COMISIÓN ORGANIZADORA
RESOLUCIÓN N° 037- CO-ULCB – 2016

Miraflores, 2 de setiembre de 2016

VISTO EL ACUERDO DEL PLENO DE LA COMISIÓN ORGANIZADORA DE LA UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU.

CONSIDERANDO:

Las normas académicas establecidas en la Ley Universitaria 30220, las especificaciones académicas contenidas en el Estatuto y en el Reglamento General de la Universidad Le Cordon Bleu;

Las Resoluciones 039-CO-ULCB-2012, 012-CO-ULCB-2016 y la 032-CO-ULCB-2014 (Directiva 009-2014-ULCB-01PR) que aprueban el Reglamento Académico y el Reglamento de Estudios para los cursos prácticos de gastronomía en la Universidad Le Cordon Bleu, respectivamente;

La propuesta de modificación del Reglamento Académico y del Reglamento de Estudios para los cursos prácticos de gastronomía acorde a la nueva normatividad, revisado por los Responsables de Carreras y la Vicepresidencia Académica, así como la necesidad de actualizar la normatividad académica a lo dispuesto en la Ley Universitaria 30220 y en los Estatutos; estando a lo acordado, la Comisión Organizadora en sesión de fecha 22 de julio del 2016;

RESUELVE:

PRIMERO: Aprobar el REGLAMENTO ACADEMICO de la Universidad Le Cordon Bleu, que consta de cuatro Capítulos, cuarenta y seis Artículos, ocho Disposiciones Finales y forma parte de la presente Resolución.

SEGUNDO: Aprobar REGLAMENTO DE ESTUDIOS PARA LOS CURSOS PRÁCTICOS DE GASTRONOMÍA que consta de seis Capítulos, seis Disposiciones Finales y forma parte de la presente Resolución.

TERCERO: Dejar sin efecto las Resoluciones 039-CO-ULCB-2012, 012-CO-ULCB-2016 y la 032-CO-ULCB-2014.

CUARTO: Disponer su publicación para conocimiento de la comunidad universitaria.
Regístrese, comuníquese, cúmplase y archívese.

ESTEBAN VICENTE HORNA BANCES
Presidente de la Comisión Organizadora

Meri Consuelo Trigoso Guadalupe
Secretario General

Av. Vasco Núñez de Balboa 530, Miraflores, Lima 18, Perú
Teléfono: (511) 617-8310 anx 8502 / 8514
E-mail: informes@ulcb.edu.pe **www.ulcb.edu.pe**

UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU

REGLAMENTO DE ESTUDIOS PARA LOS CURSOS PRÁCTICOS DE GASTRONOMÍA

El presente Reglamento tiene como objetivo que los estudiantes que se matriculen en las asignaturas prácticas de las carreras de Gastronomía y Arte Culinario; Gastronomía y Gestión Empresarial; Nutrición, Salud y Técnicas Alimentarios; Nutrición y Técnicas Alimentarias; Administración de Negocios Hoteleros y Turísticos llámense procesamiento de alimentos, panadería, pastelería, cocina peruana; introducción a la cocina, introducción a la pastelería; tengan pleno conocimiento de los derechos y obligaciones, de modo que sus actividades se desarrollen en un ambiente de colaboración, comprensión y entendimiento, con orden y disciplina.

Base legal:
Estatuto de la Universidad
Reglamento Académico

CAPÍTULO I: DERECHOS DE LOS ALUMNOS

1. Son derechos de los estudiantes de la Universidad Le Cordon Bleu, los registrados en el Artículo 3 del Reglamento Académico:
   a. Recibir una formación académica de calidad que les otorgue conocimientos y herramientas de investigación para el desempeño profesional, acordes con el desarrollo de la ciencia y tecnología sobre la base de una cultura general y humanística
   b. El ejercicio de la libertad de pensamiento, crítica y expresión, respetando los valores de la institución, y no ser sancionados a causa de ellas, ni sufrir discriminación alguna de orden social, económico, religioso o político.
   c. Ejercer el derecho de asociación, para fines vinculados con los de la universidad.
   d. Contar con ambientes, instalaciones, mobiliario y equipos que sean accesibles para todos y para las personas con discapacidad en particular, cuyo uso estará reglamentado en forma específica.
   e. Participar en las actividades académicas de la universidad concernientes a la investigación y la extensión, así como en el apoyo a la enseñanza, de acuerdo a lo establecido en los reglamentos pertinentes.
   f. Utilizar los servicios académicos, de bienestar y de asistencia que ofrece la Universidad.
   g. Participar en el gobierno de la Universidad de acuerdo al Estatuto.
   h. Participar en el proceso de evaluación a los docentes
   i. Recibir asesoramiento y tutoría en asuntos académicos, personales y de investigación, así como sobre los beneficios de bolsas de trabajo y prácticas pre profesionales.

