PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL
2023 – 2029

Lima-Perú

ÍNDICE

PRESENTACIÓN 4
I. IDENTIDAD INSTITUCIONAL 5
1.1. Visión 5
1.2. Misión 5
1.3. Valores 5
1.4. Principios 6
1.5. Fines 6
1.6. Objetivos educacionales 6
1.7. Políticas institucionales 7
1.8. Perfil del estudiante 8
II. ANÁLISIS INSTITUCIONAL 13
2.1. Datos informativos 13
2.2. Contexto local y nacional 13
2.3. Marco legal 15
2.4. Análisis interno 16
2.5. Características socioeconómicas de los estudiantes 20
III. PROPUESTA PEDAGÓGICA 20
3.1. Ideario 21
3.2. Principios axiológicos 21
3.3. Principios pedagógicos 22
3.4. Objetivos pedagógicos 24
3.5. Enfoque curricular 25
3.6. Características del currículo 27
3.7. Líneas orientadoras de nuestro currículo 27
3.8. Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT) 29
3.9. Investigación educativa 43
3.10. Tutoría 43
3.11. Evaluación del docente 43
3.12. Evaluación del estudiante 43
3.13. Itinerario formativo de carreras 44
IV. PROPUESTA DE GESTIÓN 49
4.1. Enfoque de gestión 49
4.2. Objetivos estratégicos 50

4.3. Evaluación de la gestión 51
4.4. Características de la gestión 51
4.5. Estrategias de la gestión 52
4.6. Estructura organizacional 52
4.7. Proceso de la gestión 54

PRESENTACIÓN

Desde 1895 el prestigioso INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO “LE CORDON BLEU PERÚ” es reconocido en el mundo por su innovación en la formación de profesionales de excelencia para el turismo mundial. A lo largo de los años, ha evolucionado exitosamente en la industria del turismo y la hospitalidad, de manera que después de 127 años, nuestra marca ha logrado posicionarse en el mundo como símbolo de innovación y excelencia porque nos hemos dedicado a mejorar y desarrollar nuestra infraestructura y la calidad de los servicios que brindamos con el único propósito de demostrar, en el Perú y el mundo, que nuestros egresados, colaboradores y estudiantes son el testimonio real de la excelencia y la innovación en su desempeño profesional; porque sabemos que depende de nosotros el hacer realidad nuestra visión y misión corporativa.

El INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO “LE CORDON BLEU PERÚ” considera dentro de su formación técnica, el factor humano en sus aspectos de motivación, comunicación y relaciones interpersonales, que lo apoyen para ejercer una óptima gestión profesional que, ligado a conceptos éticos, le va a permitir consolidar su liderazgo en el campo profesional.
El perfil que hemos diseñado demuestra que una formación cualitativa y cuantitativa de las personas es necesaria para satisfacer los requerimientos exigidos en los distintos niveles ocupacionales de la industria de la hotelería y gastronomía, logrando así satisfacer las necesidades que conforman el sector y que evidentemente pueden ser atendidas por nuestros egresados.

Además, desarrollamos un plan curricular que comprende áreas de formación general, básica e instrumental, de manera que el egresado tiene los elementos formativos, culturales, técnicos y profesionales idóneos, además de conocer y aplicar los instrumentos necesarios para ejercer la profesión, desarrollando la parte técnica y también las habilidades administrativas que le faciliten el análisis y la toma de decisiones.

El Proyecto Educativo Institucional (PEI) es el instrumento de planeamiento estratégico que orientará técnicamente, en los próximos seis años (2023-2029), la conducción de nuestra institución con la finalidad de responder adecuada y pertinentemente a los continuos cambios tecnológicos planteados por los sectores productivos y de servicios del ámbito dedicado a la industria de la hospitalidad, preservando sus principios de origen.

El PEI define y precisa las características del INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO “LE CORDON BLEU PERÚ”, basándose en el diseño y desarrollo de estrategias formuladas en cuatro aspectos: identidad, diagnóstico, propuesta pedagógica y propuesta de gestión para lograr los objetivos de una educación moderna y tecnológicamente adecuada a las exigencias que plantea y exige el nuevo milenio. Al respecto, nuestra institución espera alcanzar el

desarrollo institucional aunando del personal directivo, docente y administrativo quienes con su trabajo testimonian una nueva forma de educar en beneficio de nuestro país.

I. IDENTIDAD INSTITUCIONAL

1.1. Visión

Ser para el 2029 la organización líder de América Latina en la formación del talento humano socialmente responsable, para el desarrollo sostenible de la gastronomía y del turismo en el mundo.

Nuestra visión es el resultado de un análisis profundo, y un marcado liderazgo en el ámbito nacional, el cual hemos ganado con propuestas diferenciadas y un trabajo de excelencia enfocada en desarrollar el talento humano, en nuestro estudiante como centro de todo nuestro esfuerzo, y ahora, nuestro propósito en el mediano y largo plazo es el liderazgo internacional, específicamente en América Latina, donde nos enfocamos en competir con las mejores escuelas de la región.

1.2. Misión

Formar personas altamente competitivas para el desarrollo sostenible de la industria del turismo mundial, promoviendo la investigación e innovación, al aplicar metodologías y tecnologías de vanguardia.

Somos un instituto que nos orgullecemos en formar personas altamente competitivas, somos parte de un ecosistema que busca el desarrollo del turismo mundial. Promovemos la investigación e innovación como base fundamental de nuestro proceso de formación aplicando metodologías y tecnología de punta para el desarrollo personal y profesional de nuestra comunidad estudiantil.

1.3. Valores

- EXCELENCIA. Actuar de manera positiva y en búsqueda de superar las expectativas de nuestros clientes internos y externos.
- VOCACIÓN DE SERVICIO. Actuar con entusiasmo, compromiso y entrega.
- DISCIPLINA. Actuar de manera planificada y ordenada, siguiendo las normas y protocolos establecidos en la industria.
- RESPONSABILIDAD. Cumplir conscientemente nuestros compromisos hacia los clientes, la sociedad y el medio ambiente.
- INNOVACIÓN. Actuar de manera creativa para mejorar lo que existe, aportando nuevas opciones.
- INTEGRIDAD. Actuar de manera ética y profesional de acuerdo con nuestros principios.

1.4. Principios

La educación que se imparte en el INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO "LE CORDON BLEU PERÚ" se sustenta en los siguientes principios:

a) Pertinencia. Da respuesta a las necesidades de formación profesional y aprendizaje de los estudiantes en su desarrollo integral, a las demandas del mercado laboral tecnológico y del desarrollo económico, social, educativo, ecológico, científico, tecnológico y cultural de la región y del país.
b) Calidad académica. Asegura condiciones adecuadas para una educación de calidad.
c) Participación. Garantiza la intervención democrática de la comunidad educativa en general.
d) Responsabilidad social. Promueve el compromiso en la mejora de la calidad de vida de la comunidad local.
e) Identidad nacional. Asegura el compromiso de reconocer, fomentar e innovar los conocimientos sobre la base de nuestros propios recursos materiales, culturales e históricos.
f) Interculturalidad. Garantiza el compromiso de fomentar y desarrollar la comunicación entre las diversas comunidades culturales del país incorporando, entre otras acciones, la formación pertinente en lenguas originarias.

1.5. Fines

La educación que se imparte en el INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO "LE CORDON BLEU PERÚ" tiene los siguientes fines:

a) Contribuir permanentemente a la formación integral de la persona en los aspectos socioeducativo, cognitivo y físico.
b) Desarrollar las capacidades personales profesionales, comunitarias y productivas de los estudiantes.
c) Realizar la investigación científica e innovación educativa y tecnológica para el desarrollo humano y de la sociedad.
d) Desarrollar competencias profesionales y técnicas, basadas en la eficiencia y la ética para el empleo y el autoempleo, teniendo en cuenta los requerimientos del desarrollo sostenido en los ámbitos nacional, regional y provincial, la diversidad nacional y la globalización.

1.6. Objetivos educacionales

El INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO "LE CORDON BLEU PERÚ" tiene los siguientes objetivos educacionales:

- Articular los estudios para facilitar el ascenso de sus estudiantes hasta los más altos niveles de competencia y formación en la etapa de educación superior.
- Formar profesionales calificados y técnicos de acuerdo con las necesidades del mercado

laboral para el desarrollo del país, de la región y la provincia.

- Realizar actividades de extensión educativa orientadas a vincular el trabajo académico con las necesidades de los sectores económicos, sociales y laborales que los requieran.
- Desarrollar en los estudiantes competencias profesionales para desempeñarse con eficiencia y ética en el mercado laboral.
- Fomentar la creatividad y la innovación para desarrollar nuevos conocimientos que aseguren mejorar un bien o un servicio, los procesos, los elementos y sus relaciones en una realidad concreta, y la capacidad del ser humano de plantear alternativas novedosas de solución a un problema.
- Fomentar una cultura productiva, visión empresarial y capacidad emprendedora para el trabajo.

1.7. Políticas institucionales

- Propugnar la eficiencia y la eficacia en la permanente búsqueda de la calidad en la formación y capacitación para el trabajo.
- Propiciar la planificación y apoyar la ejecución de proyectos educativos productivos de extensión a la comunidad como estrategia de imagen.
- Articular acciones de permanente actualización de la estructura curricular que oferta la institución y su adecuado cumplimiento de acuerdo con la normatividad vigente.
- Impulsar y apoyar la educación científica, y tecnológica para garantizar un adecuado nivel de conocimientos y habilidades en la formación académica y en las prácticas de taller según los requerimientos institucionales.
- Capacitar y actualizar a los docentes en aspectos pedagógicos: manejo de estructura modular, enfoques pedagógicos, tecnología y metodología que reclama la política educativa tratando de elevar los niveles de rendimiento y eficiencia personal e institucional.
- Enfatizar las acciones de planificación y supervisión educativa prioritariamente en los avances curriculares, metodología de enseñanza, aprendizaje, material educativo, así como los aspectos administrativos en las áreas funcionales de matrícula, actas de evaluación, certificados y titulación.
- Desarrollar las prácticas de taller para afianzar habilidades, aptitudes, destrezas y experiencias tendientes a consolidar la formación y capacitación del estudiante y vincularlas con las actividades propias del ejercicio profesional, asegurando los alcances del perfil del egresado.
- Generar acciones de fidelización para controlar la deserción a través de una atención personalizada a los estudiantes y seguimiento de su desempeño asegurándonos de la estabilidad del estudiante en la institución.
- Desarrollar y promover programas que procuren el bienestar físico, social y psicopedagógico del estudiante que permitan su formación integral.
- Promover la titulación de nuestros egresados estableciendo directivas y generando

acciones para incentivarlos.

1.8. Perfil del estudiante

El perfil transversal de un egresado de INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO "LE CORDON BLEU PERÚ" contempla ser capaz de comunicarse de manera asertiva, líder, motivador, con capacidad para trabajar en equipo con la finalidad de obtener un trabajo eficiente y optimo.
También podrá analizar, evaluar y sustentar su razonamiento para la toma de decisiones. En el desarrollo de sus actividades siempre estará presente desarrollar nuevas ideas que las pueda convertir en productos, procesos y servicios nuevos o mejorados.
Nuestro egresado siempre estará en busca del conocimiento útil para la práctica, manejando fuentes de consulta en ese sentido será una disciplina para él la investigación. Asimismo, nuestro egresado contará con competencias para el uso de la tecnología que le facilite el uso seguro y crítico de las tecnologías de la información, lo ayudará a adaptarse de manera rápida a los nuevos entornos, que facilitarán su desempeño profesional.

