



CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 051- CU-ULCB-2020

Lima, 14 de septiembre de 2020.

CONSIDERANDO:

Por Resolución N° 025-CU-ULCB-2020, se postergan las clases prácticas en las asignaturas que hagan uso de talleres y laboratorios;

Por Resolución N° 037-CU-ULCB-2020, se aprueban las medidas académicas excepcionales en el marco de emergencia sanitaria.

El Rectorado recibió el proyecto de Plan de Recuperación de clases de asignaturas que requieren uso de laboratorios y talleres, así como el calendario previsto; con cargo a dar cuenta al Consejo Universitario:

SE RESUELVE:

Aprobar el **PLAN DE RECUPERACIÓN** de clases de las asignaturas que hacen uso de laboratorios o talleres, y el **Calendario Académico** a desarrollar, documentos que forman parte de la presente resolución.

Encargar a las Facultades, Escuelas Profesionales y Servicios Académicos de la Universidad, su difusión y cumplimiento.

Regístrese, comuníquese y archívese.

Meri Consuelo Trigoso Guadalupe
Secretario General



ESTEBAN VICENTE HORNA BANCES
Rector



CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 051- CU-ULCB-2020

PLAN DE RECUPERACIÓN

ASIGNATURAS QUE REQUIEREN LABORATORIOS Y TALLERES.

PRINCIPIOS QUE ESTABLECE LA UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU PARA LA RECUPERACIÓN DE CLASES DE ASIGNATURAS REPROGRAMADAS.

1. Introducción

La ULCB comprende y valora la importancia de la educación a distancia, aún más en estos tiempos en que el mundo enfrenta a la COVID-19.

En este tipo de enseñanza, el aula virtual tiene un rol central, puesto que se convierte en el medio de intercambio para un exitoso proceso de aprendizaje, por ello se ha trabajado en la adaptación del aula tradicional al aula virtual, a la que se le ha implementado herramientas tecnológicas que permitan un mejor manejo de la información, un adecuado intercambio de ideas y experiencias, aplicación de lo aprendido y una evaluación auténtica. Los contenidos de la clase se han diseñado para lograr dichos fines, lo cual se evidencia en las guías de aprendizaje, donde cada docente detalla los momentos para cada sesión.

Las actividades de aprendizaje representan la instancia de mayor impacto en un proceso de enseñanza. Más allá que la modalidad sea presencial o no presencial, esta es la oportunidad que tiene el estudiante para hacer propio un nuevo conocimiento, habilidad o actitud. No se aprende solo escuchando o leyendo, se aprende haciendo. Se domina con práctica deliberada y retroalimentación. El desafío es reconsiderar cómo podrían realizarla los estudiantes de forma remota y asincrónica (es decir, no estando el docente presente para dirigir o retroalimentar), para lo cual se debe considerar el objetivo de la asignatura, las oportunidades de práctica y describir como se modificaría o reemplazaría esta actividad para que los estudiantes la lleven a cabo de forma independiente y remota.

En base a ello, cada docente en base a su experiencia, diseña su guía de aprendizaje y plantea actividades para cumplir con el objetivo de la asignatura a su cargo.

2. Criterios para la identificación y selección de las asignaturas que se adecuarán al servicio no presencial y las asignaturas que serán reprogramadas.

- a. La ULCB solo ofrece cursos a nivel de pregrado.
- b. Las horas teóricas de los cursos se dictarán de manera no presencial, utilizando las herramientas tecnológicas necesarias que garanticen su calidad, en cuyo uso los docentes han sido capacitados.
- c. Los docentes a cargo de cada una de las asignaturas que tienen horas prácticas, analizan los requerimientos necesarios para su ejecución, considerando el logro de los objetivos.
- d. En caso de que para la ejecución de prácticas se requiera necesariamente instalaciones como talleres, cocinas y/o laboratorios, se procederá a informar al Director de Carrera, para que junto con el Área de Servicios Académicos se proceda a reprogramar dichas prácticas.
- e. En caso de requerir la adquisición de herramientas que faciliten la adaptación de prácticas presenciales al entorno virtual, el Director de Carrera informa al Decano para que se pueda coordinar la compra correspondiente.



CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 051- CU-ULCB-2020

- f. Las prácticas pre-profesionales se regularán de acuerdo a Resolución N° 023-CU-ULCB–2020 de fecha 22 de abril del 2020 “Prácticas Pre Profesionales en el contexto de la Emergencia Sanitaria por COVID-19”.

3. De la Reprogramación

Las clases de las asignaturas con parte práctica que requieran necesariamente instalaciones como talleres, cocinas y/o laboratorios, se reprogramarán desde el 11 de enero al 5 de marzo del 2021, según cronograma adjunto, respetando las normativas contra el COVID-19.

CALENDARIO ACADÉMICO

| Semana | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes | Sábado |
|----------|-----------------------------------|-------------------------|-----------|---------------------------|---------------------------------------|--------|
| | | | | | FERIADO 1-Ene | 2-Ene |
| | 4-Ene | 5-Ene | 6-Ene | Matrícula 7-Ene | 8-Ene | 9-Ene |
| 1 | INICIO DE CLASES 11-Ene | 12-Ene | 13-Ene | 14-Ene | 15-Ene | 16-Ene |
| 2 | 18-Ene | 19-Ene | 20-Ene | 21-Ene | 22-Ene | 23-Ene |
| 3 | 25-Ene | 26-Ene | 27-Ene | 28-Ene | 29-Ene | 30-Ene |
| 4 | 1-Feb | 2-Feb | 3-Feb | 4-Feb | 5-Feb | 6-Feb |
| 5 | 8-Feb | 9-Feb | 10-Feb | 11-Feb | 12-Feb | 13-Feb |
| 6 | 15-Feb | 16-Feb | 17-Feb | 18-Feb | 19-Feb | 20-Feb |
| 7 | 22-Feb | 23-Feb | 24-Feb | 25-Feb | Último día de clases 26-Feb | 29-Feb |
| | 2-Mar | 3-Mar | 4-Mar | 5-Mar | 6-Mar | 7-Mar |
| 8 | EX. RECUPERAC. | EXAMENES FINALES | | Ex. Sustitutorios | | |



CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 051- CU-ULCB-2020

ASIGNATURAS A RECUPERAR QUE UTILIZAN LABORATORIOS Y/O TALLERES

| CURSOS CON CLASES PRÁCTICAS QUE UTILIZAN LABORATORIOS Y/O TALLERES | |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN Y NEGOCIOS | GASTRONOMÍA Y GESTIÓN EMPRESARIAL |
| | TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS CÁRNICOS |
| | TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS LÁCTEOS |
| | TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS |
| | INTRODUCCIÓN A LA COCINA |
| | PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I |
| | PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II |
| | COCINA PERUANA |
| | INTRODUCCIÓN A LA PASTELERÍA |
| | PANADERÍA Y PASTELERÍA INDUSTRIAL |
| | TECNICAS Y APLICACIONES CULINARIAS I |
| | ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS HOTELEROS Y TURÍSTICOS |
| | INTRODUCCIÓN A LA COCINA |
| | INTRODUCCIÓN A LA PASTELERÍA |
| ADMINISTRACIÓN Y TÉCNICAS DE COCINA Y PASTELERÍA | |
| FACULTAD DE CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS | INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS |
| | BIOLOGÍA GENERAL |
| | QUÍMICA GENERAL |
| | QUÍMICA ORGÁNICA |
| | BIOQUÍMICA |
| | BIOTECNOLOGÍA |
| | TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS |
| | TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS CARNICOS |
| | TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS |
| | TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS LÁCTEOS |
| | NUTRICIÓN Y TÉCNICAS ALIMENTARIAS |
| | BIOLOGÍA GENERAL |
| | BIOQUÍMICA |
| | QUÍMICA GENERAL |
| | QUÍMICA ORGÁNICA |
| | COCINANDO EN CANTIDAD |
| | MICROBIOLOGÍA I |
| | MICROBIOLOGÍA II |
| | PARASITOLOGÍA |
| | TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS |
| | QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS |
| | ANÁLISIS DE ALIMENTOS |
| | INTRODUCCIÓN A LA PASTELERÍA |
| PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I | |
| PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II | |