

RESOLUCIÓN DE PRESIDENCIA DEL DIRECTORIO
N°318-2019-PRES/DIRECTORIO-UPTELESUP
Lima, 10 de abril de 2019

VISTO:

El Acta de sesión de Directorio de la Universidad Privada TELESUP S.A.C. de fecha 10 de abril de 2019, y;

CONSIDERANDO:

Que, la Universidad Privada TELESUP, en adelante la Universidad, obtuvo autorización definitiva de funcionamiento por Resolución N° 573-2009-CONAFU de fecha 20 de noviembre de 2009, y cuenta con autonomía académica, económica, normativa, administrativa y de gobierno, al amparo de lo dispuesto en el artículo 18° de la Constitución Política del Perú y del artículo 8° de la Ley 30220, Ley Universitaria;

Que, el artículo 79° del Estatuto Universitario establece que "Las modalidades de estudio que se desarrollan en la Universidad Privada TELESUP son: presencial y semipresencial o a distancia. Siendo la primera la modalidad de estudios presencial la cual se desarrolla íntegramente en aulas físicas, dentro de los locales de la Universidad. Dentro de ésta tenemos: 1.- Presencial Clásica que es la modalidad que se desarrolla íntegramente en ambientes físicos, dentro de los locales de la Universidad en un período mínimo de 16 semanas por ciclo; 2.- Presencial Innovada es la modalidad que se desarrolla íntegramente en ambientes físicos, dentro de los locales de la Universidad en un período mínimo de 21 semanas por ciclo;

Que, la segunda modalidad de estudios, semipresencial o a distancia, está integrada por dos componentes: presencial y virtual, dentro de esta modalidad tenemos: 1.- Modalidad de Estudios Semipresencial o a Distancia por Plan Mixto la cual se desarrolla la modalidad semipresencial o a distancia en un plan de estudios que propone en un mismo ciclo la existencia del componente presencial y el componente virtual; es decir, en el ciclo el alumno desarrolla un porcentaje de clases presenciales y otro porcentaje de asistencia a través de la plataforma virtual, alcanzando entre ambos el desarrollo del íntegro de los créditos de acuerdo al plan de estudios, se desarrolla en un período mínimo de 21 semanas por ciclo; 2.- Modalidad de Estudios Semipresencial o a Distancia por Plan Continuo el cual consiste en el desarrollo de un plan de estudios que propone durante los cinco primeros ciclos (o seis primeros en caso de Derecho Corporativo) el desarrollo del componente virtual, asistido a través de una plataforma virtual, con tutores, material de lectura, material didáctico, foros, videoconferencias, etc.; y del sexto ciclo (o séptimo en caso de derecho corporativo) al décimo ciclo (o décimo segundo en caso de derecho corporativo) el desarrollo del componente presencial, con asistencia personal a clases en la infraestructura física de la Universidad, en el marco de lo señalado por la Ley Universitaria vigente, respecto al cumplimiento de horas y el sistema de créditos. Se desarrolla en un período mínimo de 16 semanas por ciclo;

Que, por Resolución N°159-2019-PRES/DIRECTORIO-UPTELESUP de fecha 28 de febrero del 2019, se aprobó la modificación del Plan de Estudios del Programa de Gastronomía, Arte Culinario y Gestión De Restaurantes en su modalidad de estudios Presencial Clásica. Aplicable a partir del período académico 2019-I;

Que, la Dirección de Gestión Académica luego de una revisión posterior de los anexos de la resolución, emitió un informe sobre los hallazgos advertidos en los mismos; informe que fue remitido al Vicerrector Académico junto con la propuesta de modificación de los planes de estudios, para los fines pertinentes;

Que, el Vicerrector Académico informó al Rector lo advertido por la Dirección de Gestión Académica de la Universidad, asimismo hizo de conocimiento la propuesta de modificación del referido plan de estudios; en ese sentido el Rector presentó al Directorio la modificación del plan de estudios del Programa de Gastronomía, Arte Culinario y Gestión De Restaurantes en su modalidad de estudios presencial clásica, a fin de que éste lo eleve al Directorio, para su aprobación;

Que, conforme al artículo 48° inciso 16° del Estatuto Societario de la Universidad, el Directorio tiene como función y atribución aprobar los currículos de estudios y los planes de trabajo propuestos por las Facultades, Escuelas y demás unidades académicas, elevadas por el Rector;