Perfil del egresado de Gastronomía

El egresado del programa de Gastronomía tendrá una sólida base científica y tecnológica y estará en la capacidad, de organizar los ingredientes y utensilios necesarios (la mise en place), para elaborar platos creativos de la cocina y pastelería peruana e internacional, utilizando técnicas culinarias en su proceso para satisfacer a sus comensales; gestionando los procesos y operaciones culinarias, aplicando a lo largo de todo proceso las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y demostrando liderazgo, transmitiendo mensajes claros y de manera asertiva en su lengua materna como en idioma extranjero, utilizando las TIC's para automatizar y mejorar los procedimientos de su área, además, realiza investigaciones innovadoras dentro del ámbito de su especialidad, siendo cuidadoso y responsable con el medio ambiente que lo rodea. Se encontrará en la capacidad de desarrollar las siguientes actividades profesionales:

- Ejecutar proyectos gastronómicos, considerando las técnicas y los reglamentos sanitarios vigentes
- Planificar, dominar y aplicar las técnicas culinarias y de pastelería adaptados a la realidad nacional.
- Planificar, organizar y ejecutar correctamente el repertorio gastronómico tanto nacional como internacional.
- Dominar y poner en funcionamiento todos los utensilios y máquinas al servicio de la cocina
- Organizar, dirigir y coordinar el funcionamiento de una cocina, (como departamento de producción), en restaurantes, hoteles y afines.
- Planificar, organizar y dirigir el trabajo de brigadas de cocina y personal de alimentos y bebidas, inculcándoles y transmitiéndoles de forma constante el rigor, disciplina y respeto por la profesión.

- Determinar el costo de las materias primas y la incidencia de este en el precio de los productos terminados.
- Elaborar técnicas para el exhaustivo control del ingreso de las mercaderías y comprobar la calidad de estas.
- Perfeccionar, la utilización correcta de las materias primas buscando el óptimo rendimiento de estas.
- Crear y elaborar de forma completa la carta de un restaurante basándola en los productos que brinda la despensa local e imprimiendo en ella una personalidad definida, un estilo propio y creatividad.
- Intervenir en el procesamiento de todo tipo de alimentos, con la finalidad de potenciar la elaboración artesanal de alimentos procesados.
- Planificar, organizar y preparar bufés para todo tipo de eventos nacionales e internacionales.
- Organizar y dirigir comedores o cocinas de internados, hospitales, clubes y otros.
- Establecer y preparar menús dietéticos y nutritivos de acuerdo con recomendaciones médicas.
- Participar en la formulación de políticas de alimentación y nutrición colectiva o comunitaria.
- Participar en educación alimentaria.
- Formar su propia empresa gastronómica, restaurante o afín.

Perfil del egresado de Pastelería

El egresado del programa de Pastelería estará en la capacidad, de organizar los ingredientes y utensilios necesarios (la mise en place) para elaborar platos creativos de alta pastelería peruana e internacional, utilizando técnicas pasteleras en su proceso para satisfacer a sus comensales, aplicando a lo largo de todo proceso las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y demostrando liderazgo, transmitiendo mensajes claros y de manera asertiva en su lengua materna como en idioma extranjero y utilizando las TIC's para automatizar y mejorar los procedimientos de su área, y siendo cuidadoso y responsable con el medio ambiente que lo rodea. Se encontrará en la capacidad de desarrollar las siguientes actividades profesionales:

- Dominar y aplicar las técnicas de panadería y de pastelería adaptados a la realidad nacional.
- Ejecutar correctamente el repertorio gastronómico tanto nacional como internacional.
- Dominar y poner en funcionamiento todos los utensilios y máquinas al servicio de la panadería y pastelería
- Determinar el costo de las materias primas y la incidencia de este en el precio de los productos terminados.
- Elaborar técnicas para el exhaustivo control del ingreso de las mercaderías y comprobar la calidad de estas.
- Perfeccionar, la utilización correcta de las materias primas buscando el óptimo rendimiento de estas.

- Intervenir en el procesamiento de todo tipo de alimentos, con la finalidad de potenciar la elaboración artesanal de alimentos procesados.
- Preparar bufets para todo tipo de eventos nacionales e internacionales.
- Trabajar y organizar comedores o cocinas de internados, hospitales, clubes.
- Establecer y preparar menús dietéticos y nutritivos de acuerdo con recomendaciones médicas
- Participar en la formulación de políticas de alimentación y nutrición colectiva o comunitaria
- Participar en educación alimentaria
- Formar su propia empresa gastronómica, restaurante o afín

Perfil del egresado de Cocina

El egresado del programa de Cocina estará en la capacidad, de organizar los ingredientes y utensilios necesarios (la mise en place), para elaborar platos creativos de la cocina peruana e internacional, utilizando técnicas culinarias para satisfacer a sus comensales, aplicando a lo largo de todo proceso las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y demostrando liderazgo, transmitiendo mensajes claros y de manera asertiva en su lengua materna como en idioma extranjero y utilizando las TIC's para automatizar y mejorar los procedimientos de su área, y siendo cuidadoso y responsable con el medio ambiente que lo rodea. Se encontrará en la capacidad de desarrollar las siguientes actividades profesionales:

- Dominar y aplicar las técnicas culinarias y de pastelería adaptados a la realidad nacional.
- Ejecutar correctamente el repertorio gastronómico tanto nacional como internacional.
- Dominar y poner en funcionamiento todos los utensilios y máquinas al servicio de la cocina
- Determinar el costo de las materias primas y la incidencia de este en el precio de los productos terminados.
- Elaborar técnicas para el exhaustivo control del ingreso de las mercaderías y comprobar la calidad de estas.
- Perfeccionar, la utilización correcta de las materias primas buscando el óptimo rendimiento de estas.
- Intervenir en el procesamiento de todo tipo de alimentos, con la finalidad de potenciar la elaboración artesanal de alimentos procesados.
- Preparar bufets para todo tipo de eventos nacionales e internacionales.
- Trabajar y organizar comedores o cocinas de internados, hospitales, clubes.
- Establecer y preparar menús dietéticos y nutritivos de acuerdo con recomendaciones médicas
- Participar en la formulación de políticas de alimentación y nutrición colectiva o comunitaria
- Participar en educación alimentaria
- Formar su propia empresa gastronómica, restaurante o afín
- Coordinar técnicamente con las diversas instituciones tanto nacionales como internacionales encargadas de la promoción, regulación y supervisión de la actividad

hotelera.

- Controlar la calidad y el adecuado aprovechamiento de los alimentos y bebidas en un hotel, restaurante u otro negocio afín.
- Reconocer y aplicar los dispositivos legales, las normas y reglamentos propios de la actividad hotelera.
- Establecer relaciones directas con los clientes especiales dentro de un ambiente grato y conveniente.
- Reconocer y manejar las técnicas logísticas orientadas a apoyar las operaciones de los hoteles, restaurantes y negocios afines.
- Supervisar el desarrollo de programas automáticos orientados a apoyar las labores operacionales de los hoteles, restaurantes y negocios afines.
- Supervisar y controlar la renovación y el mantenimiento de los ambientes y equipos propios de los hoteles, restaurantes y negocios afines acorde con las normas pertinentes.
- Reconocer y dominar uno o más idiomas con el fin de establecer una fluida comunicación externa, necesario(s) para el óptimo desempeño de sus funciones.

Perfil del egresado de Bar y Coctelería

El egresado del programa de Bar y Coctelería estará en la capacidad de organizar los ingredientes y utensilios necesarios (la mise en place), para elaborar bebidas y cocteles creativos, utilizando técnicas de bar para deleitar a sus clientes, aplicando a lo largo de todo proceso las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y demostrando liderazgo, transmitiendo mensajes claros y de manera asertiva en su lengua materna como en idioma extranjero y utilizando las TIC's para automatizar y mejorar los procedimientos de su área, y siendo cuidadoso y responsable con el medio ambiente que lo rodea. El técnico egresado de la carrera de Bar y Coctelería se encontrará en la capacidad de desarrollar las siguientes actividades profesionales:

- Reconocer y manipular los utensilios, equipos y cristalería que se utilizan en un Bar Profesional.
- Brindar atención al público, desarrollando técnicas de servicios y ventas, generando alta calidad de producción.
- Implementar, organizar y dirigir el trabajo de personal de apoyo, transformando constantemente las cualidades que se requiere para el óptimo funcionamiento del Bar.
- Estar en capacidad de preparar no menos de 150 cócteles, de óptima calidad, tanto nacionales como internacionales.
- Reconocer y establecer calidades de los diversos productos de contenido alcohólico o no y recomendar su uso.
- Determinar el costo de las materias primas y la incidencia de estos en los precios de venta de los productos terminados.
- Registrar y controlar exhaustivamente y en forma diaria los stocks físicos de productos.
- Optimizar el rendimiento de los insumos considerando su presentación, generando una

rentabilidad conveniente sin descuidar la calidad de los productos terminados.

- Conocer el idioma universal como medio de comunicación para el turismo externo, ofreciendo una esmerada atención.
- Asimilar conocimientos de base, sobre el maridaje que existe entre vinos y comidas.
- Elaborar cartas de Bar, incluyendo cócteles de su propia creación, innovando y ofreciendo nuevas alternativas e imprimiendo un estilo propio.
- Desarrollar técnicas de competencias para eventos nacionales e internacionales.
- Proponer alternativas y proyectos en la administración y control de bares

Perfil del egresado de Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes

El egresado del programa de Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes tendrá una sólida base científica y tecnológica, y estará en la capacidad de administrar exitosamente empresas de servicio, ejecutando planes de marketing, dirigiendo personas y recursos financieros, así como los procesos de compra de insumos de alimentos y bebidas, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación). Demuestra liderazgo, transmitiendo mensajes claros y de manera asertiva en su lengua materna como en idioma extranjero y utilizando las TIC's para automatizar y mejorar los procedimientos de su área, además, realiza investigaciones innovadoras dentro del ámbito de su especialidad, siendo cuidadoso y responsable con el medio ambiente que lo rodea. Se encontrará en la capacidad de desarrollar las siguientes actividades profesionales:

- Planificar, organizar y efectuar la gestión sobre las diversas acciones de un hotel, restaurante y negocios afines.
- Dirigir y controlar diversos sistemas empresariales propios de los hoteles restaurantes y negocios afines.
- Evaluar proyectos de inversión destinados a la implementación de hoteles, restaurantes y negocios afines.
- Dirigir programas administrativos para lograr una mayor productividad en los hoteles, restaurantes y negocios afines.
- Realizar acciones de promoción, publicidad y venta sobre los diversos servicios de la hostelería moderno.
- Coordinar técnicamente con las diversas instituciones tanto nacionales como internacionales encargadas de la promoción, regulación y supervisión de la actividad hotelera.
- Controlar la calidad y el adecuado aprovechamiento de los alimentos y bebidas en un hotel, restaurante u otro negocio afín.
- Reconocer y aplicar los dispositivos legales, las normas y reglamentos propios de la actividad hotelera.
- Establecer relaciones directas con los clientes especiales dentro de un ambiente grato y conveniente.
- Reconocer y manejar las técnicas logísticas orientadas a apoyar las operaciones de los

hoteles, restaurantes y negocios afines.

- Supervisar el desarrollo de programas automáticos orientados a apoyar las labores operacionales de los hoteles, restaurantes y negocios afines.
- Supervisar y controlar la renovación y el mantenimiento de los ambientes y equipos propios de los hoteles, restaurantes y negocios afines acorde con las normas pertinentes.
- Reconocer y dominar uno o más idiomas con el fin de establecer una fluida comunicación externa, necesario(s) para el óptimo desempeño de sus funciones.

II. ANÁLISIS INSTITUCIONAL

2.1. Datos informativos

- Denominación de la institución : INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO "LE CORDON BLEU PERÚ"

- Gestión : Privada
- Localización : Av. Núñez de Balboa 530 - Miraflores
- Teléfonos : 6178300
- Empresa Promotora : Promotora Miraflores S.A.C
- RUC de Empresa Promotora : 20391304590
- Domicilio Legal : Av. Núñez de Balboa 530 – Miraflores
- Web Empresa Promotora : https://www.ilcb.edu.pe/
- Representante legal : Patricia María Amparo Dalmau García Bedoya de Galfré
- DNI de Representante legal : 10270710
- Director : Rosa María Marisca García-Rosell
- DNI de Director : 07809507
- Licenciamiento : RM N° 286-2023-MINEDU, RM. N° 575-2018 MINEDU Y RM N° 094 -2019 MINEDU
- Entidad Superior : Ministerio de Educación Dirección Regional de Educación de Lima Metropolitana
- Finalidad : Educación
- Código Modular : 1233253

2.2. Contexto local y nacional

El INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO "LE CORDON BLEU PERÚ" se encuentra ubicado es el distrito de Miraflores en la ciudad de Lima que se caracteriza por ser turístico, cultural, ecológico, dinámico centro económico, comercial, financiero y ahora gastronómico. Cuenta con una moderna infraestructura y se destaca por albergar hoteles, restaurantes,

centros comerciales, calles ordenadas y con buena seguridad. También cuenta con áreas verdes acogedoras y tranquilas, y una espectacular vista al Océano Pacífico. En Miraflores se concentran la mayor cantidad de hoteles y hostales de Lima, así como restaurantes que ofrecen lo mejor de la gastronomía peruana e internacional, todos estos servicios son ofrecidos a todos los niveles económicos. Asimismo, cuenta con museos, salas de teatro, cine y galerías de arte. Sin duda, Miraflores tiene una importante y activa vida cultural.