CAPÍTULO II: DEBERES Y OBLIGACIONES DE LOS ALUMNOS

1. Todo alumno tiene los deberes consignados en el artículo Art. 6 del Reglamento Académico y son:
   a. Respetar la Constitución Política del Perú y el estado de derecho.
   b. Aprobar las materias correspondientes al periodo lectivo que cursan.
   c. Cumplir con la Ley universitaria, el estatuto y demás normas internas de la universidad.
   d. Respetar los derechos de los miembros de la comunidad universitaria y el principio de autoridad.
   e. Respetar la autonomía universitaria y la inviolabilidad de las instalaciones universitarias.
   f. Usar las instalaciones de su centro de estudios exclusivamente para los fines universitarios.
   g. Respetar la democracia, practicar la tolerancia, cuidar los bienes de la institución y rechazar la violencia.
   h. Mantener una conducta ética integral en consonancia con las exigencias de la vida universitaria.
   i. Matricularse un número mínimo de doce (12) créditos por semestre para conservar su condición de estudiante regular, salvo que le falten menos para culminar la carrera.
   j. Participar en los eventos cívicos, deportivos, culturales y sociales que auspicie u organice la Universidad y a los que fuera convocado;
   k. Asistir obligatoriamente a las sesiones de tutoría que convoque su tutor;
   l. Cumplir con las programaciones establecidas que deriven de la aplicación de los reglamentos;
   m. Contribuir al prestigio de la Universidad y a la realización de sus fines.
   n. Usar el uniforme de práctica y de cocina que la Institución indique, durante las clases teóricas/demostrativa y prácticas.
   o. Conducirse con decoro en arreglo a las normas de la moral y buenas costumbres;
   p. Cumplir con la programación de los talleres y citas psicopedagógicas a las que se les convoque.

q. Cuidar la infraestructura y equipos, así como utilizar debidamente el material, utensilios y enseres que se le asigne en el desarrollo de su carrera, como también todos los demás bienes e instalaciones de la Institución, siendo responsables de cualquier uso indebido, pérdida, daño o deterioro de los mismos.
r. Asistir obligatoriamente, con pulcritud y puntualidad, a las clases teóricas y prácticas, así como a todas las demás actividades académicas que la institución organice.
s. Mostrar buen comportamiento dentro del aula de clases y demás ambientes, así como también en cualquier evento, sea nacional o internacional, en el que participe como alumno que representa a la universidad.
t. Respetar a todos los integrantes de la comunidad universitaria: Autoridades, docentes, no docentes y estudiantes.
u. Cumplir con las normas que se establecen en el Reglamento de Estudios para los cursos prácticos de gastronomía.

CAPÍTULO III: PROFESORES

Las funciones, deberes y derechos de los docentes se establecen en el Estatuto de la Universidad, en el Reglamento Docente y en el Reglamento Académico de la Universidad.

CAPÍTULO IV: RÉGIMEN ACADÉMICO, ASISTENCIA A CLASES Y USO DEL UNIFORME

1. La asistencia a clases teóricas/demostrativa y prácticas es obligatoria.
2. El alumno deberá asistir a las clases con puntualidad y pulcritud. Observará buen comportamiento y respeto con sus profesores, personal directivo, administrativo y compañeros de estudio. El alumno deberá usar el uniforme obligatorio correspondiente cuando se trate de cursos práctico-teóricos en laboratorio y/ o auditorio.
3. El alumno que durante el desarrollo del ciclo de estudios tenga más del 30% de inasistencias en las asignaturas/cursos sobre el total de horas programadas, está impedido de rendir los exámenes finales, siendo retirado de la asignatura/curso.

   El alumno que no asista a una clase demostrativa no podrá ingresar a la clase práctica obteniendo un 00/20 en la clase práctica correspondiente, además de registrar la falta.

   El profesor de la asignatura es responsable de la aplicación de esta disposición, debiendo dejar constancia de tal hecho en el Registro semanalmente.

