



# CONSEJO UNIVERSITARIO

## RESOLUCIÓN N° 080-CU-ULCB-2023

Lima, julio 19 de 2023.

### CONSIDERANDO:

La Resolución N° 0118-CU-ULCB-2022 que aprueba nuevos planes de estudio.

La necesaria actualización del Reglamento para el desarrollo de las clases prácticas en laboratorios y talleres, cuyo proyecto presentan los directores de las Escuelas Profesionales; estando a lo aprobado por los decanatos y a lo acordado en sesión ordinaria del 8 de junio del 2023 el Consejo Universitario:

### RESUELVE:

**PRIMERO:** Aprobar el **REGLAMENTO DE ESTUDIOS PARA LAS PRÁCTICAS DE LAS ASIGNATURAS QUE SE DESARROLLAN EN LABORATORIOS Y TALLERES** que consta de tres (3) capítulos y una Disposición Final y que entrará en vigencia a partir del Periodo Académico 2023 II.

**SEGUNDO:** Dejar sin efecto la Resolución N° 063-CU-ULCB-2018.

Regístrese, comuníquese, cúmplase y archívese.

  
Meri Consuelo Trigoso Guadalupe  
Secretaria General



  
AUGUSTO ENRIQUE DALMAU GARCIA BEDOYA  
Rector



# CONSEJO UNIVERSITARIO

## RESOLUCIÓN N° 080-CU-ULCB-2023

### UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU

#### REGLAMENTO DE ESTUDIOS PARA LAS PRÁCTICAS DE LAS ASIGNATURAS QUE SE DESARROLLAN EN LABORATORIOS Y TALLERES

El presente Reglamento tiene como objetivo que los estudiantes que se matriculen en las asignaturas cuyas prácticas se desarrollan en los laboratorios y talleres; realicen sus actividades en un ambiente de colaboración, comprensión y entendimiento, con orden y disciplina.

#### Base legal:

Estatuto de la Universidad  
Reglamento Académico  
Reglamento Docente  
Reglamento Disciplinario aplicable a estudiantes  
Reglamento Administrativo financiero

#### CAPÍTULO I: DE LOS DERECHOS, DEBERES Y OBLIGACIONES DE LOS ESTUDIANTES Y PROFESORES

Los derechos, deberes y obligaciones de los estudiantes y de docentes de la Universidad, se establecen en el Estatuto, en el Reglamento Académico y Reglamento Docente de la Universidad.

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

1. La asistencia a clases es obligatoria:
  - El estudiante deberá asistir a las clases con puntualidad y pulcritud. Observará buen comportamiento y respeto con sus profesores, personal directivo, administrativo y compañeros de estudio.
  - La asistencia a clases en laboratorios y talleres se hará obligatoriamente con el uniforme establecido por la universidad y bajo la supervisión del docente o chef instructor.
  - En los talleres de cocina y pastelería, cada estudiante debe utilizar los utensilios que adquirió dentro del kit al momento de su matrícula. No se aceptarán kits que no sean adquiridos en la misma institución y tampoco el intercambio entre estudiantes.
  - Los estudiantes deberán cumplir con los protocolos y disposiciones emitidas por las autoridades de salud, educación y las que establezca la Universidad, salvaguardando el cuidado de la salud de la comunidad universitaria.
2. Está prohibido el ingreso a los laboratorios y talleres portando objetos que no sean de uso estrictamente académico, tales como tablets, teléfonos celulares, smartwatches, maletines, bolsos, mochilas, canguros, joyas (anillos, aretes, piercing, collares, etc.), entre otros. Está terminantemente prohibido el uso de teléfonos celulares durante el desarrollo de las clases prácticas. Las excepciones serán autorizadas solamente por el docente y/o chef instructor encargado.
3. Los estudiantes deben llevar el cabello corto o recogido hacia atrás de tal manera que el rostro quede libre y despejado. Asimismo, no debe llevar barba sin estar debidamente cubierta.
4. Los estudiantes deben cuidar y utilizar apropiadamente los insumos, el material, el mobiliario, el menaje y los equipos que se les asigne para el desarrollo de sus clases, quedando prohibido el retiro de cualquiera de dichos elementos de los laboratorios y talleres, siendo responsables de cualquier daño o pérdida de los equipos de cocina, laboratorio, menaje y 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.
5. Los estudiantes devolverán los insumos no utilizados en clase al docente o chef instructor; queda prohibido apropiarse de ellos, configurándose como hurto.
6. No está autorizado el retiro de los insumos y/o productos terminados, crudos o cocidos de los laboratorios y talleres.
7. Todo instrumento, equipo o insumo que sea traído por el estudiante, debe ser registrado en el ingreso por el personal de vigilancia que esté presente.
8. Los estudiantes deben utilizar y manipular correcta y adecuadamente los insumos y equipos bajo la supervisión del docente y/o chef instructor, siendo responsables de cualquier negligencia y/o accidentes ocasionados por