En adición a toda esta actividad cultural, también en los aledaños al local institucional tenemos universidades, centros preuniversitarios, institutos superiores, colegios, embajadas, iglesias, principales medios de comunicación masiva, e instituciones públicas y privadas.

Como se puede apreciar el entorno local resulta muy favorable a los fines y al contexto que promueve el INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO “LE CORDON BLEU PERÚ”, existe mucha influencia del entorno.

En este aspecto analizaremos la identificación situacional de la institución que le permitirán observar sus limitaciones y fortalezas, asumiendo que el aspecto geográfico resulta influyente dentro de su desarrollo.

El distrito de Miraflores es uno de los 43 distritos de la provincia de Lima Metropolitana. Se halla ubicado a orillas del mar en la parte sur de dicha localidad, a unos 8.5 kilómetros de la Plaza de Armas de la capital. Limita al norte con el distrito de San Isidro, al este con el distrito de Surquillo y el distrito de Santiago de Surco, al sur con el distrito de Barranco y al oeste con el Océano Pacífico. Se encuentra a 79 m.s.n.m., dentro del cono urbano de la ciudad de Lima. Su extensión es de 9,62 kilómetros cuadrados y cuenta con un mar territorial de 200 millas. La urbe está repartida en 817 manzanas.

Según el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) Miraflores tiene una población empadronada de 99,337 habitantes según el censo del 2017. A esta cifra debe añadirse una población flotante permanente de alrededor de 300 mil personas. Este distrito ocupa el puesto 2 en el Índice de Desarrollo Humano de los distritos del Perú, superado sólo por el distrito de San Isidro.

Miraflores, fue escenario del desarrollo de gran parte de la historia, jugando siempre un papel protagónico dentro del proceso de formación del Perú. Hay en la tradición de Miraflores, espíritu e intelectualidad; hay voluntad, hay designio; hay sacrificio y honor. Miraflores es historia en la historia de Lima. Y nada suspende al ánimo del vecino de Miraflores que el recuerdo de su tan heroica, aunque estéril defensa de la Capital en los Reductos. Miraflores y su vecindario no podrán olvidar tamaña epopeya. Y así surge en 1944, bajo la iniciativa de su alcalde, ingeniero Carlos Alzamora, el hermoso monumento que es el Parque Reducto, hecho intangible por ley del Estado, inviolable y sagrado para el devoto sentimiento patrio.

En el arco iris triunfal y memorativo de Miraflores se enlazan los nombres de sus vecinos. El del doctor Ramón Ribeyro, jefe del Batallón Reserva N.º 4, defensor del Reducto N.º 2, se entrelaza con el del teniente coronel José Manuel Román, con el del teniente general José Manuel Jordán, que sobrevivió a la batalla y residió en esta ciudad. Su relación es numerosa. Todos ellos aspiraron y aspiran y trabajan por su prosperidad. Filántropos y benefactores. Los nombres de médicos, pedagogos, artistas, letrados, no es menor. Para cada uno, hay un recuerdo de su tarea. Y así, la lista resulta inmensa. Son las voluntades que cuajan su propósito y asientan en la tradición, el valor urbano de Miraflores.

Son múltiples las organizaciones sociales originarias y propias del distrito. Entre ellas, ligadas a la historia lejana y reciente del distrito de Miraflores se hallan importantes clubes sociales peruanos que aquí tienen su sede principal como son, entre otros, el Club Tenis Las Terrazas, el Club Suizo, el Club Waikiki y el Club Social Miraflores.

En el distrito de Miraflores se encuentra la sede principal de la Alianza Francesa de Lima, así como instituciones educativas como el Colegio Nuestra Señora del Carmen , Colegio Mater Purísima, Colegio Markham, el Colegio peruano alemán Alexander Von Humboldt, el Colegio Suizo Pestalozzi, la Escuela Adventista de Miraflores, el Colegio Juana Alarco de Dammert. Además, se encuentran instalaciones de la Universidad Científica del Sur, la Universidad de Piura - Campus Lima, la Facultad de Psicología y Educación de la Universidad Peruana Cayetano Heredia e Institutos Superiores Tecnológico como INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO “LE CORDON BLEU PERÚ”, SISE, IPM y Centro de la Imagen.

2.3. Marco legal

- Constitución Política del Perú
- Ley N° 28044, Ley General de Educación
- Ley N° 30512, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes, que regula la creación, licenciamiento, régimen académico, gestión, supervisión y fiscalización de los institutos de Educación Superior. En donde además se esbozan los principios y autonomía de los institutos de Educación Superior, de acuerdo con el art. 7 y 8, respectivamente.
- Decreto de Urgencia N° 017-2020, Decreto Legislativo N° 1495 y las Leyes N° 31088-2020 y N° 31653-2022, que modifican de la Ley 30512.
- Decreto Supremo N° 010-2017-MINEDU, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30512 y tiene el objeto de regular las disposiciones contenidas en dicha ley, entre estas, las vinculadas a los procedimientos administrativos de licenciamiento, renovación, ampliación del servicio educativo, licenciamiento de programas de estudios y filiales, y cierre de Institutos y Escuelas de Educación Superior
- Decretos Supremos N° 011-2019-MINEDU, 009-2021-MINEDU y 016-2021-MINEDU,

que modifican el Reglamento de la Ley 30512.

- Decreto Supremo N° 011-2012-ED, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 28044, Ley General de Educación.
- Decreto Supremo N° 007-2005 -TR, que aprueba el Reglamento de Ley N° 28518, Ley sobre Modalidades formativas laborales.
- Resolución Viceministerial N° 049-2022-MINEDU, que aprueba la actualización de los Lineamientos Académicos Generales para los Institutos de Educación Superior y las Escuelas de Educación Superior Tecnológica, aprobados por el artículo 3 de la Resolución Viceministerial N° 178-2018-MINEDU y modificados por la Resolución Viceministerial N° 277-2019-MINEDU, cuya finalidad es garantizar que los Institutos de Educación Superior gestionen el servicio educativo para la formación integral de las personas, de tal forma que se contribuya al desarrollo individual y social, respondiendo a los requerimientos de los sectores productivos y educativos, promoviendo el emprendimiento, la innovación, la investigación, creando así un equilibrio entre oferta y demanda laboral.

2.4. Análisis interno

El análisis interno se realizó aplicando la metodología FODA para identificar las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas. El FODA es una herramienta esencial que provee de los insumos necesarios al proceso de planeación estratégica, proporcionando la información necesaria para la implantación de acciones y medidas correctivas y la generación de nuevos o mejores proyectos de mejora.

Como paso previo a la identificación del FODA, se ha realizado un ejercicio de análisis de la normatividad existente, considerándose desde la Constitución Política del Perú, la Ley General de Educación hasta el reglamento interno del INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO "LE CORDON BLEU PERÚ" y el total de leyes y sus reglamentos, que proporcionan el marco normativo en el cual la institución se maneja en el contexto nacional, regional y local.

Fortalezas

Las fortalezas se definen como la parte positiva de la institución de carácter interno, es decir, aquellos productos o servicios sobre los que de manera directa se tiene el control de realizar y que reflejan una ventaja ante las demás instituciones educativas y que son producto del esfuerzo y la acertada toma de decisiones. Se detectan a través de los resultados, por ejemplo, el prestigio del INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO "LE CORDON BLEU PERÚ" deriva de la calidad académica de sus egresados, de la ocupación de éstos en los mejores empleos o la contribución de los graduados en las diversas instancias profesionales o empresariales en donde se vienen desempeñando. Nuestros estudiantes egresan de la institución con un sello especial que les permite tener un nivel mejor de vida y académico.

Las mencionadas fortalezas se identifican básicamente a través de la evaluación de los resultados, por lo que resulta trascendente el tener sistemas de evaluación y de diagnóstico que permita de una fuente confiable, evaluar los avances o retrocesos de los planes de estudio y de la institución en general. Por ello, todas las áreas institucionales aportan información necesaria para evaluar su desempeño.

Se han identificado las siguientes fortalezas:

- Acreditación nacional a través del SINEACE, de sus cinco carreras, según Resoluciones No. 023-2014-SINEACE, 142-2015-SINEACE y, 156-2015-SINEACE.
- Doble certificación: nacional a nombre de la Nación e internacional por Le Cordon Bleu París.
- Planes de estudios que responden a la demanda del sector productivo y laboral.
- Excelente y calificada plana docente, chefs y personal administrativo en constante investigación e innovación.
- Capacitación y actualización de conocimientos constante por parte de nuestro equipo docente y administrativo.
- Tecnología educativa de vanguardia aplicada a la enseñanza, con recursos educativos y plataformas para un aprendizaje significativo.
- Alianzas con instituciones de prestigio donde nuestros estudiantes continúen sus estudios y realicen sus prácticas profesionales.
- Infraestructura educativa, laboratorios, talleres y aulas equipadas con equipos de vanguardia para brindar un servicio educativo de óptima calidad y de primer nivel con sede en Miraflores.
- Ubicación estratégica del local que permite captar más estudiantes.
- Excelentes relaciones interpersonales y clima laboral en la institución.
- Identificación del personal directivo, docente y administrativo con la institución.
- Moderna e innovadora oferta educativa de cursos de extensión y especialización.
- Modernos equipos y material educativo para la enseñanza.
- Ser el único instituto Le Cordon Bleu a nivel regional, que resulta atractivo para estudiantes interesados que provienen de países vecinos a nivel Latinoamérica y América Central.

Debilidades

Es el caso contrario de las fortalezas, porque la principal característica de las debilidades es el afectar en forma negativa y directa el desempeño de la institución, derivándose en malos productos o servicios. Una debilidad puede ser disminuida mediante acciones correctivas, mientras que las amenazas, para ser reducidas, solo se pueden realizar acciones preventivas. Así, las debilidades se podrían atacar con acciones de corto plazo a efecto de eliminarlas y transformarlas en fortalezas.

Como se puede apreciar hay que determinar claramente cuál es la interrelación que existe entre cada uno de los factores FODA y, en consecuencia, hacer precisamente acciones estratégicas que permitan que con un movimiento se corrijan dos o más debilidades o se amortigüen dos o más amenazas.

Se han identificado las siguientes debilidades:

- Elevados costos de insumos.
- Elevados costos de publicidad.
- Pocos espacios libres destinados a la recreación.
- Mejorar la comunicación de la información con los estudiantes.
- Esfuerzos insuficientes para establecer vínculos sistemáticos con los egresados; la red de contactos es débil y no facilita el desarrollo de actividades tales como inserción laboral, promoción de emprendimientos, etc.

Oportunidades

Las oportunidades se generan en un ambiente externo, donde el INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO “LE CORDON BLEU PERÚ” no tiene un control directo de las variables; sin embargo, son eventos que por su relación directa o indirecta pueden afectar de manera positiva el desempeño de la labor académica y administrativa. Éstas, se pueden presentar como políticas educativas que benefician la actividad académica, o como acciones de organismos que aparentemente no se relacionan con la actividad educativa, pero que requieren de un desarrollo educativo para ser concretadas.

En este sentido, los lineamientos nacionales de política de formación profesional ofrecen una amplia contribución al análisis de las oportunidades, ya que guían el quehacer nacional y en especial el educativo, dan lineamientos sobre las prioridades nacionales y en consecuencia la aplicación de los presupuestos que al final derivan en planes, programas, proyectos, actividades y metas.

Los lineamientos de política definen en gran medida hacia donde se dirige la educación tecnológica en el país y en especial las Escuelas de Formación Tecnológicas y sobre todo ofrece la oportunidad de diseñar estrategias claras que permitan a la Institución alcanzar sus objetivos. Sin embargo, teniendo esta carrera características específicas se requiere un mayor conocimiento y regulación especial.