   Las faltas por inasistencia se tendrán que justificar en un plazo máximo de 48 horas después de la reintegración del alumno. Estas justificaciones solo rigen para los Exámenes Parciales y Finales.

   De no justificarse la falta en el plazo indicado se calificará la práctica o el examen no rendido con 00/20.

   La justificación de la falta no significa exoneración de la misma y forma parte del 30% permitido de inasistencias.

   La asistencia a clases teóricas/demostrativas y prácticas se hará obligatoriamente con el uniforme establecido por la Institución.

   Cada alumno debe utilizar los utensilios que adquirió dentro del kit al momento de su matrícula. No se aceptarán utensilios que no sean adquiridos en la misma institución, tampoco el intercambio entre alumnos.
4. Está prohibido el ingreso a las aulas prácticas portando objetos que no sean de uso estrictamente académico, tales como walkmans, iPods, tablets, teléfonos celulares, maletines, bolsos, mochilas, canguros, joyas, entre otros. Está terminantemente prohibido el uso de teléfonos celulares durante el desarrollo de las clases tanto prácticas como demostrativas. Asimismo, no debe llevar, ni pelo largo o barba sin estar debidamente cubiertos según la norma HACCP y BPM.
5. Está prohibido Ingresar al aula práctica con joyas (anillos, aretes, piercing, collares, etc.) a fin de evitar contaminación y proliferación de virus y bacterias. Los estudiantes varones están obligados a llevar el cabello corto; en el caso de las mujeres, si tienen cabello largo, lo llevarán recogido hacia atrás de tal manera que el rostro quede libre y despejado. Además de cubierto.
6. Los alumnos deben cuidar y utilizar apropiadamente los insumos, el material, el mobiliario, el menaje y los equipos de cocina que se les asigne para el desarrollo de sus clases, quedando prohibido el retiro de cualquiera de dichos elementos de las aulas prácticas, siendo responsables de cualquier daño o pérdida de los equipos de cocina, menaje, y/o mobiliario ocasionados por el uso indebido de los mismos, debiendo asumir el pago respectivo con la finalidad de que la institución pueda efectuar su exacta reposición.
7. Los alumnos devolverán los insumos no utilizados en clase al chef; queda prohibido apropiarse de ellos, configurándose como hurto.

8. No está autorizado el retiro de los insumos y/o productos terminados, crudos o cocidos de la institución, ni de ninguno de los ambientes de trabajo y estudio que están en la institución.
9. Los alumnos deben utilizar y manipular correcta y adecuadamente los insumos, siendo responsables de cualquier negligencia y/o accidente ocasionados por el uso inapropiado de los mismos, hecho que de ocurrir será informado al Chef, director de la escuela profesional o Profesor, quien autorizará se solicite los insumos necesarios al almacén a través del Formato de Pedidos Extraordinarios.
10. Al término de cada clase práctica, los alumnos serán responsables de dejar el aula práctica con el material, mobiliario, equipos y menaje limpio y en el mismo estado de operatividad en que éstos fueron recibidos.
11. El hurto efectuado por parte de algún(os) alumno(s) de cualquier material, equipo, menaje de cocina y/o insumos o productos terminados, crudos o cocidos de la Institución, así como cualquier objeto de propiedad de terceros dentro de la misma, constituye falta grave, encontrándose la Institución facultada a iniciar el procedimiento de aplicación de la sanción de acuerdo a los reglamentos.
12. Por razones de seguridad, las personas con discapacidad perene o temporal no podrán ingresar a los Laboratorios ya que se trabaja con fuego, insumos en ebullición, cuchillos, etc. de alta peligrosidad.
13. La matrícula, reserva, rectificación y retiro de matrícula, se rige por lo dispuesto en el Reglamento Académico.

CONTROL DEL REGISTRO DE ASISTENCIA Y EVALUACIÓN

14. Los profesores deberán tener por cada curso un registro de asistencia y evaluación para uso interno, que se les entregará al inicio del ciclo con cargo a ser firmado.
    La información del registro de asistencia y evaluación al programa de notas y asistencia se tiene que ingresar a la página Web de la ULCB en el día.
15. El control de asistencia del alumno será llenado al inicio de clases. Si el alumno sobrepasa el 30% de inasistencias sobre el total de horas programadas, está impedido de rendir el examen final, repitiendo y siendo retirado del curso. El profesor del curso es el responsable de la aplicación de esta disposición.
16. En la hoja temario desarrollado en clase se colocará la fecha y el contenido temático detallado que realizó el profesor durante la clase.
17. En la hoja registro de acciones realizadas se transcribirá lo anotado en la hoja de temario desarrollado en clase del registro interno.
18. Los alumnos que no asistan a las clases de demostración en los Cursos Prácticos, no podrán recibir las clases prácticas sobre el tema al cual no asistieron, y serán calificados con 00 (cero).