# CONSEJO UNIVERSITARIO

## RESOLUCIÓN N° 080-CU-ULCB-2023

- el uso inapropiado de los mismos, hecho que de ocurrir será informado al docente o chef instructor, el director de la escuela profesional autorizará se solicite los insumos necesarios a través del formato correspondiente.
9. Al término de cada clase los estudiantes serán responsables de dejar el laboratorio o taller con el material, mobiliario, equipos y menaje limpio y en el mismo estado de operatividad en que éstos fueron recibidos. El docente o chef instructor a cargo son los responsables del cumplimiento.
  10. El hurto efectuado por parte de algún(os) estudiante(s) de cualquier material, equipo, menaje de cocina, de pastelería o laboratorio 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, encontrándose la Institución facultada a iniciar el procedimiento de aplicación de la sanción de acuerdo con los reglamentos.
  11. Las clases de teoría forman parte del porcentaje de las asistencias y notas a considerar en los cursos que desarrollan prácticas en talleres y laboratorios. Siendo el docente o el chef instructor el responsable del inicio y fin de estas.
  12. Solamente se podrá ingresar al ambiente donde se ubican los laboratorios y talleres (octavo piso) debidamente uniformados e identificados.
  13. El estudiante que presente síntomas de enfermedades infectocontagiosas no podrá ingresar a los laboratorios y/o talleres por considerarse motivo de contaminación y/o contagio.
  14. El docente o chef instructor a cargo es el responsable del término de la sesión y permitir retirarse a los estudiantes.
  15. La matrícula, reserva, rectificación y retiro de matrícula, se rige por lo dispuesto en el Reglamento Académico.
  16. El estudiante 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.
  17. El estudiante que no asista a clase en el laboratorio y/o taller obtendrá un 00/20 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 la intranet docente.
  18. Las faltas por inasistencia se tendrán que justificar en un plazo máximo de 48 horas, siguiendo las pautas de reglamento académico. La justificación de la falta no significa exoneración de ésta y forma parte del 30% permitido de inasistencias. De no justificarse la falta en el plazo indicado se calificará el examen no rendido con 00/20.

### CAPÍTULO III: DE LAS EVALUACIONES

Las evaluaciones están indicadas en el sílabo de cada asignatura, debidamente publicadas para el acceso y conocimiento de cada estudiante.

#### III.1. TALLERES: ESPECIFICACIONES EN LA EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DE LAS ASIGNATURAS QUE SE DESARROLLAN EN LOS TALLERES DE COCINA Y DE PASTELERÍA – PROGRAMA DE GASTRONOMÍA Y GESTIÓN EMPRESARIAL.

Además de lo consignado en el Reglamento Académico:

1. El sistema de evaluación aplicado por la ULCB contempla las siguientes modalidades:
  - Examen parcial
  - Examen final
  - Evaluación de desempeño
2. El examen final de los cursos que se desarrollan en los talleres comprende el 100% de la materia desarrollada.
3. Los requisitos para la aprobación de la asignatura desarrolladas en los talleres de cocina y de pastelería:
  - Tener una asistencia no menor del 70% a las diferentes actividades programadas en la asignatura y el 80% en las actividades prácticas.
  - Obtener nota promocional aprobatoria al promediar las notas alcanzadas en las evaluaciones parciales.
  - Cumplir con los requisitos de evaluación y aprobación de las asignaturas consignadas en el sílabo.
4. Los exámenes versarán sobre los temas tratados en clase por el profesor, pudiendo también referirse a las tareas académicas asignadas a los estudiantes.

## CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 080-CU-ULCB-2023

5. La producción, experimentación y/o creación, son consideradas como evaluaciones en las asignaturas que por su naturaleza así lo requieran.
6. El estudiante que no rinda un examen o no cumpla con la tarea académica se le califica con la nota 00.
7. Se tendrán sistemáticamente en cuenta los siguientes puntos de evaluación; de esta manera se podrá aplicar evaluación objetiva y sustentada para las mejoras personales de cada estudiante.

### a) Higiene

Higiene Personal	Manipulación de Alimentos	Limpieza General de la Cocina	Almacenamiento de Alimentos	Salud y Seguridad
Uniforme limpio y planchado	Lavado de manos al entrar a su práctica en las cocinas	Limpieza inmediata de derrames	Etiquetado y fechado de todos los productos guardados en la refrigeradora	Uso correcto de equipos eléctricos
No joyas (salvo oro de matrimonio)	Uso de desinfectante	Desinfección de la estación de trabajo	Observación de la rotación de stocks	Calzado correcto
Bien afeitados los alumnos varones	Observación de prácticas de higiene y manipulación segura de alimentos	Limpieza de las superficies y zonas de refrigeración		Visibilidad del paso del alumno
Redecilla para alumnos con cabello más largo del cuello de sus casacas	Prevención de contaminación cruzada	Limpieza de la zona de cocina		Manejo correcto de cuchillos
	Uso de la Tabla de picar de color correcto			Manejo del manual

### b) Organización

Método de Trabajo	Método de Recetas	Uso de los Equipos	Desperdicios	Tiempo
Correcto pesado de los ingredientes	Correcto procedimiento de producción	Uso apropiado de los equipos dependiendo de la receta	Manipulación correcta de sobrantes	Observación de los parámetros apropiados de tiempo
Mise-en-place correcto			Respeto de las medidas de los ingredientes en la receta	Manejo del tiempo

### c) Presentación

Presentación del Plato	Temperatura	Porcionado
Plato o fuente limpios	Placa caliente o fría dependiendo del plato	Equilibrio apropiado de ingredientes / componentes en el plato
Apariencia del plato	Correcta temperatura de la comida a la hora de servir	
	Rango apropiado de temperatura	

### d) Preparación



### e) Trabajo en equipo



### Escala de Calificación:

Será de 0 a 4 con puntos intermedios entre los extremos de la escala, los mismos que se multiplican por el factor 5 para que se llegue a la escala entre 00 y 20. Al final se resumen en la rúbrica de evaluación.

0= No logrado	1=Necesita mejorar	2= En Proceso	3= Satisfactorio	4= Excelente
Limpieza y orden no logrado, uniforme incorrecto Recepción de la bandeja, inadecuada, habilitación de los insumos no sigue la secuencia. Técnicas culinarias deficientes, no presenta cortes de precisión, no aplica métodos de cocción. Sin sazón, falta de cocción y/o textura, temperatura no adecuada. Plato sucio, bordes sin temperatura adecuada, no decoración, no armado.	Limpieza y orden por mejorar, uniforme por mejorar. Recepción de la bandeja inadecuada, habilitación de los insumos por mejorar, no sigue la secuencia Técnicas culinarias por mejorar, en cortes y métodos de cocción Sobra o falta: sazón, cocción, textura y temperatura. Plato más o menos limpio, bordes sin temperatura adecuada, regular presentación	Medianamente limpio y ordenado, estudiante uniformado. Recepción de la bandeja y habilitación de insumos en proceso, no sigue la secuencia. Cortes sin precisión, método de cocción aceptable. Baja sazón, falta de cocción y/o textura, regular temperatura Plato más o menos limpio, bordes casi a temperatura, regular presentación	Adecuada limpieza y orden, estudiante debidamente uniformado. Recepción de la bandeja y habilitación de insumos satisfactoriamente, cumple la secuencia. Utilización de técnicas culinarias, como cortes de precisión y métodos de cocción. Buena sazón, adecuada cocción, buena textura y temperatura. Plato limpio, bordes casi a temperatura, buena decoración y bien armado.	Limpieza y orden excelente; Estudiante debidamente uniformado. Adecuada recepción de la bandeja de insumos y su correcta habilitación y buen cumplimiento de la secuencia. Correcta utilización de técnicas culinarias, como cortes de precisión y métodos de cocción. Excelente sazón, cocción, texturas y temperaturas acertadas. Plato limpio, bordes a temperatura adecuada, buena decoración y bien armado.



# CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 080-CU-ULCB-2023

## RÚBRICA DE EVALUACIÓN PARA CURSOS EN TALLERES

**PROGRAMA:** .....

**CURSO:** ..... **CICLO:** .....

**TIPO DE EXAMEN:** ..... **FECHA:** .....

**ESTUDIANTE:** .....

**CHEF:** .....

CRITERIOS DE EVALUACIÓN LOGROS	ÁREAS DE TRABAJO (0-4)	SECUENCIA DE TRABAJO (0-4)	TÉCNICAS CULINARIAS (0-4)	DEGUSTACIÓN (0-4)	PRESENTACIÓN DEL PLATO (0-4)	TOTAL
SOBRESALIENTE	Limpieza y orden sobresaliente; Estudiante debidamente uniformado. (4)	Adecuada recepción de la bandeja de insumos y su correcta habilitación y buen cumplimiento de la secuencia (4)	Sobresale en la utilización de técnicas culinarias, como cortes de precisión y métodos de cocción. (4)	Sobresaliente sazón, cocción, texturas y temperaturas acertadas. (4)	Plato limpio, bordes a temperatura adecuada, buena decoración y bien armado. (4)	
SATISFACTORIO	Adecuada limpieza y orden, estudiante debidamente uniformado. (3)	Recepción de la bandeja satisfactoria y adecuada habilitación de insumos, cumple la secuencia. (3)	Utilización satisfactoria de técnicas culinarias, como cortes de precisión y métodos de cocción. (3)	Buena sazón, adecuada cocción, buena textura y temperatura. (3)	Plato limpio, bordes casi a temperatura, buena decoración y bien armado. (3)	
EN PROCESO	Limpieza y orden en proceso de mejora, estudiante uniformado. (2)	Recepción de la bandeja, en proceso de mejora, habilitación de los insumos no sigue la secuencia. (2)	Cortes sin precisión, método de cocción aceptable. (2)	Baja sazón, falta de cocción y/o textura, regular temperatura. (2)	Plato más o menos limpio, bordes casi a temperatura, adecuada presentación. (2)	
BAJO RENDIMIENTO	Limpieza y orden por debajo de los estándares requeridos, uniforme por mejorar. (1)	Recepción de la bandeja, habilitación de los insumos por debajo de lo solicitado, no sigue la secuencia (1)	Técnicas culinarias por debajo de los estándares, en cortes y métodos de cocción (1)	Sobra o falta: sazón, cocción, textura y temperatura. (1)	Plato más o menos limpio, bordes sin temperatura adecuada, regular presentación. (1)	
NO LOGRADO	Limpieza y orden no logrado, uniforme incorrecto. (0)	Recepción de la bandeja, inadecuada habilitación de los insumos no sigue la secuencia. (0)	Técnicas culinarias no logradas, no presenta cortes de precisión, no aplica métodos de cocción. (0)	Sin sazón, falta de cocción y/o textura, temperatura no adecuada. (0)	Plato sucio, bordes sin temperatura adecuada, no decoración, no armado. (0)	
TOTAL						

8. Para la nota final de las prácticas realizadas en los talleres se promediará sobre el total de las notas de las clases asistidas.
9. **Examen final teórico:** El estudiante podrá rendir el examen final teórico solo si tiene aprobado la nota final de las prácticas que se desarrolla en los talleres.
10. Las notas finales de las prácticas de los cursos desarrollados en los talleres: el promedio se obtiene utilizando los porcentajes asignados en el sílabo.
  - PF Promedio final
  - TA Tarea Académica
  - IO Intervención Oral
  - HP Hoja de Producción
  - ED Evaluación de Desempeño
  - EP Evaluación Parcial
  - EF Evaluación Final