La importancia de revisar las oportunidades es de vital trascendencia, ya que en función de la seriedad del análisis se tendrá una ventana clara de lo que el exterior nos puede proporcionar con una adecuada selección de estrategias para su aprovechamiento. Asimismo, cada área de la Institución tiene su percepción del entorno en el cual se desenvuelve.

Entre las oportunidades planteamos:

- Incrementar los niveles de facturación y rentabilidad incursionando en la modalidad semipresencial, debido a que el instituto podrá beneficiarse del incremento de las preferencias del mercado en esta modalidad.
- Incremento en la preferencia del estudiantado en llevar estudios en modalidad semipresencial, debido a que otorga flexibilidad para los alumnos ya que pueden aprender a su ritmo e incluso dedicar más tiempo a aquellas materias o módulos que sean de su interés, así como ahorro de tiempo y recursos.
- La satisfacción de estudiantes y egresados se ve incrementada gracias al aprendizaje y trato personalizado que puede proporcionar la modalidad semipresencial, es posible personalizar los recursos para cada persona con el fin de que logre obtener mejores resultados.
- Recursos (casi) ilimitados en la formación semipresencial, pues el estudiante en línea podrá acceder a información casi ilimitada y, además, tendrás acceso a documentos, grabaciones de clases y otros muchos recursos educativos que se proporcionarán.
- El auge de la gastronomía peruana en el mundo genera el interés de estudiar esta carrera en el Perú y conocer sus innumerables y variados insumos.
- El Perú como centro importante de la gastronomía internacional atrae a estudiantes extranjeros.
- Emprendimientos y empresas en búsqueda de asesoría, investigación y desarrollo.
- Desarrollo de nuevos programas de educación continua orientados a temas de innovación, emprendimiento, responsabilidad social y relacionados.
- Potencial de la tecnología como herramienta para para brindar una educación de alta calidad e impacto.

Amenazas

Al igual que las oportunidades, al analizar las amenazas, se deben considerar los factores económicos, los factores políticos y sociales, los productos y la tecnología, los factores demográficos, la competencia y los mercados, entre otros. La situación económica y política del país, por ejemplo, propicia el incremento de la competencia, cada día se generan nuevas entidades educativas, y cada día las demás instituciones educativas, públicas y privadas, se superan en calidad educativa y eficiencia administrativa.

Las amenazas afectan negativamente de manera directa o indirecta el quehacer institucional, indicando que se deben tomar las previsiones necesarias para que las amenazas no interrumpan el quehacer educativo ni demeriten su función. El que una amenaza sea la más importante para un área de la institución, no quiere decir que lo sea para el resto de la Institución; todo debe evaluarse en función de lo que la entidad quiere lograr en el futuro y evaluar diversos factores que se deben de considerar antes de determinar si se tratan o no de una amenaza.

Por tanto, el análisis de las políticas institucionales ligadas a la planificación estratégica y el comportamiento del entorno de cada área de la institución debe contribuir a definir lo que la presente administración debe hacer para impedir que dichas amenazas afecten el desempeño de la institución y sobre todo le impidan lograr los nuevos retos en materia educativa.

Consideramos como amenazas:

- Competencia desleal de instituciones educativas que sorprenden a los postulantes con ofertas educativas inadecuadas e incompletas que merman la imagen de la formación tecnológica profesional
- Desconocimiento por parte de autoridades educativas de lo que pueden y deben hacer y, en general, los egresados de las carreras de hospitalidad
- Sector gastronomía y hostelería afectado debido a la coyuntura política y social del país.
- Política del actual gobierno no brinda estabilidad jurídica. Sobre todo, para la industria de la gastronomía y la hostelería, que han sido las más golpeada producto de la pandemia originada por la Covid-19.

2.5. Características socioeconómicas de los estudiantes

La población estudiantil del INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO “LE CORDON BLEU PERÚ” está integrado por hombres y mujeres, que pertenecen a un grupo etario que fluctúa entre los 17 y 58 años. e. El rango establecido con mayor población se ubica entre los 17 y 27 años, siendo la edad promedio 23 años. Provienen de diversos distritos metropolitanos; esto marca una heterogeneidad socioeconómica que nos permite ubicar un 80% de ellos en los sectores B-C, quedando un 20% del sector A.

III. PROPUESTA PEDAGÓGICA

La propuesta pedagógica es el conjunto de definiciones sobre el proceso de enseñanza-aprendizaje a ejecutar en la institución educativa y los criterios comunes del accionar pedagógico expresados en el currículo y en su desarrollo. También explica las intenciones educativas y sirve de guía para orientar el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Además, concretiza el proceso de diversificación a partir de la contextualización de aprendizajes propuestos en los documentos curriculares nacionales, la diversificación se sustenta en función de las características de nuestros estudiantes y considerando las demandas del sector tecnológico productivo.

El INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO “LE CORDON BLEU PERÚ” da respuesta a la necesidad de asegurar permanentemente la calidad educativa de la formación superior tecnológica y del potencial humano frente al uso de la tecnología, la investigación y a nuevas

exigencias respecto al desempeño de la persona en el trabajo y de mejorar sus condiciones de ingreso y permanencia en el mercado laboral; así como, responder a sus necesidades de desarrollo integral.

Por tal, en nuestra propuesta pedagógica se plasman las intenciones y acciones que tenemos para construir un aprendizaje de calidad, donde la comunidad educativa se enfoca en destacar, centrar y desarrollar metodologías activas que responden a un mundo moderno y las demandas del mercado.

3.1. Ideario

El INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO “LE CORDON BLEU PERÚ” nace con el objetivo de trabajar por una renovación tecnológica que parta del análisis de las demandas y las atienda a través de una educación profesional de calidad.

La plana jerárquica, docente y administrativa de la Institución está formada por profesionales de primer nivel y de destacada labor y trayectoria, que se proponen trabajar en el ámbito educativo, pero con la mirada puesta en un amplio proyecto de respuesta innovadora y creativa que inserte al mercado laboral a profesionales que destaquen por su calidad humana y profesional.

Entendemos, por tanto, la educación como el factor más importante en el desarrollo de las capacidades del individuo, que le permiten transformar su realidad. La Institución garantiza un sistema educativo abierto, que interactúe con el entorno; con capacidad de adaptar el plan de estudios de la carrera como respuesta a las oportunidades y a las innovaciones tecnológicas, organizativas y culturales.

Una educación integral que desarrolle competencias imparta el conjunto de saberes (conocimientos, valores, actitudes, habilidades y destrezas), que posibiliten actuar con eficacia eficiencia, resolver problemas en situaciones reales, ser creativos e innovadores y obtener resultados esperados.

3.2. Principios axiológicos

El INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO “LE CORDON BLEU PERÚ”, en concordancia la Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes N° 30512, considera los siguientes principios axiológicos:

- La calidad educativa: entendida como la capacidad para adecuarse a las demandas del entorno y a la vez trabajar en la previsión de necesidades futuras, tomando en consideración el entorno laboral, social, cultural y personal de los beneficiarios, de

manera inclusiva, permitiendo el acceso, siendo asequible. Valorando el aprendizaje de sus estudiantes y en el reconocimiento de éstos por parte de los grupos de interés.

- La pertinencia: relacionando su oferta educativa con la demanda del sector productivo y educativo, así como las necesidades y desarrollo local, nacional e internacional.
- La inclusión social: acceso a todas las personas, sin discriminación, de tal forma que ejerzan sus derechos, aprovechando su potencial y oportunidades que les ofrezca el medio, permitiendo que los factores culturales, económicos, sociales, étnicos y geográficos se constituyan en facilitadores para el acceso a la educación superior.
- La transparencia: trabajando con sistemas de información y comunicación accesible, transparente, ágil y actualizada que permitan la toma de decisiones en las diferentes instancias, permitiendo el desarrollo de las actividades en busca de la mejora continua, tanto a nivel institucional como de la oferta.
- La equidad: servicio educativo al alcance de todas las personas, sin situaciones de discriminación y desigualdad por motivo de origen, raza, sexo, idioma, religión, opinión, condición económica o cualquier otra, promoviendo actividades de reconocimiento a la diversidad cultural, posibilitando el acceso poblaciones vulnerables o discapacitadas.
- El mérito: reconocimiento de los logros mediante los mecanismos internos y transparentes que coadyuven al desarrollo personal y profesional.
- La interculturalidad: la institución valora y se enriquece de su propia cultura.
- La conciencia ambiental: que motiva el respeto, cuidado y conservación del entorno natural como garantía para el desenvolvimiento de la vida.

3.3. Principios pedagógicos

El INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO "LE CORDON BLEU PERÚ" orienta su acción educativa con los siguientes principios pedagógicos:

- Construcción de los aprendizajes. El aprendizaje es un proceso de construcción interno, activo, individual e interactivo con el medio social y natural. Los estudiantes, para aprender, utilizan estructuras lógicas que dependen de variables como el contexto y los aprendizajes obtenidos anteriormente. Además, es un proceso que requiere de la experiencia de interactuar con el entorno.
- Acompañamiento en el aprendizaje. Los docentes crean situaciones de aprendizaje adecuadas para facilitar la construcción de los saberes, proponen actividades prácticas para poner a los estudiantes en situaciones reales del ámbito profesional y brindan seguimiento permanente del logro de los aprendizajes. También orientan y conducen dichas situaciones, promueven la reflexión y ayudan a obtener conclusiones. Es decir, el docente es el guía y facilitador en todo el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Significatividad de los aprendizajes. El aprendizaje significativo es posible si el estudiante relaciona los nuevos conocimientos con los que ya posee, si el aprendizaje se torna significativo será posible el desarrollo de la motivación para aprender y la capacidad para construir nuevos aprendizajes.

- Organización de los aprendizajes. Las relaciones que se establecen entre los diferentes conocimientos se amplían a través del tiempo y de la oportunidad de aplicarlos en la vida, al establecer nuevas relaciones entre otros conjuntos de conocimientos se desarrolla la capacidad para evidenciar estas relaciones mediante ejercicios ligados al saber hacer y responder efectiva y eficazmente ante las situaciones nuevas que se presenten en el ejercicio de su profesión.
- Integridad de los aprendizajes. Los aprendizajes deben abarcar el desarrollo integral de los estudiantes y cubrir sus múltiples necesidades. Se debe propiciar aprendizajes interrelacionados respetando y promoviendo el desarrollo de las capacidades obtenidas en la vida cotidiana y el contacto con su profesión. En este contexto, es imprescindible el respeto por los ritmos individuales de las estudiantes para asegurar el logro de los aprendizajes.
- Promover ambientes favorables de aprendizaje. Mediante el desarrollo de actividades de aprendizaje en entornos presenciales o virtuales que tengan el objetivo de brindar a los estudiantes recursos que faciliten su proceso de aprendizaje ya que si son bien empleados contribuyen enormemente en la adquisición de nuevos aprendizajes. Este aspecto también hace énfasis en la comunicación efectiva, pues es un elemento importante para las buenas prácticas en el entorno presencial y virtual. Se contempla:
  - Brindar mensajes que faciliten la comunicación. Estos deben ser claros, permitiendo que el estudiante comprenda la información que se transmite.
  - Motivar, animar y retar al estudiante a asumir su aprendizaje adaptándose a las herramientas y recursos dispuestos.
  - Dar espacios de diálogo abierto para establecer un clima de confianza y cordialidad con los estudiantes.
  - Reforzar en los estudiantes la importancia de considerar las normas establecidas para el desarrollo armonioso en el entorno presencial y virtual.
- Evaluación formativa. Concebimos que la evaluación para el aprendizaje es parte inherente de la enseñanza y que su propósito principal está centrado en los estudiantes pues busca recoger y analizar evidencias de aprendizaje para determinar dónde se encuentran. En otras palabras, la evaluación va más allá de calificar al final del proceso formativo u obtener una nota como resultado de un aprendizaje. Sino más bien, se ocupa de mejorar los aprendizajes de los estudiantes, empoderándolos para que sean capaces de planificar sus estrategias a través de interacciones con el docente, sus pares y los recursos tecnológicos que tiene disponibles de manera presencial o virtual.

  Además, debemos dar importancia a detallar con claridad los logros de aprendizaje esperados y los criterios establecidos para alcanzarlos. Para ello, es necesario mantener una actitud motivadora, que fomente en el estudiante una mirada no solo limitada a la competencia sino a la construcción natural de su propio aprendizaje.

