMA DE RESERVACIONES
			GERENCIA ESTRATÉGICA
			INVESTIGACIÓN EN TURISMO I
			NEGOCIACIÓN Y RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS
			PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES SUPERVISADAS I
			ENTRENAMIENTO EXTERNO EN ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS HOTELEROS Y TURÍSTICOS I
			GESTIÓN DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA
			INVESTIGACIÓN EN ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS HOTELEROS Y TURÍSTICOS I
			COMPRAS Y ALMACENAMIENTO
			INVESTIGACIÓN EN TURISMO II
			NUEVAS TENDENCIAS EN NEGOCIOS EN TURISMO Y HOTELERÍA
			PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES SUPERVISADAS II
			EVALUACIÓN DEL IMPACTO AMBIENTAL
			INVESTIGACIÓN EN ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS HOTELEROS Y TURÍSTICOS II

SL01	P07	INGNIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	Nombre de la asignatura
			CIENCIAS SOCIALES
			ACTIVIDADES DE AUTODESARROLLO
			BIOLOGÍA GENERAL
			COMPRENSIÓN Y PRODUCCIÓN DEL LENGUAJE
			INTRODUCCIÓN A LOS ESTUDIOS UNIVERSITARIOS
			MATEMÁTICAS SUPERIORES
			ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
			QUÍMICA GENERAL
			INGLÉS II
			BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
			CÁLCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL
			ESTADÍSTICA GENERAL
			ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN INTEGRAL
			FÍSICA GENERAL
			FUNDAMENTOS DE MARKETING
			QUÍMICA ORGÁNICA
			INGLÉS III
			TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS
			ANTROPOLOGÍA APLICADA
			BIOQUÍMICA
			DIBUJO PARA LA INGENIERÍA
			FUNDAMENTOS DE FISICOQUÍMICA DE ALIMENTOS
			REALIDAD NACIONAL
			TECNOLOGÍA DE ACEITES Y GRASAS
			ACTIVIDADES DE AUTODESARROLLO IV
			BIOTECNOLOGÍA
			FÍSICO QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS
			INGENIERÍA DE ALIMENTOS I
			MICROBIOLOGÍA I
			PRINCIPIOS DE MICROECONOMÍA
			QUÍMICA ANALÍTICA INSTRUMENTAL
			TERMODINÁMICA
			TERMODINÁMICA
			ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS
			DIBUJO ASISTIDO POR COMPUTADORA
			GESTIÓN EMPRESARIAL AGROINDUSTRIAL
			INGENIERÍA DE ALIMENTOS II
			MICROBIOLOGÍA II
			PRINCIPIOS DE MACROECONOMÍA
			TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
			EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS
			INGENIERÍA DE ALIMENTOS III
			METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN
			REFRIGERACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
			TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS LÁCTEOS
			TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
			ADMINISTRACIÓN DE LA CALIDAD TOTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
			BIOQUÍMICA III
			DISEÑO DE PLANTAS
			GESTIÓN AMBIENTAL
			INVESTIGACIÓN DE MERCADOS
			TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS I
			TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS CARNICOS
			PROYECTOS AGROINDUSTRIALES
			SEGURIDAD INDUSTRIAL
			INVESTIGACIÓN EN INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS I
			PLANEAMIENTO Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN
			PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES SUPERVISADAS EN INGENIERÍA I
			TECNOLOGÍA DE ACEITES Y GRASAS
			DESARROLLO DE LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA
			INVESTIGACIÓN EN INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS II
			PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES SUPERVISADAS EN INGENIERÍA II