### CALIFICACIÓN DE TRABAJOS

Los trabajos de aplicación, de experimentación, de producción y de investigación que se asignen, sean



## CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 080-CU-ULCB-2023

individuales o en grupo, serán calificados asignando puntajes a cada aspecto de este, aplicándose la escala que se indica:

ASPECTOS	PUNTAJE
1) Presentación del trabajo y redacción	De 0 a 3
2) Planteamiento del tema	De 0 a 4
3) Proceso metodológico	De 0 a 3
4) Profundidad, validez y aplicabilidad	De 0 a 5
5) Solución o conclusiones	De 0 a 5
<b>Descuentos:</b>	
Plagio total o parcial de trabajo	De 0 a - 8
Retraso en entrega	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 y serán calificados por el docente de la signatura.

#### 11. Examen sustitutorio:

Los estudiantes que resulten desaprobados en el promedio final de las asignaturas de los cursos desarrollados en talleres (cocina y pastelería) no tendrán derecho a dar examen sustitutorio, por la naturaleza de los cursos. Igualmente, no tendrán derecho a los exámenes teóricos de dichos cursos.

### III.2. TALLERES: ESPECIFICACIONES EN LA EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DE LAS ASIGNATURAS QUE SE DESARROLLAN EN LOS TALLERES DE COCINA Y DE PASTELERÍA Y QUE CORRESPONDEN A PLANES DE ESTUDIO DIFERENTES AL PROGRAMA DE GASTRONOMÍA Y GESTIÓN EMPRESARIAL.

La evaluación de estas prácticas se efectúa de acuerdo con lo indicado en el sílabo respectivo, teniendo en cuenta las siguientes especificaciones:

#### ESPECIFICACIONES:

Además de lo consignado en el Reglamento Académico:

1. El sistema de evaluación aplicado por la ULCB contempla las siguientes modalidades:
  - a. Examen parcial
  - b. Examen final
  - c. Evaluación de desempeño
2. El examen final de los cursos que se desarrollan en los talleres comprende el 100% de la materia desarrollada.
3. Los requisitos para la aprobación de la asignatura desarrolladas en los talleres de cocina y de pastelería:
  - Tener una asistencia no menor del 70% a las diferentes actividades programadas en la asignatura y el 70% en las actividades prácticas.
  - Obtener nota promocional aprobatoria al promediar las notas alcanzadas en las evaluaciones parciales.
  - Cumplir con los requisitos de evaluación y aprobación de las asignaturas consignadas en el sílabo.
4. Los exámenes versarán sobre los temas tratados en clase por el profesor, pudiendo también referirse a las tareas académicas asignadas a los estudiantes.
5. El estudiante que no rinda un examen o no cumpla con la tarea académica se le califica con la nota 00.
6. Se tendrán sistemáticamente en cuenta los siguientes puntos de evaluación; de esta manera se podrá aplicar evaluación objetiva y sustentada para las mejoras personales de cada estudiante.

## a) Higiene

Higiene Personal	Manipulación de Alimentos	Limpeza General de la Cocina	Almacenamiento de Alimentos	Salud y Seguridad
Uniforme limpio y planchado	Lavado de manos al entrar a su práctica en las cocinas	Limpeza inmediata de derrames	Etiquetado y fechado de todos los productos guardados en la refrigeradora	Uso correcto de equipos eléctricos
No joyas (salvo aro de matrimonio)	Uso de desinfectante	Desinfección de la estación de trabajo		Calzado correcto
Bien afilados los alumnos varones	Observación de prácticas de higiene y manipulación segura de alimentos	Limpeza de las superficies y zonas de refrigeración	Observación de la rotación de stocks	Visibilidad del paso del alumno
Redecilla para alumnos con cabello más largo del cuello de sus casacas	Prevención de contaminación cruzada	Limpeza de la zona de cocina		Manejo correcto de cuchillos
	Uso de la tabla de picar de color correcto			Manejo del manual

## b) Organización

Método de Trabajo	Método de Recetas	Uso de los Equipos	Desperdicios	Tiempo
Correcto pesado de los ingredientes	Correcto procedimiento de producción	Uso apropiado de los equipos dependiendo de la receta	Manipulación correcta de sobrantes	Observación de los parámetros apropiados de tiempo
Mise-en-place correcto			Respeto de las medidas de los ingredientes en la receta	Manejo del tiempo