  Es así como la retroalimentación forma parte del proceso evaluativo, ya que es aquel ejercicio que toma en cuenta las características de la evidencia y transmite de forma constructiva los resultados obtenidos para que el estudiante reajuste y reduzca las

diferencias entre lo realizado y lo esperado (Moreno, 2016). Por otro lado, se tiene en cuenta las siguientes formas de evaluación:

- Autoevaluación: el estudiante interviene en la valoración del aprendizaje adquirido
- Coevaluación: la evaluación se realiza entre pares
- Heteroevaluación: la evaluación que realiza el docente al estudiante

- Desarrollo del lenguaje. La interacción entre el estudiante y el docente y entre el estudiante y sus pares se produce sobre todo a través del lenguaje. Verbalizar los pensamientos lleva a organizar ideas y facilita el desarrollo.
- Atención a la diversidad. Es relevante establecer mecanismos de coordinación necesarios para dar respuestas organizativas e institucionales, adaptadas a las diversas características individuales que presentan las estudiantes referidas a capacidades, motivaciones, intereses, estilos o ritmos de aprendizaje mediante el desarrollo de procesos formativos adaptativos e inclusivos.
- Desarrollar procesos de investigación aplicada. Potenciar las actividades de investigación aplicada en las diferentes áreas de conocimiento relacionadas con las carreras profesionales de la oferta educativa actual con el propósito de atender necesidades o resolver problemas en diferentes ámbitos o contextos.
  Uso de recursos digitales para el aprendizaje. Consideramos que la experiencia de aprendizaje de los estudiantes puede verse enriquecida con el uso de recursos tecnológicos, entre ellos la utilización de un LMS o plataforma virtual que ofrece un conjunto de herramientas de creación de contenido, interacción y comunicación.

3.4. Objetivos pedagógicos

Objetivo pedagógico general

Dirigir, analizar y retroalimentar el accionar pedagógico del INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO "LE CORDON BLEU PERÚ" haciendo uso de herramientas de gestión educativa de calidad basadas, en una formación por competencias, para capacitar a los estudiantes en las áreas de gastronomía, hostelería y bar; así como, propiciar, en ellos, un desempeño profesional tecnológico, creativo, innovador, eficiente, eficaz y la práctica de valores, a fin de asegurar su desarrollo integral.

Objetivos pedagógicos específicos

- Promover el desarrollo integral del estudiante como ser social y propiciar la práctica permanente de una educación en valores.
- Asegurar la formación basada en competencias, que promueva el desarrollo integral del estudiante e interacción con los demás, creando un entorno de convivencia armoniosa y autorrealización.
- Generar el aprendizaje del estudiante incorporando un enfoque socioformativo, el cual

establece una educación que se articula con las necesidades del contexto laboral, artístico, comunitario, económico.
- Investigar y desarrollar conocimientos y técnicas apropiados para la formación de nuestros estudiantes y las necesidades de la sociedad.
- Fomentar en los estudiantes desempeños profesionales eficientes y eficaces en las áreas de las carreras que se imparten en el instituto que respondan a la demanda del mercado y aporten al desarrollo del país.
- Impartir una formación que permita a los egresados generar su propio empleo individualmente o en asociación con otros profesionales o entidades y respondiendo a un proyecto ético de vida.

3.5. Enfoque curricular

El diseño curricular se basa en el enfoque por competencias que permita al estudiante destacar en el campo profesional, en su especialidad a través de la adquisición de conocimientos, destrezas y habilidades específicas propias de la carrera. Toma como referente el contexto, por tanto, debe ser contextualizado a las características del entorno tecnológico, a los requerimientos y proyecciones de la comunidad local, regional y global y a las necesidades de las personas involucradas en el proceso. Propicia el desarrollo de capacidades de iniciativa, decisión, autoestima, responsabilidad, actitud positiva hacia el cambio, trabajo en equipo, actitud emprendedora, deseos de superación y otros.

La propuesta pedagógica considera también, los cuatro pilares de la educación planteado en el Informe Delors por la Comisión Internacional sobre la Educación para el siglo XXI, a la UNESCO (Delors, 1996):
- Aprender a ser, o actuar con autonomía.
- Aprender a conocer, o asimilar conocimientos científicos y culturales generales y específicos, que se complementarán y actualizarán a largo de toda la vida.
- Aprender a hacer, o adquirir competencias que ayuden a afrontar las dificultades que se presenten en la vida y en la profesión.
- Aprender a convivir o trabajar juntos, o comprender mejor a los demás el mundo y sus interacciones.

Por ello, la construcción de nuestros planes de estudio parte del análisis de las demandas de la sociedad y del sector productivo. De esta forma, nuestros estudiantes tienen la oportunidad de insertarse al mundo laboral desde el primer módulo formativo y reconocer las exigencias laborales de su especialidad y aborda las siguientes competencias para la empleabilidad:

- Comunicación efectiva: el estudiante se expresa asertivamente, a través de una comunicación verbal y no verbal empática, inclusiva, intercultural y respetuosa, interpretando, transmitiendo y redactando el mensaje a través de manera presencial o

virtual, así como en diversos formatos técnicos vinculados a su programa de estudios y el mundo laboral.

- Comunicación en idioma extranjero y/o lengua originaria: el estudiante se expresa y comprende de manera clara conceptos, ideas, sentimientos, hechos y opiniones en forma oral y escrita para comunicarse y que le permita interactuar con otras personas según el idioma o lengua originaria y de acuerdo con la cultura correspondiente.
- Uso de tecnologías de la información y la comunicación: el estudiante estará en la facultad de utilizar las diferentes herramientas informáticas de las TIC para optimizar, automatizar y mejorar los procedimientos o tareas vinculados al área profesional, de acuerdo con los requerimientos de su entorno laboral de manera ética y responsable.
- Emprendimiento: el estudiante identifica nuevas oportunidades de proyectos o negocios que generen valor y sean sostenibles, organizando y distribuyendo los recursos para su funcionamiento con creatividad, liderazgo y ética permanente, articulando acciones que permitan desarrollar innovaciones en la creación de bienes y /o servicios, así como en procesos o productos ya existentes.
- Liderazgo personal y profesional: el estudiante motiva y articula los recursos y potencialidades de cada integrante de su equipo logrando un trabajo comprometido, colaborativo, creativo, ético a su contexto social y ambiente, en pro del bien común.
- Responsabilidad social y desarrollo sostenible: el estudiante reconoce necesidades, así como recursos y saberes locales originarios y actuales identificándose con los mismos y comprometiéndose con propuestas de desarrollo y beneficio local en la aplicación de su programa formativo.

En el sentido de lo antes descrito, todo perfil de egreso será co-construido con información y participación de los empleadores, comprenderá competencias para la empleabilidad y competencias profesionales, siendo las últimas aquellas recogidas como necesidades del entorno sobre una disciplina particular.

Finalmente, la implementación de un modelo basado en competencias conlleva a la inevitable necesidad de contar con profesionales que reúnan tres cualidades fundamentales:

- Capacidad de enfocarse en el desempeño integral de los estudiantes, trascendiendo del espacio teórico al ámbito del desempeño integral.
- Búsqueda de la construcción de una sociedad del conocimiento, invitando activamente a los estudiantes a una dinámica de búsqueda y creación de información.
- Énfasis en el aprendizaje y no la enseñanza, y en ese sentido, énfasis en el estudiante como centro del proceso formativo.

3.6. Características del currículo

Se elabora con participación del sector profesional para la definición del perfil, lo que constituye el referente para determinar las competencias profesionales demandadas por la sociedad y que orienta nuestro currículo.

Sus principales características son:

- Flexible. - a través de una organización por objetivos lo que facilita el desarrollo de competencias profesionales que permiten el acceso y desempeño eficiente en la especialidad.
- Diversificado. - Los contenidos curriculares se desarrollarán de acuerdo con las características específicas de cada mención, de nuestro entorno local y regional, para lo cual se valora y se adapta a las exigencias tecnológicas y tecnológicas contemporáneas en concordancia con la normatividad laboral.
- Centrado en el aprendizaje. - entendiendo al aprendizaje como un proceso de construcción de conocimientos, capacidades y actitudes donde las competencias se logran en el aula-taller y fuera de él. En este sentido, el estudiante desempeña un rol activo, reflexivo, de autorregulación, colaborativo, creativo y con sentido crítico. Mientras que el docente tiene el rol de guiar, mediar, motivar y facilitar el aprendizaje.
- Orientado en la práctica. - desarrolla actividades que enfatizan el aprender haciendo. La formación se orienta al desempeño óptimo del estudiante en las diferentes menciones tomando en cuenta estándares de calidad requeridos por el mercado
- Integral. - entendemos que la formación es de manera global, consideramos desempeños que evidencian el dominio tecnológico, así como, las capacidades que complementan su labor profesional.
- Evaluable. - concebimos la evaluación como un proceso permanente de comunicación y reflexión sobre los procesos y resultados del aprendizaje. Es formativa e integral porque se orienta a mejorar dichos procesos, se ajusta a las características y necesidades de los estudiantes y al logro de las capacidades.

3.7. Líneas orientadoras de nuestro currículo

La búsqueda de una actualización permanente de nuestro currículo institucional se inscribe dentro de una finalidad expresada a través de un conjunto de líneas básicas de orientación que constituyen nuestra intencionalidad fundamental. Estas líneas son:

a) El desarrollo integral de las personas

A nivel personal, se trata de integrar un saber ser con un saber pensar, un saber hacer y un saber convivir. Se busca facilitar el desarrollo de la autoestima, del pensamiento creativo y complejo. Y a nivel social, se busca promover nuevos roles y relaciones entre estudiantes, educadores, comunidad a todo nivel, gerentes y administradores ya que se trata de

democratizar las relaciones entre todos, asegurar la participación, la vivencia de valores, construir la interculturalidad y una óptima relación de género. Es decir, se trata de buscar una educación social integral en varios sentidos:

- El estudio interdisciplinar de la sociedad humana permite a los estudiantes entenderla en forma más completa y profunda, acercándolos a la comprensión de la creciente complejidad de la vida en el planeta y favoreciendo al mismo tiempo la formación del pensamiento complejo.
- La transversalidad introduce la vida y los valores en la escuela, lo que favorece una educación ciudadana y ética en la vida y no sólo en el discurso.

b) El énfasis puesto en el desarrollo de la identidad nacional

Se valora lo local, lo regional y lo nacional y se busca comprometer al estudiante con su desarrollo integral. Para ello, se parte de lo más cercano y se va ampliando el horizonte hasta el nivel nacional, en el que se detiene para buscar su percepción como el conjunto al cual se pertenece radicalmente.

c) La búsqueda permanente de una creciente pertinencia

Debe responder a las características socioeconómicas y culturales de las poblaciones atendidas. Es decir, debe ser:

- Diversificable, para adecuarse a la población atendida, sin perder su intencionalidad.
- Actualizable, que posea canales de actualización que le permitan mantenerse vigente.
- Flexible, que permita el manejo óptimo del nivel de profundización que requieran los distintos grupos.

d) La importancia fundamental de la investigación y de la práctica

Se afianza y profundiza el desarrollo de la investigación y la práctica como ejes básicos a lo largo de toda la carrera. Esto significa:

- Considerar la investigación como la metodología fundamental de la educación superior.
- Valorar la práctica temprana y continua como la instancia de comprobación y replanteamiento de la teoría.
- Articular en permanente interacción la investigación con la práctica desde el inicio de la carrera.
- Relacionar los aspectos teóricos de las áreas con la realización de proyectos y talleres.
- Plantea en el trabajo de investigación, como la articulación entre el aprendizaje logrado en la carrera y el trabajo del educador que busca permanentemente el mejoramiento de sus intervenciones cotidianas como profesional de la educación.

3.8. Modalidades del servicio educativo

Los programas de estudio se brindan en la siguiente modalidad:

a) Modalidad semipresencial

El aprendizaje se desarrolla de manera presencial y virtual, alternando de manera coherente los espacios presenciales y virtuales con actividades pedagógicas organizadas de acuerdo con cada programa de estudio. En este sentido, la tecnología se utiliza para desarrollar el aprendizaje principalmente a través de un Entorno Virtual de Aprendizaje (EVA) o LMS.
Los principios que se han elegido para el desarrollo de la educación virtual son:

- Intencionalidad, que consiste en que toda actividad debe tener sentido.
- Segmentación, que consiste en que la información debe estar distribuida en partes pequeñas para facilitar la asimilación de los nuevos conocimientos y para permitir horarios flexibles de dedicación por parte del estudiante.
- Interactividad, que consiste en brindarle al estudiante la posibilidad de participar activamente para mantener su atención y generar un espacio en que sienta que es protagonista de su propio aprendizaje.
- Alternancia, que consiste en que debe existir una variedad de recursos para regular la atención y generar un efecto sorpresa.
- Multimedia, que consiste en que los recursos pueden variar en su presentación y estimular más de un sentido.
- Contigüidad y modalidad, consiste en que los recursos multimedia no generen redundancia.
- Síntesis, que permita rescatar los mensajes e ideas claves.