			RELACIONES PÚBLICAS
SL01	P08	NUTRICIÓN Y TÉCNICAS ALIMENTARIAS	Nombre de la asignatura
			ACTIVIDADES DE AUTODESARROLLO
			BIOLOGÍA GENERAL
			COMPRENSIÓN Y PRODUCCIÓN DEL LENGUAJE
			INTRODUCCIÓN A LOS ESTUDIOS UNIVERSITARIOS
			MATEMÁTICAS SUPERIORES
			QUÍMICA GENERAL

			ACTIVIDADES DE AUTODESARROLLO II
			BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
			MATEMÁTICA II
			MICROBIOLOGÍA I
			QUÍMICA II
			ANATOMÍA Y FISIOLÓGÍA HUMANA I
			BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
			ESTADÍSTICA GENERAL
			ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN INTEGRAL
			INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN
			QUÍMICA ORGÁNICA
			ACTIVIDADES DE AUTODESARROLLO III
			ANATOMÍA Y FISIOLÓGÍA HUMANA
			BIOQUÍMICA I
			COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS
			INGLÉS III
			REALIDAD NACIONAL Y POLÍTICA ALIMENTARIA
			ANATOMÍA Y FISIOLÓGÍA HUMANA II
			ANTROPOLOGÍA APLICADA
			BIOQUÍMICA
			FUNCIÓN Y METABOLISMO DE MACRO Y MICRONUTRIENTES
			REALIDAD NACIONAL
			TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
			ACTIVIDADES DE AUTODESARROLLO IV
			ANÁLISIS DE ALIMENTOS
			BIOQUÍMICA II
			FÍSICA GENERAL
			MICROBIOLOGÍA II
			PARASITOLOGÍA
			PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I
			BIOQUÍMICA DE LA NUTRICIÓN
			BÚSQUEDA Y REDACCIÓN DE INFORMACIÓN CIENTÍFICA
			QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS
			CIENCIAS SOCIALES
			EPIDEMIOLOGÍA
			EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS
			FISICOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS
			NUTRICIÓN Y DIETÉTICA I
			PLANIFICACIÓN SANITARIA
			PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II
			TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
			EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL
			PSICOLOGÍA APLICADA A LA DIETA
			TÉCNICA DIETÉTICA
			ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD
			CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS
			INTRODUCCIÓN A LA PASTELERÍA
			METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN
			NUTRICIÓN Y DIETÉTICA II
			NUTRICIÓN Y RESPONSABILIDAD SOCIAL
			NUTRIGENOMA Y BIOTECNOLOGÍA
			TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS LÁCTEOS
			EPIDEMIOLOGÍA
			FARMACOLOGÍA APLICADA A LA NUTRICIÓN
			RESPONSABILIDAD SOCIAL
			TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
			COCINANDO EN CANTIDAD
			EVALUACIÓN NUTRICIONAL DE ALIMENTOS
			FARMACOLOGÍA Y NUTRICIÓN
			NUTRICIÓN Y DIETÉTICA III
			NUTRICIÓN Y SALUD PÚBLICA
			PLANEAMIENTO Y SERVICIOS DE ALIMENTOS
			PROCESOS DE EDUCACIÓN EN SALUD, ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
			TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS CÁRNICOS
			ALIMENTOS FUNCIONALES
			ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA
			EDUCACIÓN EN SALUD Y NUTRICIÓN
			ÉTICA PROFESIONAL
			METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN
			ALIMENTOS FUNCIONALES Y TRANSGÉNICOS
			DEONTOLOGÍA PROFESIONAL
			DIETOTERAPIA
			FARMACOGNOSIA, NUTRACEUTICA Y FITOTERAPIA

			FORMULACIÓN DE PROY. EN NUTRICIÓN Y TÉCNICAS ALIMENTARIAS NUTRICIÓN COMUNITARIA NUTRICIÓN E INMUNIDAD NUTRICIÓN, DEPORTE Y ESTÉTICA OFIMÁTICA MÉTODOS ESTADÍSTICOS Y DISEÑOS EXPERIMENTALES SOPORTE NUTRICIONAL INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN Y TÉCNICAS ALIMENTARIAS I PRÁCTICAS PREPROFESIONALES SUPERVISADAS I (NUTRICIÓN) REFRIGERACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN Y TÉCNICAS ALIMENTARIAS I CONSULTORIO NUTRICIONAL CREATIVIDAD EMPRESARIAL INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN Y TÉCNICAS ALIMENTARIAS II PRÁCTICAS PREPROFESIONALES SUPERVISADAS II (NUTRICIÓN)