## c) Presentación

Plato o fuente limpios	Placa caliente o fría	Equilibrio apropiado de ingredientes / componentes en el plato
Apariencia del plato	Correcta temperatura de la comida a la hora	
	Rango apropiado de temperatura	

## d) Preparación

Sabor/Textura	Técnicas
Correcta sazón/sabor correspondiente al plato de comida o dulce	Destroza culinaria apropiada relativas al tema de la clase
Correcta textura de acuerdo con las especificaciones del plato de comida o dulce	Técnicas apropiadas de culinaria/pastelería relativas al tema de la clase



### e) Trabajo en equipo



#### Escala de Calificación:

Será de 0 a 4 con puntos intermedios entre los extremos de la escala, los mismos que se multiplican por el factor 5 para que se llegue a la escala entre 00 y 20. Al final se resumen en la rúbrica de evaluación.

0= No logrado	1=Necesita mejorar	2= En Proceso	3= Satisfactorio	4= Excelente
Limpieza y orden deficiente, uniforme incorrecto Recepción de la bandeja, inadecuada habilitación de los insumos no sigue la secuencia. Técnicas alimentarias deficientes. Sin sazón, falta de cocción y/o textura, temperatura no adecuada. Plato sucio, bordes sin temperatura adecuada, no decoración, no armado.	Limpieza y orden por mejorar, uniforme por mejorar. Recepción de la bandeja, habilitación de los insumos por mejorar, no sigue la secuencia Técnicas alimentarias por mejorar. Sobra o falta: sazón, cocción, textura y temperatura. Plato más o menos limpio, bordes sin temperatura adecuada, regular presentación	Medianamente limpio y ordenado, estudiante uniformado. Recepción de la bandeja, inadecuada habilitación de los insumos no sigue la secuencia. Uso parcial de técnicas alimentarias. Método de cocción aceptable. Baja sazón, falta de cocción y/o textura, regular temperatura Plato más o menos limpio, bordes casi a temperatura, regular presentación	Adecuada limpieza y orden, estudiante debidamente uniformado. Recepción de la bandeja y adecuada habilitación de insumos, cumple la secuencia. Uso adecuado de técnicas alimentarias Buena sazón, adecuada cocción, buena textura y temperatura. Plato limpio, bordes casi a temperatura, buena decoración y bien armado.	Limpieza y orden sobresaliente; Estudiante debidamente uniformado. Adecuada recepción de la bandeja de insumos y su correcta habilitación y buen cumplimiento de la secuencia. Uso muy adecuado de técnicas alimentarias. Excelente sazón, cocción, texturas y temperaturas acertadas. Plato limpio, bordes a temperatura adecuada, buena decoración y bien armado.



# CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 080-CU-ULCB-2023

## RÚBRICA DE EVALUACIÓN PARA CURSOS EN TALLERES

**PROGRAMA:** .....

**CURSO:** ..... **CICLO:** .....

**TIPO DE EXAMEN:** ..... **FECHA:** .....

**ESTUDIANTE:** .....

**CHEF:** .....

CRITERIOS DE EVALUACIÓN LOGROS	AREAS DE TRABAJO (0 -4)	SECUENCIA DE TRABAJO (0-4)	TÉCNICAS CULINARIAS (0 -4)	DEGUSTACIÓN (0 – 4)	PRESENTACIÓN DEL PLATO (0 -4)	TOTAL
SOBRESALIENTE	Limpieza y orden sobresaliente; Estudiante debidamente uniformado. (4)	Adecuada recepción de la bandeja de insumos y su correcta habilitación y buen cumplimiento de la secuencia (4)	Correcta utilización de técnicas alimentarias en la combinación de alimentos con enfoque nutricional (4)	Sobresaliente sazón, cocción, texturas y temperaturas acertadas. (4)	Plato limpio, bordes a temperatura adecuada, buena decoración y bien armado. (4)	
SATISFACTORIO	Adecuada limpieza y orden, estudiante debidamente uniformado. (3)	Recepción de la bandeja satisfactoria y adecuada habilitación de insumos, cumple la secuencia. (3)	Utilización de técnicas alimentarias en la combinación de alimentos con enfoque nutricional (3)	Buena sazón, adecuada cocción, buena textura y temperatura. (3)	Plato limpio, bordes casi a temperatura, buena decoración y bien armado. (3)	
EN PROCESO	Limpieza y orden en proceso de mejora, estudiante uniformado. (2)	Recepción de la bandeja, en proceso de mejora, habilitación de los insumos no sigue la secuencia. (2)	Medianamente hace uso de la combinación de alimentos con enfoque nutricional (2)	Baja sazón, falta de cocción y/o textura, regular temperatura. (2)	Plato más o menos limpio, bordes casi a temperatura, adecuada presentación. (2)	
BAJO RENDIMIENTO	Limpieza y orden por debajo de los estándares requeridos, uniforme por mejorar. (1)	Recepción de la bandeja, habilitación de los insumos por mejorar, no sigue la secuencia (1)	Técnicas alimentarias con enfoque nutricional por mejorar (1)	Sobra o falta: sazón, cocción, textura y temperatura. (1)	Plato más o menos limpio, bordes sin temperatura adecuada, regular presentación. (1)	
NO LOGRADO	Limpieza y orden no logrado, uniforme incorrecto. (0)	Recepción de la bandeja, inadecuada habilitación de los insumos no sigue la secuencia. (0)	Técnicas alimentarias con enfoque nutricional deficientes, no presenta una adecuada combinación de alimentos. (0)	Sin sazón, falta de cocción y/o textura, temperatura no adecuada. (0)	Plato sucio, bordes sin temperatura adecuada, no decoración, no armado. (0)	
TOTAL						

7. Para la nota final de las prácticas realizadas en los talleres se promediará sobre el total de las notas de las clases asistidas.
8. Las notas finales de las prácticas de los cursos desarrollados en los talleres: el promedio se obtiene utilizando los porcentajes asignados en el sílabo.

PF	Promedio final
TA	Tarea Académica
F	Foro
TI	Trabajo individual
TG	Trabajo grupal
V	Video
EP	Evaluación Parcial
EF	Evaluación Final



# CONSEJO UNIVERSITARIO

## RESOLUCIÓN N° 080-CU-ULCB-2023

### CALIFICACIÓN DE TRABAJOS

Los trabajos de aplicación, de producción y de proyecto de final de propuesta saludable que se asignen, sean individuales o en grupo, serán calificados asignando puntajes a cada aspecto de este, aplicándose la escala que se indica:

ASPECTOS	PUNTAJE
1) Presentación del trabajo y redacción	De 0 a 3
2) Planteamiento del tema	De 0 a 4
3) Proceso metodológico	De 0 a 3
4) Profundidad, validez y aplicabilidad	De 0 a 5
5) Solución o conclusiones	De 0 a 5
<b>Descuentos:</b>	
Plagio total o parcial de trabajo	De 0 a - 8
Retraso en entrega	De 0 a - 2

### NOTA DEL TRABAJO = SUMA TOTAL DE PUNTAJES

Los trabajos de aplicación, de experimentación, de producción y de proyecto de final de propuesta saludable que se asignen, sean individuales o en grupo y serán calificados por el docente de la asignatura.

#### 9. Examen sustitutorio:

Los estudiantes que resulten desaprobados en el promedio final de las asignaturas de los cursos desarrollados en talleres (cocina y pastelería) no tendrán derecho a dar examen sustitutorio, por la naturaleza de los cursos. Igualmente, no tendrán derecho a los exámenes teóricos de dichos cursos.

### III.3. EVALUACIÓN DE LAS PRÁCTICAS DE LAS ASIGNATURAS QUE SE DESARROLLAN EN LABORATORIOS

La evaluación de las prácticas que se desarrollan en laboratorios se efectúa de acuerdo con lo indicado en el sílabo respectivo.

#### DISPOSICIÓN FINAL ÚNICA

Lo no contemplado en el presente reglamento será resuelto por los Directores de las Escuelas Profesionales en coordinación con los Decanatos.