3.9. Propuesta Pedagógica Semipresencial

3.9.1. Bases pedagógicas

Nuestra propuesta tiene su fundamento en el constructivismo, que plantea que el conocimiento es una construcción del ser humano: cada persona percibe la realidad, la organiza y le da sentido en forma de constructos, gracias a la actividad de su sistema nervioso central, lo que contribuye a la edificación de un todo coherente que da sentido y unicidad a la realidad (Ortiz, 2015).

Es así como, desde el punto de vista constructivista, se puede pensar que el aprendizaje se trata de un proceso de desarrollo de habilidades cognitivas y afectivas, alcanzadas en ciertos niveles de maduración. Este proceso implica la asimilación y acomodación lograda por el sujeto, con respecto a la información que percibe. Se espera que esta información sea lo más significativa posible, para que pueda ser aprendida. Este proceso se realiza en interacción con los demás sujetos participantes, ya sean compañeros y docentes, para alcanzar un cambio que conduzca a una mejor adaptación al medio (Ortiz, 2015).

Tomando en consideración estos postulados del constructivismo, es importante reflexionar acerca de la concepción del proceso de enseñanza-aprendizaje, puesto que esta concepción orienta la metodología escogida para llevarlo a cabo.

3.9.2. Estructura del modelo diseñado

Nuestra propuesta semipresencial combina una serie de actividades y recursos que potencian la enseñanza y aprendizaje. La plataforma virtual, requerida en la modalidad semipresencial como vehículo depositario de la información, necesita una configuración y un funcionamiento compatibles con los principios psicológicos y sociológicos del aprendizaje constructivista social. En este sentido, escogimos ENGAGE, conocida comercialmente como Matrix por considerarla adecuada en sus fundamentos.

El modelo didáctico semipresencial del IES "LE CORDON BLEU PERÚ2 se denomina **CORDON Learning** incluye los siguientes elementos estructurales:

A. Plan calendario, que refleja las secuencias de actividades.
B. Propuesta pedagógica: Actividades del estudiante y del docente que incluye orientaciones para el trabajo autónomo (OTA), actividades presenciales (AP) y actividades no presenciales (ANP).
C. Pautas para uso de la plataforma Matrix.

A. Plan calendario

El plan calendario es la distribución de las actividades en el orden en que estas deben ser ejecutadas por el alumnado para conseguir los objetivos previstos. Planifica las AP y las ANP, con igual orden de importancia, y se diseña el tiempo promedio para cada actividad, calculado según el momento del proceso de enseñanza-aprendizaje, el grado de complejidad del tema y los objetivos de estas. Dependiendo la naturaleza de cada asignatura y su programación, la secuencia de actividades incluye por semana:

a) Actividades presenciales, orientadora del contenido que desarrollará el alumnado en el trabajo autónomo, pero sin su abordaje explícito.

b) Actividades no presenciales y sus orientaciones, que son semanales y varían en cantidad y tiempo de dedicación, según la asignatura. Para ello destinamos

B. Propuesta Pedagógica Semipresencial

I. Trabajo autónomo

El trabajo autónomo del alumnado, elemento importante en la modalidad semipresencial, es un medio para el desarrollo de la actividad cognoscitiva independiente, en sus dimensiones lógica y psicológica. Se caracteriza por integrar el nivel de interés del estudiante, sus motivaciones, las relaciones de lo cognitivo y lo afectivo, lo externo y lo interno, siguiendo una organización lógica. El objetivo de la aplicación del trabajo autónomo en nuestro modelo es lograr la independencia cognoscitiva del alumnado. En el proceso del conocimiento, esta se identifica por el interés y esfuerzo en aplicar métodos de autocontrol del proceso que se debe seguir en el desarrollo del trabajo y análisis de sus resultados, combinando la superación independiente de las dificultades, el tratamiento crítico de los materiales de estudio y el

planteamiento constante de nuevos problemas, con la creatividad que conduce no solo a trabajar a su propio ritmo, sino también a encontrar de manera ingeniosa caminos y soluciones a sus propias necesidades cognitivas.

II. Sesiones Presenciales

Como se sabe, el trabajo del estudiante y del docente en la modalidad semipresencial combina por un lado actividades o sesiones presenciales, con las virtuales o a distancia. En ese sentido, el INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO "LE CORDON BLEU PERÚ" rescata lo mejor de cada modalidad para plasmarlo en una propuesta pedagógica coherente y pertinente de actividades que permitan un aprendizaje para toda la vida.
Por el lado de las sesiones presenciales se realizan en las instalaciones del instituto y de acuerdo a la programación. De acuerdo a cada programa y plan de estudios, hay asignaturas donde se privilegia el desarrollo de sesiones presenciales. Los principales beneficios que podemos hacer referencia para justificar las sesiones presenciales son:

- Trato más cercano: el trato más cercano facilita el vínculo profesor-alumno. El estar en contacto directo sin estar separados por una pantalla hace que el trato sea más cercano e inmediato.
- Motivación: las clases presenciales requieren de una especie de rutina que favorece a la motivación de los alumnos a la hora de recibir la clase y de sentirse conectados con el conocimiento que se está impartiendo.
- No hay problemas técnicos: al no haber tecnología de por medio, la calidad de la clase no depende de la calidad de la conexión a internet o del ordenador.
- Las actividades en laboratorios se potencia el aprendizaje, debido a que el estudiante realiza actividades donde demanda habilidades motrices para obtener un resultado.

Las sesiones presenciales, son diseñadas de tal manera que el estudiante sea el centro del proceso de enseñanza y aprendizaje y sin importar que sea esta presencial o no presencial contará con 4 momentos: actividades de inicio, desarrollo de contenido, actividad colaborativa y cierre.

III. Sesiones No presenciales o a Distancia

Son sesiones o actividades que no se realizan en las instalaciones del instituto y de acuerdo a la programación. Se privilegian dos tipos de sesiones o actividades: síncronas y asíncronas.

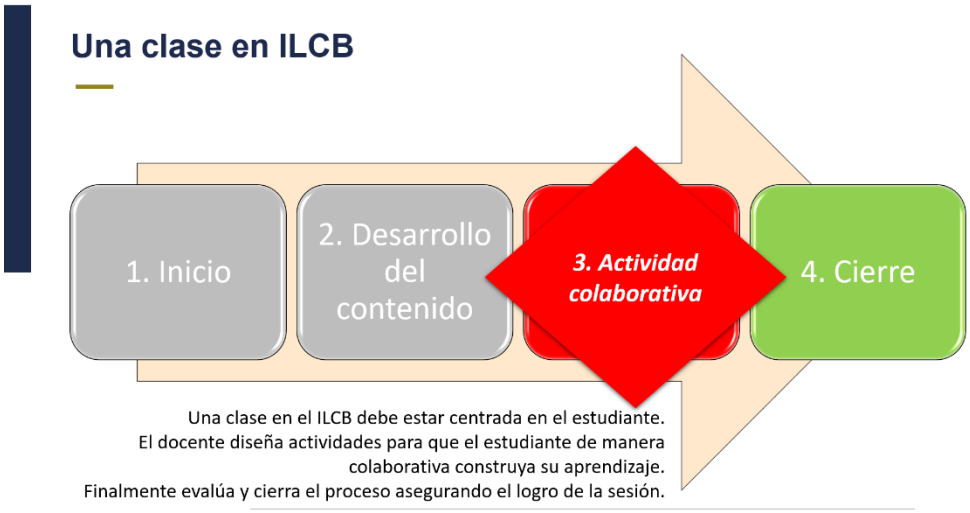
i. Sesiones síncronas

Se refiere a aquellas actividades de aprendizaje donde los alumnos tienen la oportunidad de aprender e interactuar en el momento (o "en vivo") con su profesor y sus compañeros. Nuestras clases se realizan a través de la plataforma Teams, y en donde el docente durante la sesión de clase desarrolla una clase con diferentes momentos buscando que el aprendizaje sea significativo y basado en actividades colaborativas.

Nos basamos en el aprendizaje colaborativo que se fundamente en lo siguiente: *"La colaboración sociocognitiva puede y debe ser desarrollada como una competencia en sí misma (Roselli, 1999b). El docente debe enseñar a trabajar eficazmente en un entorno colaborativo, y debe hacerlo utilizando estrategias específicas intencionalmente planificadas y muy pautadas"* (Roselli, 2016).

Para ello desarrollamos momentos durante la sesión de clase que potencie la actividad colaborativa. La estructura lógica de la mediación docente en la sesión de

aprendizaje para nuestro modelo comprende: **actividades de inicio, desarrollo de**



contenido, actividad colaborativa y cierre, tal como se muestra en el siguiente gráfico:

a) **Las actividades de inicio** tienen como propósito comunicar a los estudiantes lo que aprenderán en la sesión, activar o movilizar los saberes previos de los estudiantes (evaluación diagnóstica), que servirán como enlace puente para la construcción de los nuevos aprendizajes. Esta fase es sumamente importante porque permite construir el aprendizaje al estudiante.
b) **Desarrollo de contenido**, el docente, acompaña, guía, orienta, modela, explica, proporciona información al estudiante, para ayudarle a construir el aprendizaje. Para ello el docente brinda un conjunto de estrategias y materiales que le facilitan al estudiante la investigación, para la elaboración de los nuevos conocimientos, así como el desarrollo de habilidades y destrezas. Se hace uso de recursos adicionales para generar espacios motivadores como Kahoot, Mentimeter, Quizizz, de esa manera, el docente va constantemente evaluando durante la sesión de clase.
c) **Actividad colaborativa,** donde los estudiantes aplican lo aprendido. El diseño y el desarrollo posterior de las actividades colaborativas constituyen una oportunidad para que los estudiantes transfieran o utilicen lo aprendido en nuevas situaciones. El docente asiste, supervisa y asesora el desempeño de cada equipo. Para ello la sesión es divida en
d) **Cierre,** el docente busca evaluar y retroalimentar las actividades realizadas previamente por los estudiantes a través de la socialización y presentación de los resultados que cada equipo obtuvo en la actividad previa. Se plantean conclusiones y se reflexiona acerca del logro planteado al inicio y el resultado final de la sesión.

ii. Sesiones asíncronas

Las clases asincrónicas tienen lugar en un espacio virtual compartido, a través de nuestro LMS Matrix, en donde el docente y los alumnos no tienen por qué estar presentes al mismo tiempo. El docente diseña y programa actividades que los alumnos podrán realizar en el momento que ellos deseen, respetando un cronograma de actividades.

La combinación de recursos que son utilizados para el desarrollo de las sesiones asíncronas depende de la naturaleza de cada asignatura, y en función a ello, los recursos utilizados se detallan a continuación:

Recursos	**Aplicación**
Grabaciones de video de sesiones de clase:	Desarrollamos material propio para nuestras clases. Los videos grabados siguen un guion y están en concordancia con los contenidos descritos en los sílabos de las asignaturas. El estudiante entonces puede previamente revisar los videos concernientes a cada sesión de aprendizaje, y repetir las veces que sean necesarias para así profundizar su aprendizaje. Nuestros videos desarrollados se encuentran alojados en nuestro LMS Matrix.
Material interactivo en Genially o Power Point	Nuestras presentaciones tienen dos formatos: Power Point para el acompañamiento de nuestras sesiones síncronas. Utilizamos también Genially que ayuda a encontrar nuevas formas de comunicar el contenido de manera interactiva como imágenes, microsites, vídeos o infografías, y ayuda a que las sesiones de clase sean más ágiles. Todas nuestras presentaciones se encuentran alojadas en nuestro LMS Matrix.
Grabaciones de clases síncronas	Cada sesión síncrona en vivo es grabada en su totalidad, la cual posteriormente es alojada en nuestro LMS Matrix para que nuestros estudiantes la puedan visualizar las veces que crean conveniente. Esto potencia el aprendizaje debido a que los estudiantes pueden repetir una sesión o una parte de cada sesión las veces necesarias.
Foros	Utilizamos los foros para potenciar las actividades académicas. Estos se pueden plantear como espacios para exponer preguntas frecuentes, como tutorías entre los propios alumnos o entre docentes y estudiantes. Incentivamos a que los participantes puedan intercambiar opiniones, plantear preguntas en torno a un tema o subtemas desarrollados, así como compartir habilidades, experiencias o respuestas a preguntas entre sus participantes, lo cual genera nuevo conocimiento. Los foros se alojan en nuestro LMS Matrix.
Cuestionarios	Se desarrollan cuestionarios para medir el avance de los aprendizajes de nuestros estudiantes. Suelen ser el mecanismo elegido para evaluar contenidos de carácter teórico el cual es necesario para la aplicación de una actividad. Los cuestionarios se alojan en nuestro LMS Matrix.