SL01	P09	GESTIÓN DE NEGOCIOS INTERNACIONALES	Nombre de la asignatura
			COMPRESIÓN Y PRODUCCIÓN DE LENGUAJE HISTORIA DEL PERÚ INTRODUCCIÓN A LOS ESTUDIOS UNIVERSITARIOS ESTADÍSTICA GENERAL ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN INTEGRAL EXPORTACIÓN, IMPORTACIÓN Y ADUANAS FUNDAMENTOS DE MARKETING TEORÍA DEL COMERCIO INTERNACIONAL ANTROPOLOGÍA APLICADA COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR REALIDAD NACIONAL ESTRATEGIAS DE NEGOCIACIÓN FINANZAS APLICADAS ÉTICA PROFESIONAL ENTRENAMIENTO EXTERNO EN GESTIÓN DE NEGOCIOS INTERNACIONALES I
SL01	P10	MARKETING Y GESTIÓN COMERCIAL	Nombre de la asignatura
			ACTIVIDADES DE AUTODESARROLLO COMPRESIÓN Y PRODUCCIÓN DE LENGUAJE HISTORIA DEL PERÚ INTRODUCCIÓN A LOS ESTUDIOS UNIVERSITARIOS MATEMÁTICAS SUPERIORES ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS ESTADÍSTICA GENERAL ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN INTEGRAL FUNDAMENTOS DE MARKETING GEOGRAFÍA GLOBAL PARA LOS NEGOCIOS INTRODUCCIÓN A LA COMUNICACIÓN TEORÍA DEL COMERCIO INTERNACIONAL MATEMÁTICA FINANCIERA REALIDAD NACIONAL POLÍTICAS DE PRODUCTO Y MARCA RELACIONES PÚBLICAS Y PROTOCOLO ECONOMÍA PARA LOS NEGOCIOS II INVESTIGACIÓN DE MERCADOS
SL01	P11	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS Y SERVICIOS	Nombre de la asignatura
			ACTIVIDADES DE AUTODESARROLLO COMPRESIÓN Y PRODUCCIÓN DEL LENGUAJE HISTORIA DEL PERÚ INTRODUCCIÓN A LOS ESTUDIOS UNIVERSITARIOS INTRODUCCIÓN A LOS NEGOCIOS DE HOSPITALIDAD MATEMÁTICAS SUPERIORES ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS ESTADÍSTICA GENERAL GEOGRAFÍA GLOBAL PARA LOS NEGOCIOS INTRODUCCIÓN A LA COMUNICACIÓN PSICOLOGÍA DE LA PERSONALIDAD Y SOCIAL ANTROPOLOGÍA APLICADA COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR MATEMÁTICA FINANCIERA REALIDAD NACIONAL POLÍTICAS DE PRODUCTO Y MARCA RELACIONES PÚBLICAS Y PROTOCOLO

C) Asignaturas por carrera que han sido reprogramadas para otro periodo académico, ya sea regular o no regular debido a la emergencia sanitaria y de acuerdo con los Criterios de Supervisión *

Código del local	Código del programa	Nombre del programa	Nombre de la asignatura	Periodo académico a reprogramarse
SL01	P05	GASTRONOMÍA Y GESTIÓN EMPRESARIAL	Nombre de la asignatura	**
			TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	
			TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS CÁRNICOS	
			TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS LÁCTEOS	
			COCINA PERUANA	
			INTRODUCCIÓN A LA COCINA	
			INTRODUCCIÓN A LA PASTELERÍA	
			PANADERÍA Y PASTELERÍA INDUSTRIAL	
			PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I	
			PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II	
			TÉCNICAS Y APLICACIONES CULINARIAS I	
SL01	P06	ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS HOTELEROS Y TURÍSTICOS	Nombre de la asignatura	**
			ADMINISTRACIÓN Y TÉCNICAS DE COCINA Y PASTELERÍA	
SL01	P07	INGNIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	Nombre de la asignatura	**
			BIOLOGÍA GENERAL	
			BIOQUÍMICA	
			BIOQUÍMICA II	
			BIOTECNOLOGÍA	
			QUÍMICA GENERAL	
			QUÍMICA I	
			QUÍMICA ORGÁNICA	
			QUÍMICA II	
			TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS CÁRNICOS	
			TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS	
			TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS LÁCTEOS	
			TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	
SL01	P08	NUTRICIÓN Y TÉCNICAS ALIMENTARIAS	Nombre de la asignatura	**
			BIOLOGÍA GENERAL	
			BIOQUÍMICA I	
			MICROBIOLOGÍA I	
			MICROBIOLOGÍA II	
			PARASITOLOGÍA	
			TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	
			QUÍMICA GENERAL	
			QUÍMICA I	
			QUÍMICA ORGÁNICA	
			QUÍMICA II	
			QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	
			ANÁLISIS DE ALIMENTOS	
			COCINANDO EN CANTIDAD	
			INTRODUCCIÓN A LA PASTELERÍA	
			PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I	
			PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II	

* Referido a las prácticas de asignaturas del 2020 I que solo pueden dictarse en forma presencial en laboratorios y talleres y que han sido postergadas hasta cuando las condiciones sean propicias.

** No es posible indicar fecha o periodo a ejecutarse por tratarse de dictado presencial.

D) Relación de las principales medidas para la adaptación de la educación no presencial que aseguren condiciones de calidad, adaptabilidad, disponibilidad, accesibilidad, seguimiento, así como pertinencia y coherencia.	
N°	Principales medidas
<u>Principales medidas para el seguimiento y capacitación del personal docente</u>	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Programación de capacitación docente. 2. Convocatoria a capacitación en plataforma MS Teams. Con la guía básica teams. 3. Recomendaciones para docentes sobre sesiones 4. Guía para el manejo de entornos virtuales 5. Indicaciones para nuestra primera sesión virtual 6. Formato de supervisión al docente y la supervisión sincrónica y asincrónica 7. Carpeta docente en onedrive. 8. Video recomendaciones y flyer
A01	<i>—Descripción de la medida—</i>
1	Informe sobre la Programación de capacitación docente que comprende: Taller presencial (antes de la cuarentena) incluye capacitación en sílabos a docentes nuevos. Uso de la intranet docente (docente nuevo) Formación en plataforma MS Teams. Utilización de Forms para evaluación Diseño de guía de aprendizaje y formato de virtualización Utilización de One Note como herramienta de gestión de aulas virtuales
2	Convocatoria a capacitación como reforzamiento en plataforma MS Teams. Guía básica teams. Capacitación realizada el 19 de marzo 2020.
3	Recomendaciones para docentes sobre sesiones virtuales (incluye recomendaciones, técnicas, metodológicas, diseño de las funciones docentes en entornos virtuales. Ejemplos.
4	Guía para el manejo de entornos virtuales: normas éticas, respeto en los debates y conversaciones en el entorno virtual y los espacios de intercambio.
5	Indicaciones para nuestra primera sesión virtual: Instruye al docente los pasos a seguir para la primera sesión virtual, como la bienvenida al estudiante, sus datos personales, los componentes del curso a cargo, Orientaciones y precisiones para cada una de las actividades del silabo. Explicación sobre el sistema de evaluación. La importancia de la comunicación en este contexto. Verificación de estudiantes que no ingresaron a la plataforma para el posterior contacto con ellos. Comunicación a servicios académicos. Identificación y análisis de las consultas de los estudiantes. Revisar si los estudiantes resolvieron las actividades planteadas.