CAPÍTULO V: EVALUACIÓN, EXÁMENES Y NOTAS

EVALUACIÓN

1. El sistema de evaluación del rendimiento y aprovechamiento del alumno es permanente; y se aplica durante todo el proceso de enseñanza.
2. El sistema de evaluación se ajusta a las características de las materias enseñadas, al desarrollo didáctico de las asignaturas y a la creatividad del alumno.
3. El sistema de evaluación comprende un examen final y/o promedio de evaluación por concepto de tarea académica por cada asignatura/curso. El examen final comprenderá el 100 % de la materia desarrollada.
4. El sistema de evaluación aplicado por LCB se ciñe a las normas internacionales de calificación y contempla las siguientes modalidades:
    - Prueba práctica de producción
    - Prueba escrita teórica **(*)**
    - Prueba oral
    - Trabajo de Investigación o desarrollo.

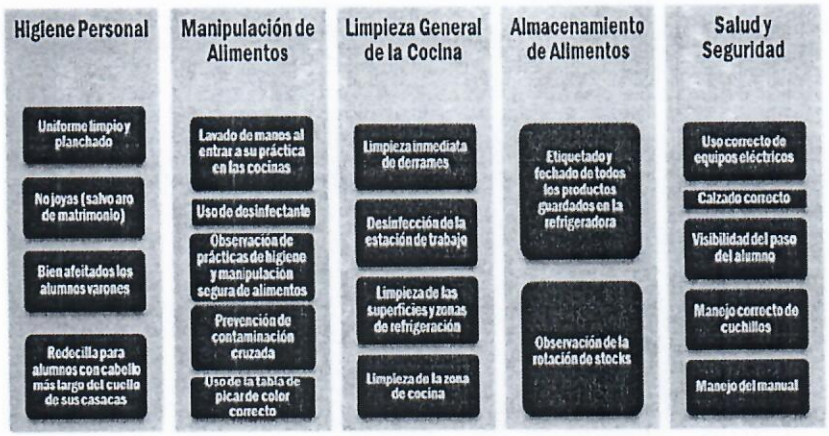
    (*) Para tener acceso al examen parcial o final Teórico es indispensable aprobar previamente el examen Práctico correspondiente. En caso de no aprobar el examen práctico la nota del Teórico se contabiliza como 00/20.
5. El director de la escuela profesional es responsable de que los exámenes se elaboren en función del contenido del syllabus y a las características de la asignatura, para evaluar el logro de los objetivos generales y específicos de la misma.
6. La duración de la prueba escrita no puede ser menor de 45 minutos.
7. Los exámenes orales se rinden en forma individual y necesariamente en las Instalaciones de LCB. Las notas se consignan en los registros respectivos, y se hará conocer al alumno 48 horas después de concluido el examen vía la intranet del alumno.

8. Los exámenes versarán sobre los temas tratados en clase por el profesor, pudiendo también referirse a las tareas académicas asignadas a los alumnos.
9. La producción, experimentación y/o creación, son consideradas como evaluaciones en las asignaturas/cursos que por su naturaleza así lo requieran.
10. Los profesores se responsabilizan en el cumplimiento del cronograma de exámenes que establezca la Universidad.
11. El sistema de calificación es único, comprende la escala de 00 a 20, las notas aprobatorias serán de diez y medio (10.5) a veinte (20). El redondeo sólo aplica para el promedio final de las notas, los exámenes parciales, tarea académica y exámenes finales se promedian con sus decimales.
12. Toda fracción en las notas igual o mayor a 0,5 es redondeada al entero inmediato superior sólo para efectos de determinar los promedios finales de las asignaturas.
13. En las asignaturas/cursos prácticos de Gastronomía y Arte Culinario; Gastronomía y Gestión Empresarial; Nutrición, Salud y Técnicas Alimentarios; Nutrición y Técnicas Alimentarias y Administración de Negocios Hoteleros y Turísticos, donde se evalúa la parte teórica/demostrativa y práctica, el promedio se obtiene utilizando los siguientes pesos:

• Examen parcial	7.5
• Examen final	7.5
• Promedio de evaluaciones y Tareas Académicas	5.0
TOTAL	**20**