Actividades académicas propuestas	Son actividades que el estudiante debe desarrollar para aplicar lo aprendido en las sesiones de clase. Las actividades académicas están enfocadas a todas aquellas operaciones que los estudiantes realizan dentro del marco del proceso de enseñanza aprendizaje, encaminadas a reforzar los conocimientos adquiridos en a lo largo de las sesiones, a desarrollar nuevas habilidades y vincular al alumno con su campo de trabajo y con su entorno social. Cada asignatura en función a su naturaleza propone actividades que pueden ser de carácter grupal o individual, y se puede utilizar una amplitud de opciones que sean pertinentes con la temática de la asignatura. Estas actividades pueden ser: • Proyectos • Casos • Ensayos • Investigaciones • Mapas mentales o conceptuales • Desarrollo de diagramas Todas las actividades propuestas en cada asignatura están alojadas en nuestro LMS Matrix.

IV. Evaluación y Retroalimentación en nuestro modelo Semipresencial:

Evaluación

Nuestra evaluación es principalmente formativa, es decir, se sustenta en un ciclo constante, basado en interacciones pedagógicas entre el docente y los estudiantes, y entre los mismos estudiantes, que permiten recoger evidencia sobre el logro de los aprendizajes y tomar decisiones oportunas en base a esto. Cada sesión es evaluada y genera una serie de calificaciones que luego formaran parte de la calificación final del estudiante.

Retroalimentación

La retroalimentación juega un papel muy importante en los procesos educativos, pero sobre todo en la educación semipresencial, pues concebimos que para generar resultados de aprendizaje significativos es necesario que el docente esté constante retroalimentando. La retroalimentación es indispensable para que el estudiante pueda modificar adecuadamente su proceso de aprendizaje.
En el INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO "LE CORDON BLEU PERÚ" entendemos que es importante que al dar retroalimentación, el docente tenga en cuenta que debe hacerla en el tiempo y lugar precisos; dirigirse a la conducta en vez de la persona; centrarse en las observaciones en lugar de las inferencias; hacer descripciones en vez de juicios; explorar alternativas en lugar de respuestas o soluciones; tener en cuenta el valor de sus comentarios para el estudiante y no en el valor de su propia liberación; sopesar la cantidad de información que puede ser usada por el estudiante y no en la que se tiene.
Por lo tanto, en nuestro modelo semipresencial, el papel de la retroalimentación ha de ser motivo para generar cambios, ayudar a mejorar el desempeño, desarrollar habilidades cognitivas, y ayudar a que el estudiante de pasos más seguros, más estructurados, llegue más lejos en ese proceso.
La retroalimentación se realiza en todo momento del proceso de enseñanza y aprendizaje en nuestro modelo educativo, y queda registrada en nuestro LMS Matrix en cada una de las actividades que el estudiante desarrolle.

C. Pautas para uso de la plataforma Matrix.

Para nuestra propuesta Semipresencial, hemos confiado en ENGAGE, conocida comercialmente como Matrix, que es una plataforma de gestión del aprendizaje en línea (LMS por sus siglas en inglés) de clase mundial con reconocimientos y premios a nivel internacional. Nuestra plataforma es conocida por ofrecer una gran experiencia de usuario utilizando herramientas esenciales para un proceso de enseñanza-aprendizaje efectivo.
Las principales características de nuestro EVA son:

- Tiene un diseño intuitivo que facilita la creación de cursos y hace agradable la experiencia
- Se puede configurar y adaptar de manera sencilla
- Permite integrar herramientas externas
- Brinda acceso móvil para iOS y Android

Los requerimientos técnicos mínimos a nivel de hardware y software son:

Requisitos mínimos	
HARDWARE	▪ CPU (Procesador) Core i3 o superior ▪ Memoria RAM 2GB o más ▪ Resolución de pantalla: - PC: 1024 x 768 píxeles o superior - Laptop: 800 x 600 o superior ▪ Conexión a internet: DSL o mejor conexión cableada. De preferencia no usar Wi-Fi. ▪ Ancho de banda (velocidad de descarga): 3 Mbps de velocidad de descarga y 512 Kbps o más de velocidad de subida ▪ Mouse, teclado, audífonos, micrófono y tarjeta de sonido
SOFTWARE	▪ Sistema operativo: - Windows 7, 8, 10 - MAC OS X 10.8 (Mountain Lion o posterior) ▪ Navegador o explorador de internet: Safari 6, Mozilla Firefox 45, Google Chrome 50 o superiores ▪ Plugins del explorador: Flash Player 20, Adobe Acrobat Reader 11 o superior

3.10. Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)

Las experiencias formativas en situaciones reales de trabajo están constituidas por aquel conjunto de actividades que tienen como propósito que el estudiante consolide, integre y complemente los conocimientos, habilidades y actitudes impartidas, a fin de complementar las competencias específicas (técnicas) y de empleabilidad vinculadas con un programa profesional técnico.

Se realiza paralelo al desarrollo de las competencias específicas (técnicas) y de empleabilidad, cuya finalidad es perfeccionar aplicar los conocimientos adquiridos durante el desarrollo de cada módulo técnico profesional, cabe resaltar que se desarrollan en cada módulo profesional.

La realización de las experiencias formativas en situaciones reales de trabajo es obligatoria para titularse, debiendo reunir el número de horas de prácticas que establece el Ministerio de Educación y el Reglamento General de Estudios.

Los estudiantes realizan actividades con la finalidad que consoliden, integren y complementen los conocimientos, habilidades y actitudes que se les han impartido a través de las unidades didácticas. Los lugares de realización de estas experiencias formativas serán a través de la participación del estudiante en procesos productivos de bienes o servicios vinculados con las capacidades que debe de lograr el estudiante en el módulo y programa de estudio correspondiente. Asimismo, se realizarán dichas experiencias formativas en procesos o

actividades propias del instituto dentro de las áreas de gestión de este. Para cada uno de los planes formativos de carreras, se ha identificado las unidades didácticas vinculadas a estas experiencias formativas, de acuerdo con la normativa.

La supervisión de las experiencias formativas que se desarrollen en eventos, actividades académicas y/o extracurriculares donde el instituto participe, estará a cargo de un docente de la carrera profesional respectiva. El no cumplimiento de las tareas encomendadas traerá como consecuencia nota de 00 en el curso vinculado y amonestación y/o suspensión en caso de reincidencia.

3.10.1. Descripción de las EFSRT de cada programa

En ese sentido se ha desarrollado por cada programa de estudios, la descripción de actividades, proyectos productivos y otros por cada módulo formativo, que se vinculen a las actividades a desarrollarse y estos a su vez vincularse con los proyectos u otros a desarrollarse en cada módulo formativo, en función al Plan de desarrollo de EFSRT tal como se aprecia en los siguientes cuadros:

		En el Instituto			En centros laborales			Total Horas por Módulo
Programa	**Denominación del módulo**	**Proyecto**	**Descripción de Actividades**	**Horas**	**Desarrollo de actividades**	**Descripción de Actividades**	**Horas**	
Gastronomía	N° 1 TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS	Proyecto Bienes o Servicios: Idea de Negocio	El estudiante desarrollará un proyecto sobre la base de una idea de negocio, donde incorporará insumos y recetas ancestrales para el diseño de una carta de restaurante o un producto de consumo para negocio a fin, sobre la base de la evolución de la alimentación desde la antigüedad hasta nuestros días y con información secundaria.	96				96
	N° 2 TÉCNICAS CULINARIAS DE LA COCINA PERUANA E INTERNACIONAL	Proyecto Bienes o Servicios: Investigación de mercado	El estudiante realizará una investigación primaria a través de encuestas y entrevistas, validando la idea de negocio. Debe incorporar dentro del proyecto insumos con características nutricionales para ser aplicados en una carta, para justificar su idea de negocio.	64				64
	N° 3 GESTIÓN DE OPERACIONES CULINARIAS	Proyecto Final de emprendimiento de Negocio	El estudiante desarrollará un proyecto de emprendimiento de negocio de restaurante o producto de consumo, donde incorporará, planes de marketing, operaciones y finanzas para la operatividad de un restaurante o negocio a fin.	80	Prácticas Taller Restaurante	En el Taller Restaurante el estudiante preparará los platos que indica la carta a solicitud de un comensal. Para ello debe realizar la mise en place del área de cocina aplicando las BPM y aplicar diversas técnicas culinarias para la preparación. Deberá emplear estándares y procesos establecidos por protocolo y funciones en establecimientos en los campos de atención y servicio al cliente.	144	224
						Total Horas EFSRT		384

Total: 384 horas en EFSRT.

		En el Instituto			En centros laborales			Total Horas por Módulo
Programa	**Denominación del módulo**	**Proyecto**	**Descripción de Actividades**	**Horas**	**Desarrollo de actividades**	**Descripción de Actividades**	**Horas**	
Pastelería	N° 1 ASISTENCIA DE PASTELERÍA	Proyecto Bienes o Servicios: Idea de Negocio	El estudiante desarrollará un proyecto sobre la base de una idea de negocio, donde incorporará insumos y recetas ancestrales para el diseño de una carta de restaurante o un producto de consumo para negocio a fin, sobre la base de la evolución de la alimentación desde la antigüedad hasta nuestros días y con información secundaria.	128				128
	N° 2 SUPERVISIÓN DE PASTELERÍA	Proyecto Bienes o Servicios: Investigación de mercado	El estudiante realizará una investigación primaria a través de encuestas y entrevistas, validando la idea de negocio. Debe incorporar dentro del proyecto insumos con características nutricionales para ser aplicados en una carta, para justificar su idea de negocio.	176	Prácticas Taller Restaurante	En el Taller Restaurante el estudiante preparará los platos que indica la carta a solicitud de un comensal. Para ello debe realizar la mise en place del área de pastelería aplicando las BPM y aplicar diversas técnicas culinarias para la preparación. Deberá emplear estándares y procesos establecidos por protocolo y funciones en establecimientos en los campos de atención y servicio al cliente.	144	320
		Proyecto Final de emprendimiento de Negocio	El estudiante desarrollará un proyecto de emprendimiento de negocio de restaurante o producto de consumo, donde incorporará, planes de marketing, operaciones y finanzas para la operatividad de un restaurante o negocio a fin.					
						Total Horas EFSRT		448

Total: 448 horas en EFSRT.

		En el Instituto			En centros laborales			Total Horas por Módulo
Programa	**Denominación del módulo**	**Proyecto**	**Descripción de Actividades**	**Horas**	**Desarrollo de actividades**	**Descripción de Actividades**	**Horas**	
Cocina	N° 1 TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS	Proyecto Bienes o Servicios: Idea de Negocio	El estudiante desarrollará un proyecto sobre la base de una idea de negocio, donde incorporará insumos y recetas ancestrales para el diseño de una carta de restaurante o un producto de consumo para negocio a fin, sobre la base de la evolución de la alimentación desde la antigüedad hasta nuestros días y con información secundaria.	160				160
	N° 2 TÉCNICAS CULINARIAS DE LA COCINA PERUANA E INTERNACIONAL	Proyecto Bienes o Servicios: Investigación de mercado	El estudiante realizará una investigación primaria a través de encuestas y entrevistas, validando la idea de negocio. Debe incorporar dentro del proyecto insumos con características nutricionales para ser aplicados en una carta, para justificar su idea de negocio.	64	Prácticas Taller Restaurante	En el Taller Restaurante el estudiante preparará los platos que indica la carta a solicitud de un comensal. Para ello debe realizar la mise en place del área de cocina aplicando las BPM y aplicar diversas técnicas culinarias para la preparación. Deberá emplear estándares y procesos establecidos por protocolo y funciones en establecimientos en los campos de atención y servicio al cliente.	144	288
		Proyecto Final de emprendimiento de Negocio	El estudiante desarrollará un proyecto de emprendimiento de negocio de restaurante o producto de consumo, donde incorporará, planes de marketing, operaciones y finanzas para la operatividad de un restaurante o negocio a fin.	80				
						Total Horas EFSRT		448

Total: 448 horas en EFSRT.