6	Formato de supervisión al docente y la supervisión sincrónica y asincrónica. El Formato de supervisión comprende los siguientes ítems: Dominio del tema Estrategias que motiva al estudiantes a su activa participación La forma de exposición y desarrollo del tema facilita el proceso de aprendizaje Herramientas pedagógicas que utiliza Se ciñe a la guía de enseñanza aprendizaje Cumple los logros dentro del tiempo establecido Desarrolla contenidos. Supervisión sincrónica: Se realiza dentro de las aulas, durante el desarrollo de clases Supervisión asincrónica: Supervisión y seguimiento de las aulas desde la misma plataforma Teams.
7	Ficha reporte de incidencia. Cada docente cuelga las incidencias en su carpeta en onedrive.
8	Video recomendaciones y flyer para estudiantes y docentes respectivamente.
<u>Principales medidas para la implementación de rutas de aprendizaje, estrategias de seguimiento a estudiantes y adaptación de evaluaciones a mecanismos no presenciales</u>	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guía básica Teams estudiantes. 2. Manual de usuario office 365 3. Manual de usuario MS Teams 4. Manual de usuario intranet estudiante 5. Lineamientos para la evaluación parcial, final y tarea académica 6. Tutoría académica, Flyer der tutoría académica 7. Herramientas virtuales y estrategias pedagógicas 8. Video recomendaciones para estudiantes y docentes. 9. Comunicación constante en materia académica, financiera y orientaciones en esta etapa singular de estudios.

B02	—Descripción de la medida—
1	Guía básica Teams estudiantes
2	Manual de usuario office 365
3	Manual de usuario MS Teams
4	Manual de usuario intranet estudiante
5	Lineamientos para la evaluación parcial, final y tarea académica
6	Tutoría académica, Flyer de tutoría académica publicados como en matemática superior y otras.
7	Herramientas virtuales y estrategias pedagógicas
8	Video recomendaciones y flyer para estudiantes y docentes respectivamente.
9	Comunicación constante en materia académica, financiera y orientaciones en esta etapa singular de estudios.
<p><u>Principales medidas para el seguimiento del cumplimiento de la adaptación de la educación no presencial</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Análisis de capacidad instalada. 2. Disponibilidad y acceso a internet. Informe (encuestas) recursos tecnológicos docentes, Informe (encuestas) recursos tecnológicos estudiantes 3. Manuales. 4. Biblioteca online 5. Plan de adecuación a entornos virtuales de la Universidad Le Cordon Bleu (Resolución N° 022-CU-ULCB-2020) 6. Plan de reprogramación 	
C01	—Descripción de la medida—
1	<p>Análisis de capacidad instalada, informe pormenorizado en:</p> <p><u>Infraestructura Informática.</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Centro de datos OnPremise 2. Infraestructura en la nube Microsoft <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Microsoft Azure 2.2. Microsoft 365 / Office 365 3. Infraestructura de Comunicaciones 4. Equipos Informáticos <p><u>Recursos informáticos para la Virtualización Académica.