14. El alumno que no rinda un examen o no cumpla con la tarea académica se le califica con la nota 00. De tal hecho debe quedar constancia en el registro.
15. Al alumno que se le sorprenda en falta durante los exámenes o en cualquier tipo de evaluación, se le califica con la nota 00. De tal hecho queda constancia en el registro en el rubro observaciones.
16. Los alumnos que no presenten sus platos pasado los 20min de tolerancia de la hora de presentación no se recibirán ni serán calificados y tendrán nota 00.
17. En el caso de las clases prácticas de cocina y pastelería, se tendrán sistemáticamente en cuenta los siguientes puntos de evaluación del alumno:

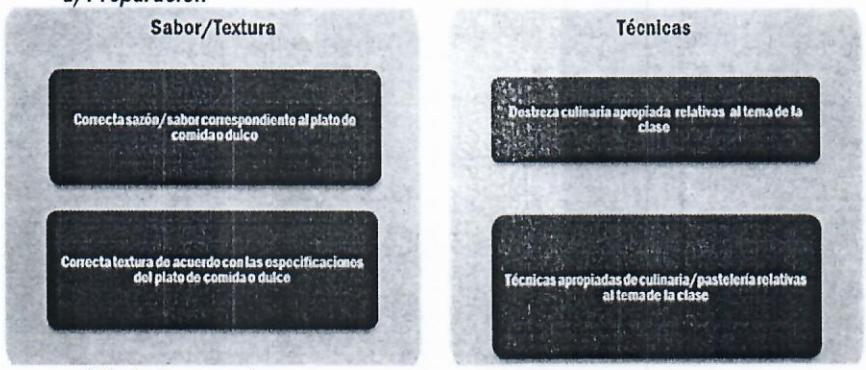
a) Higiene



b) Organización

c) Presentación

d) Preparación



e) Trabajo en equipo

De esta manera se podrá aplicar evaluación objetiva y sustentada para las mejoras personales de cada alumno.

Escala de Calificación:
Será de 0 a 5 con puntos intermedios entre los extremos de la escala, los mismos que se multiplican por el factor 4 para que se llegue a la escala entre 00 y 20

0 = No logrado	1 = Pobre	2= Debajo del Promedio	3=Promedio	4 = Bueno	5 = Excelente
•No muestra habilidad •Falta producto principal •Incomible •Tarea, no cumplió con los criterios •No trató de completar la tarea requerida	•Muy poca habilidad mostrada •Hizo un intento por completar la tarea requerida •Poco nivel de comprensión de la tarea •Muy por debajo de las expectativas	•Poca habilidad mostrada •Cumplió con la tarea con dificultad •Comprensión inadecuada de la tarea •No cumplió con las expectativas	•Muestra habilidad pero con algunas dificultades •Comprende la tarea requerida •Cumple más o menos con las expectativas	•Muestra buena habilidad •Clara comprensión de la tarea requerida •Cumple con las expectativas	•Muestra habilidades sin dificultades •Excelente comprensión y práctica de la tarea requerida •Excede las expectativas

18. Para la nota final de las prácticas realizadas se eliminan las dos (2) notas mas bajas que no sean 00; y se promedia sobre el total de notas que quedan.

19. En los cursos prácticos de las carreras de Gastronomía y Arte Culinario, Gastronomía y Gestión Empresarial; Nutrición, Salud y Técnicas Alimentarias, Nutrición y Técnicas Alimentarias y Administración de Negocios Hoteleros y Turísticos (procesamiento de alimentos, pastelería, panadería, cocina peruana, introducción a la cocina, introducción a la pastelería), el promedio se obtiene utilizando los siguientes porcentajes: Teoría 35% y Práctica 65%.

$$\text{NOTA FINAL DEL CURSO PRÁCTICO} = \frac{(PET*35\%+PCP*65\%)5 + (EPT*35\%+EPP*65\%)7.5 + (EFT*35\%+ EFP*65\%)7.5}{20}$$

PET Promedio de evaluación de teoría
PCP Promedio de clases regulares prácticas
EPT Examen parcial de teoría
EPP Examen parcial práctico
EFT Examen final de teoría
EFP Examen final práctico

CALIFICACIÓN DE TRABAJOS

Los trabajos de Aplicación, de Experimentación, de Producción y de Investigación que se asignen, sean individuales o en grupo, serán calificados asignando puntajes a cada aspecto del mismo, aplicándose la escala que se indica:

ASPECTOS	PUNTAJE
1) Presentación del trabajo y redacción	De 0 a 2
2) Planteamiento del tema	De 0 a 3
3) Proceso metodológico científico u otros	De 0 a 2
4) Profundidad, validez y aplicabilidad	De 0 a 5
5) Solución o conclusiones	De 0 a 3
6) Sustentación oral	De 0 a 5
Descuentos: Imitación o réplica parcial de trabajos	De 0 a - 8
Retraso en entrega o en sustentación	De 0 a - 2

NOTA DEL TRABAJO = SUMA TOTAL DE PUNTAJES

Los trabajos de aplicación, de experimentación, de producción y de investigación que se asignen, sean individuales o en grupo serán calificados por un jurado.

20. En los casilleros en blanco situados en la parte superior correspondientes a las notas del registro de notas interno, se colocarán las iniciales y la fecha en que se tomó cada evaluación, pudiendo ser control de lectura (CL), paso escrito (PE), trabajo aplicativo (TA), etc. de tal manera de poder obtener una estadística y control de los tipos de evaluación.
Luego se colocará el promedio de estas evaluaciones antes del parcial en el casillero PR, la nota del examen parcial en el casillero EP y la nota del examen final en el casillero EF. La nota final del curso se obtendrá según lo descrito en el presente reglamento.

21. Cuando un alumno no pueda rendir el examen parcial y lo rinda posteriormente, solamente por motivos justificados, dicha nota se colocará en el casillero de examen parcial. Dicho examen tendrá el mismo grado de dificultad y el mismo peso que el examen parcial.

EXAMEN SUSTITUTORIO:

22. Los alumnos que resultaran desaprobados en el promedio final de las asignaturas/cursos Prácticos, **NO** tendrán derecho a dar examen sustitutorio, por la naturaleza de los cursos. Igualmente, no tendrán derecho a los exámenes teóricos, acorde a lo establecido en el punto 4 del capítulo V (Evaluación, Exámenes y Notas) del presente reglamento.

EXAMEN DE REZAGADOS:

23. Es un control escrito y calificado que se toma a los alumnos que por motivos justificados no hubieran rendido en su oportunidad la evaluación parcial y/o final del curso práctico. Esta justificación deberá ser sustentada con documentos probatorios Médicos, Policiales o Migraciones.
24. El alumno tiene la obligación de solicitar por escrito a la oficina de Servicios Académicos, la reprogramación de las evaluaciones no rendidas por motivos justificados, dentro de las 48 horas siguientes de haber cesado la causa que impidió rendir la o las evaluaciones, de acuerdo al punto 3 del capítulo IV (Régimen académico, asistencia a clases y uso del uniforme) del presente reglamento.
25. Servicios Académicos se encargará de tomar los controles de rezagados dentro del plazo establecido, aplicará para ello los costos que haya establecido la administración de la Universidad.

CAPÍTULO VI: RÉGIMEN DISCIPLINARIO

El régimen disciplinario se aplicará de acuerdo al Reglamento Disciplinario de la ULCB.

DISPOSICIONES FINALES

PRIMERA: El alumno matriculado en Gastronomía y Arte Culinario; Gastronomía y Gestión Empresarial; Nutrición, Salud y Técnicas Alimentarias y Nutrición y Técnicas Alimentarias, Administración de Negocios Hoteleros y Turísticos se compromete a respetar los reglamentos y guardar la disciplina de LCB donde se imparte el curso práctico.

SEGUNDA: Aceptado el ingreso a la Universidad Le Cordon Bleu, el alumno se compromete cumplir con sus obligaciones académicas y económicas con la debida puntualidad y responsabilidad.

TERCERA: Si algún alumno efectuó los pagos respectivos y por motivos particulares no puede seguir estudiando, la Universidad no reconocerá ninguna devolución económica, el mismo criterio se aplicará a los alumnos que sean separados temporal o definitiva de la Institución.

CUARTA: A fin de salvaguardar, los equipos, instalaciones e insumos, los alumnos brindarán facilidades al personal de vigilancia para la revisión de mochilas, estuches u otros que porten, al ingreso y salida de la Universidad.

QUINTA: Lo no contemplado en el presente Reglamento, será resuelto por el Consejo Universitario o del que haga sus veces.

SEXTA: Se recomienda a los alumnos extranjeros que vengan al país con un Seguro Internacional de Salud, en caso de una eventualidad.