**RESOLUCIÓN DE PRESIDENCIA DEL DIRECTORIO
N°318-2019-PRES/DIRECTORIO-UPTELESUP
Lima, 10 de abril de 2019**

Que, conforme al considerando precedente, el Directorio en su sesión de fecha 10 de abril de 2019 aprobó por unanimidad la modificación del Plan de Estudios del Programa de Gastronomía, Arte Culinario y Gestión De Restaurantes en la modalidad Presencial Clasica, el mismo que será aplicable a partir del período académico 2019-I;

Estando a las consideraciones precedentes y en uso de las atribuciones que confiere el Estatuto Societario de la Universidad, y al acuerdo de la sesión de Junta General Extraordinaria de Accionistas de la Universidad Privada TELESUP de fecha 10 de abril de 2019;

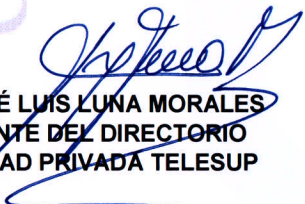
SE RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: APROBAR la modificación del Plan de Estudios del Programa de Gastronomía, Arte Culinario y Gestión De Restaurantes en la modalidad Presencial Clasica y que como anexo N° 01 forma parte integrante de la presente resolución.

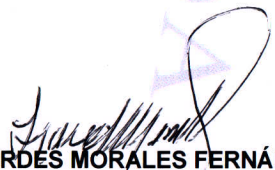
ARTICULO SEGUNDO: APROBAR que la aplicación de los planes de estudios se ejecute a partir del período académico 2019-I.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE




MG. JOSÉ LUIS LUNA MORALES
PRESIDENTE DEL DIRECTORIO
UNIVERSIDAD PRIVADA TELESUP




LIC. FLOREDES MORALES FERNÁNDEZ
SECRETARIA GENERAL
UNIVERSIDAD PRIVADA TELESUP

MALLA CURRICULAR

P13 GASTRONOMÍA ARTE CULINARIO Y GESTION DE RESTAURANTES PRESENCIAL CLÁSICA

I CICLO	II CICLO	III CICLO	IV CICLO	V CICLO	VI CICLO	VII CICLO	VIII CICLO	IX CICLO	X CICLO
MATEMÁTICA BÁSICA CB-101	COCINA PERUANA TG-202	COCINA REGIONAL PERUANA TG-302	MATEMÁTICA FINANCIERA AC-401	FINANZAS E INSTITUCIONES FINANCIERAS AC-506	DERECHO LABORAL DH-601	INGLÉS I CM-702	COCINA ITALIANA TG-801	DEONTOLOGÍA PROFESIONAL DH-901	COCINA DE AUTOR Y MOLECULAR TG-1001
COMUNICACIÓN I CM-101	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA DH-201	CONTABILIDAD GENERAL AC-306	ESTADÍSTICA DESCRIPTIVA CB-401	GARNISH AND COLD FOOD TG-501	BUFFET NACIONAL E INTERNACIONAL TG-601	COCTELERÍA TG-701	ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES Y BARES AC-813	COCINA ASIÁTICA TG-901	COCINA DE LA INDIA Y DEL MEDIO ORIENTE TG-1002
OFIMÁTICA EMPRESARIAL I IA-101	ADMINISTRACIÓN EMPRESARIAL AC-202	MARKETING ESTRATÉGICO CM-301	COCINA ORIENTAL PERUANA TG-401	POSTRES PERUANOS TG-502	REPOSTERÍA FINA TG-602	COCINA LATINOAMERICANA TG-702	COSTOS Y PRESUPUESTOS AC-804	SEMINARIO DE TESIS DH-902	GERENCIA ESTRATÉGICA AC-1001
METODOLOGÍA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO DH-101	OFIMÁTICA EMPRESARIAL II IA-201	ECONOMÍA EMPRESARIAL AC-301	PASTELERÍA BÁSICA TG-404	PESCADOS Y MARISCOS TG-503	COCINA NOVOANDINA TG-603	GESTIÓN DE SERVICIOS AL CLIENTE AC-702	COCINA FRANCESA TG-803	COCINA ESPAÑOLA TG-902	ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE CS-1001
FILOSOFÍA DH-102	COMUNICACIÓN II CM-201	PANADERÍA BÁSICA TG-306	MICROECONOMÍA AC-403	SEGURIDAD E HIGIENE CS-515	GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO AC-605	GESTIÓN DE PROYECTOS AC-701	ENOLOGÍA TG-804	TECNOLOGÍA DE COMEDORES Y EVENTOS TG-905	TALLER DE TESIS DH-1001
INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA TG-103	COCINA BÁSICA TG-203	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TG-301	COCINA VEGETARIANA TG-403	NUTRICIÓN CS-517	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS AC-602	GESTIÓN LOGÍSTICA AC-703	INGLES II CM-802	INGLÉS III CM-901	