</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Soporte en Línea a nivel administrativo <p>El servicio de Soporte en línea mediante chat o mensajería se ha configurado para cumplir los nuevos requerimientos surgidos de este proceso especial. Se provee el siguiente esquema de escalamiento de Soporte Técnico:</p> <ul style="list-style-type: none"> • primer nivel, dos colaboradores de soporte técnico en turnos diferentes • segundo nivel, dos colaboradores de comunicaciones y seguridad en turnos diferentes • tercer nivel, gestor de redes y comunicaciones. • cuarto nivel, jefatura 2. Actualización y elaboración de Manuales <ul style="list-style-type: none"> • Manual de Microsoft Teams • Manual de Usuario de Office 365 para Estudiantes • Manual de Cambio de Contraseña Intranet Estudiante • Manual de Cambio de Contraseña Correo Institucional Estudiante • Manual Intranet Estudiante • Manual Intranet Matrícula Estudiante 3. Sistema de Gestión Académica “SGA”: <p>Intranet Estudiantes</p> <ol style="list-style-type: none"> 3.1.1. Matrícula: El estudiante puede realizar su matrícula de manera online y luego de ello revisar la misma para su confirmación. 3.1.2. Cuenta Corriente: El estudiante puede revisar el estado, fechas de vencimiento, montos de sus pensiones. 3.1.3. Horarios: El estudiante puede revisar su horario académico con información de día, hora, curso y docente por ciclo cursado. 3.1.4. Notas: El estudiante puede visualizar el avance de sus notas por curso y ciclo académico. 3.1.5. Asistencias: El estudiante puede visualizar su progreso de asistencias e inasistencias durante su ciclo académico. 3.1.6. Carpeta de Trabajo: El estudiante tiene acceso a su syllabus y su material de trabajo por cada curso y por semana académica. 3.1.7. Manuales: El estudiante tiene accesos a los diversos manuales para su mejor entendimiento y comprensión para el desarrollo de las diversas actividades académicas <p>Intranet Docentes</p> <ol style="list-style-type: none"> 3.2.1. Horario: El docente puede visualizar su programación de clases durante la semana y el

	<p>tiempo que dure el ciclo académico.</p> <p>3.2.2. Carpeta de Trabajo: El docente puede subir su syllabus y material de clase por semana y por curso según corresponda.</p> <p>3.2.3. Asistencia Docente: El docente puede realizar la toma de asistencia de sus estudiantes por día y por curso.</p> <p>3.2.4. Email: El docente puede realizar comunicaciones masivas con sus estudiantes por medio de envío de correo electrónico.</p> <p>4. Plataforma “Microsoft Teams”</p> <p>La herramienta Microsoft Team viene siendo usada para el desarrollo de las clases virtuales que imparten los docentes mediante las aulas virtuales (equipos en Microsoft Teams)</p> <p>En cada aula virtual cuenta con la supervisión de los siguientes perfiles:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Decanos: para supervisión sincrónica y asincrónica ▪ Coordinador de Calidad: para supervisión asincrónica y de estructura o manejo de recursos y actividades. ▪ Perfil técnico de Administrador Team: Encargado del área de TIC para soporte técnico. ▪ Perfil técnico de Coordinador Teams: Encargado del área académica el cual supervisa las aulas y en caso de inconvenientes con los docentes y los estudiantes realiza el apoyo respectivo. <p>Cada aula virtual cuenta con las siguientes funcionalidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Reuniones (clases virtuales): Los estudiantes pueden acceder a las sesiones de clases programadas por los docentes según su horario académico. Además, las sesiones son grabadas para su posterior visualización del estudiante en caso lo requiera. ▪ Foros de discusión (Servicio de mensajería): El estudiante dentro del aula virtual tiene un espacio de interacción e intercambio de información sobre un tema en específico entre los participantes de la misma aula virtual. ▪ Archivos: Espacio dentro del aula virtual donde el docente comparte los diversos materiales académicos para la visualización de los estudiantes.
2	<p>Disponibilidad y acceso a internet. Informe (encuestas) recursos tecnológicos docentes Informe (encuestas) recursos tecnológicos estudiantes. <u>Ficha técnica docente:</u> Universo Docentes ULCB (71) Ámbito del estudio: Universidad Le Cordon Bleu Diseño del cuestionario: Unidad de Tecnología de la Información Tamaño muestral: 67 Unidad encargada del trabajo de campo: Unidad de Tecnología de la Información Fecha de realización: Marzo 2020 Elaboración del informe: Calidad Universitaria <u>Ficha técnica estudiante:</u> Universo Estudiantes: ULCB (715) Ámbito del estudio: Universidad Le Cordon Bleu Diseño del cuestionario: Unidad de Tecnología de la Información Tamaño muestral: 312 Unidad encargada del trabajo de campo: Unidad de Tecnología de la Información Fecha de realización: Marzo 2020 Elaboración del informe: Calidad Universitaria</p>
3	<p>Manuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manual de Microsoft Teams ▪ Manual de Usuario de Office 365 para Estudiantes ▪ Manual de Cambio de Contraseña Intranet Estudiante ▪ Manual de Cambio de Contraseña Correo Institucional Estudiante ▪ Manual Intranet Estudiante ▪ Manual Intranet Matrícula Estudiante
4	<p>Biblioteca Online El estudiante tiene acceso a las siguientes bibliotecas virtuales: E-book y en forma complementaria a: Tunki Cloud y Gale Ebook</p>
5	<p>Plan de adecuación a entornos virtuales de la Universidad Le Cordon Bleu (Resolución N° 022-CU-ULCB-2020.</p>
6	<p>Plan de reprogramación de asignaturas que requieren clases presenciales en laboratorios y talleres.</p>
<p><i>Principales medidas para la comunicación y la difusión de las medidas para la adaptación no presencial de la educación no presencial</i></p>	
1.	<p>Comunicados a los estudiantes en materia académica, administrativa y financiera así como orientaciones ante la emergencia nacional, publicadas en la página web de la Universidad, Intranet estudiante, correo</p>

	<p>electrónico estudiante, chats, Plataforma MS Teams.</p> <p>2. Flyer socializado e informando a los estudiantes el nombre y apellido de sus decanos y director para que mantengan contacto con ellos.</p> <p>3. Creación de una sección en transparencia: Acciones de la ULCB ante el Covid 19</p> <p>4. Flyer diversos sobre el Covid 19</p> <p>5. Vigencia del seguro estudiantil</p> <p>6. Tutorías</p> <p>7. Supervisión y comunicación con los estudiantes</p> <p>8. Bienestar Universitario: Asistencia psicológica, seguro estudiantil, becas, atención on line</p> <p>9. Biblioteca virtual</p>
D01	—Descripción de la medida—
1	Comunicados 1, 2, 3, 4 Orientaciones diversas de apoyo y soporte al estudiante en esta etapa especial. Preguntas y respuestas a través de todos los canales de atención: Central Telefónica, Intranet estudiante (chat), página web ULCB, Correo electrónico, redes sociales.
2	A través de un flyer se socializó con los alumnos los datos e información de sus decanos y directores para comunicación directa con ellos.
3	Transparencia en la página web: https://www.ulcb.edu.pe/categoria/acciones_ante_el_covid_19
4	Flyer diversos brindando información y orientación
5	Vigencia del seguro estudiantil y su cobertura.
6	Tutorías. Implementación de la tutoría virtual en todas las asignaturas, designación de docentes a cargo. Las fechas de atención se dejan en una carpeta compartida, más los flyers enviados a los estudiantes.
7	Supervisión y comunicación con los estudiantes. Resultados de la supervisión sincrónica y asincrónica.
8	Bienestar Universitario: Asistencia psicológica, seguro estudiantil, becas, atención on line. Mantenemos una línea abierta para asistencia psicológica a los estudiantes en un horario establecido de lunes a viernes.
9	Biblioteca virtual: E-book y en forma complementaria a: Tunki Cloud y Gale Ebook
III) Relación de las principales medidas para mitigar las brechas de conectividad a internet y acceso a tecnologías necesarias para la enseñanza no presencial	
¹ N°	Principales medidas Se conoció la disponibilidad y acceso a internet a través de las encuestas realizadas a estudiantes y docentes. Para informar incidencias se aplica la ficha reporte de incidencias.
T01	Todos los alumnos matriculados están conectados correctamente a la plataforma. Las incidencias se han solucionado, haciendo que descarguen Teams en escritorio y algunos se contactaron por celular, cuando tuvieron problemas de conexión fueron atendidos inmediatamente. Las incidencias comunicadas por los docentes vía ficha de reportes han sido atendidas inmediatamente.


Esteban Vicente Horna Bances
 Rector