		En el Instituto			En centros laborales			Total Horas por Módulo
Programa	**Denominación del módulo**	**Proyecto**	**Descripción de Actividades**	**Horas**	**Desarrollo de actividades**	**Descripción de Actividades**	**Horas**	
Bar y Coctelería	N° 1 TÉCNICAS DE BARTENDER	Proyecto Bienes o Servicios: Idea de Negocio	El estudiante desarrollará un proyecto sobre la base de una idea de negocio, donde incorporará insumos y recetas ancestrales para el diseño de una carta de un bar o un producto de consumo para negocio a fin, sobre la base de licores especialmente locales y con información secundaria.	128				256
		Proyecto Bienes o Servicios: Investigación de mercado	El estudiante realizará una investigación primaria a través de encuestas y entrevistas, validando la idea de negocio.	128				
	N° 2 ELABORACIÓN DE BEBIDAS Y COCTELES INTERNACIONALES	Proyecto Final de emprendimiento de Negocio	El estudiante desarrollará un proyecto de emprendimiento de negocio de bar o producto de consumo, donde incorporará, planes de marketing, operaciones y finanzas para la operatividad del bar o negocio a fin.	48	Prácticas Taller Restaurante	En el Taller Restaurante el estudiante preparará cocteles que indica la carta a solicitud de un comensal. Para ello debe realizar la mise en place del área de bar aplicando las BPM y diversas técnicas como flair, magia y showmanship para la preparación. Deberá emplear estándares y procesos establecidos por protocolo y funciones en establecimientos en los campos de atención y servicio al cliente.	144	192
						Total Horas EFSRT		448

Total: 448 horas en EFSRT.

		En el Instituto			En centros laborales			Total Horas por Módulo
Programa	**Denominación del módulo**	**Proyecto**	**Descripción de Actividades**	**Horas**	**Desarrollo de actividades**	**Descripción de Actividades**	**Horas**	
Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes	N° 1 GESTIÓN DE ALOJAMIENTO	Proyecto Bienes o Servicios: Idea de Negocio	El estudiante desarrollará un proyecto sobre la base de una idea de negocio relacionado a un servicio de hospedaje o restaurante, donde diseñará los principales servicios y atributos con los que contará el negocio, basandose para ello en levantamiento de información secundaria.	64				64
	N° 2 GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACÉN	Proyecto Bienes o Servicios: Investigación de mercado	El estudiante realizará una investigación primaria a través de encuestas y entrevistas, validando la idea de negocio. donde incorporará, planes de marketing, para justificar su idea de negocio.	192				192
	N° 3 GESTIÓN DE OPERACIONES CULINARIAS	Proyecto Final de emprendimiento de Negocio	El estudiante desarrollará un proyecto de emprendimiento de negocio de servicio de hospedaje o alimentación, donde incorporará, planes de marketing, operaciones y finanzas para la operatividad de un restaurante o negocio a fin.	64	Prácticas Taller Restaurante	El estudiante atiende a clientes en el área del salón del Taller Restaurante tomando los pedidos, haciendo entrega del pedido solicitado y cerrando el proceso de atención logrando que los clientes tengan una experiencia satisfactoria, y empleando estándares y procesos establecidos, siguiendo protocolo y funciones en el área de atención y servicio al cliente.	64	128
						Total Horas EFSRT		384

Total: 384 horas en EFSRT.

3.11. Investigación educativa

Concebimos la investigación educativa como un componente indispensable de la formación docente, en tanto pretendemos hacer de la enseñanza una tarea de investigación. Al mismo tiempo, a partir de nuestra propia experiencia de formación, reconocemos la responsabilidad de responder con propuestas innovadoras a las demandas educativas del país.

3.12. Tutoría

Constituye un elemento inherente a la actividad educativa y se desarrolla permanentemente a lo largo de todo el proceso educativo, comprende: la orientación a los estudiantes para mejorar los aprendizajes, la orientación para lograr su inserción laboral y desarrollo profesional y, así mismo, contribuir con la solución de sus problemas de carácter intrapersonal e interpersonal.

3.13. Evaluación del docente

Destaca por los siguientes rasgos:

- Tener un fin formativo que provoque la reflexión y la motivación para la mejora de la enseñanza.
- Poseer un carácter autoevaluativo, tanto a nivel individual como institucional
- Valorar la participación del docente en las diferentes capacitaciones, especializaciones y estudios de postgrado en los que participe
- Precisar fines y criterios de evaluación, los mismos que están incluidos en el plan de evaluación del docente.

3.14. Evaluación del estudiante

La evaluación de los estudiantes tiene como objetivo identificar las dificultades durante el proceso de aprendizaje proporcionando retroalimentación efectiva; es decir oportuna, constructiva, comprensible y objetiva (Wiggins, 2012). La evaluación de los estudiantes contempla las siguientes características o rasgos:

- Posee un carácter formativo, continuo y orientador.
- Guía la toma de decisiones de proceso educativo.
- Está asociada a las capacidades del módulo.
- Está integrada al quehacer diario del aula a través de la evaluación inicial o diagnóstica, procesal y terminal, convirtiéndose en un punto de referencia para la corrección y mejora del aprendizaje y la adopción de medidas de refuerzo.
- Refiere el nivel de las capacidades terminales alcanzadas por el estudiante.
- Utiliza criterios e indicadores de evaluación definidos.

- Es vigesimal.
- El estudiante logra el objetivo general si en la evaluación de los objetivos específicos obtiene la nota aprobatoria de trece (13) en la carrera modular.

3.15. Itinerario formativo de los programas

ITINERARIO FORMATIVO DE PROFESIONAL TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

MÓDULO	DESCRIPCIÓN DE LA COMPETENCIA		UNIDAD DIDÁCTICA	Periodos Académicos (créditos y horas)												Créditos			Horas			Créditos virtuales
				I (c)	I (h)	II (c)	II (h)	III(c)	III (h)	IV (c)	IV (h)	V (c)	V (h)	VI (c)	VI (h)	Teóricos	Prácticos	Total	De teoría	Prácticas	Total	
Módulo N° 01: TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS	Competencias específicas	Unidad de competencia N° 01: Realizar la mise en place del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y según la hoja de producción, procedimientos establecidos y normativa vigente.	BROMATOLOGÍA	3	4											2	1	3	32	32	64	0
			COCINA INTRODUCCIÓN	6	8											4	2	6	64	64	128	3
			COMPRAS Y ALMACÉN	3	3											3	0	3	48	0	48	3
			MANTENIMIENTO Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES	2	2											2	0	2	32	0	32	2
			COCINA BÁSICA			9	12									6	3	9	96	96	192	5
			COSTOS - MATEMATICA			2	3									1	1	2	16	32	48	2
			NUTRICIÓN HUMANA			3	3									3	0	3	48	0	48	3
			PASTELERÍA (INTRODUCCIÓN)			7	10									4	3	7	64	96	160	3
			TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS			2	4									0	2	2	0	64	64	0
	Competencias para la empleabilidad	Comunicación Efectiva. Comunicación en idioma extranjero y/o lengua originaria. Uso de tecnologías de la información y la comunicación. Metodología de la Investigación.	COMUNICACIÓN	3	3											3	0	3	48	0	48	3
			FRANCÉS TÉCNICO	3	4											2	1	3	32	32	64	2
			INFORMÁTICA			2	2									2	0	2	32	0	32	2
			INVESTIGACIÓN FUNDAMENTOS			2	2									2	0	2	32	0	32	2
	Experiencia Formativa en Situación Real de Trabajo			3	6											0	3	3	0	96	96	0
Módulo N° 2: TÉCNICAS CULINARIAS DE LA COCINA PERUANA E INTERNACIONAL	Competencias específicas	Unidad de competencia N° 02: Elaborar platos culinarios, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), y técnicas culinarias, de acuerdo a la oferta del establecimiento, requerimientos del cliente (comanda) y normativa vigente.	COCINA TECNICAS					9	12							6	3	9	96	96	192	5
			DIETÉTICA Y NUTRICIÓN					3	3							3	0	3	48	0	48	1
			FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACION					2	2							2	0	2	32	0	32	2
			PASTELERIA BÁSICA					7	10							4	3	7	64	96	160	3
			TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS					3	4							2	1	3	32	32	64	0
			COCINA PERUANA							9	12					6	3	9	96	96	192	5
			DISEÑO Y EQUIPAMIENTO							3	3					3	0	3	48	0	48	3
			FUNDAMENTOS DE MARKETING							2	2					2	0	2	32	0	32	2
			GESTIÓN DE CALIDAD DE ALIMENTOS							2	2					2	0	2	32	0	32	0
			LEGISLACIÓN APLICADA							2	2					2	0	2	32	0	32	2
			PASTELERÍA (TÉCNICAS)							7	10					4	3	7	64	96	160	3
	Competencias para la	Cuidado del Medio Ambiente	MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO SOSTENIBLE					2	2							2	0	2	32	0	32	2
	Experiencia Formativa en Situación Real de Trabajo									2	4					0	2	2	0	64	64	0
Módulo N° 03: GESTIÓN DE OPERACIONES CULINARIAS	Competencias específicas	Unidad de competencia N° 03: Gestionar los procesos y operaciones culinarias(os), aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.	CATERING Y BANQUETES									9	12			6	3	9	96	96	192	5
			ORGANIZACIÓN DE EVENTOS									3	3			3	0	3	48	0	48	1
			PASTELERÍA AVANZADA									7	10			4	3	7	64	96	160	3
			PASTELERIA PERUANA									7	10			4	3	7	64	96	160	3
			VITIVINICULTURA Y ELABORACIÓN									3	3			3	0	3	48	0	48	1
			GESTIÓN DE BEBIDAS											2	2	2	0	2	32	0	32	2
			GEOGRAFÍA Y MARIDAJE											3	4	2	1	3	32	32	64	1
			GESTIÓN EMPRESARIAL											3	3	3	0	3	48	0	48	1
	Competencias para la empleabilidad	Uso de tecnologías de la información y la comunicación. Liderazgo personal y profesional.	INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA									2	2			2	0	2	32	0	32	0
			INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN DE PROYECTOS											3	3	3	0	3	48	0	48	1
			TALLER DE HABILIDADES PERSONALES											3	3	3	0	3	48	0	48	1
	Experiencia Formativa en Situación Real de Trabajo													7	14	0	7	7	0	224	224	0

COMPONENTES CURRICULARES	Créd. T	Créd. P	Total créditos	HT	HP	Total horas
Competencias técnicas o específicas	88	35	123	1408	1120	2528
Competencias para la empleabilidad	19	1	20	304	32	336
EFSRT	0	12	12	0	384	384
TOTALES	107	48	155	1712	1536	3248

ITINERARIO FORMATIVO DE TÉCNICO EN PASTELERÍA

MÓDULO	DESCRIPCIÓN DE LA COMPETENCIA		UNIDAD DIDÁCTICA	Periodos Académicos (créditos y horas)												Créditos			Horas			
				I (c)	I (h)	II (c)	II (h)	III(c)	III (h)	IV (c)	IV (h)	V (c)	V (h)	VI (c)	VI (h)	Teóricos	Prácticos	Total	De teoría	Prácticas	Total	Créditos virtuales
Módulo N° 01: ASISTENCIA DE PASTELERÍA	Competencias específicas	Unidad de competencia N° 01: Realizar la mise en place del área de pastelería, aplicando las BPM (Buenas prácticas de manipulación) y según la hoja de producción, procedimientos establecidos y normativa vigente.	BROMATOLOGÍA	3	4											2	1	3	32	32	64	0
			COMPRAS Y ALMACÉN	3	3											3	0	3	48	0	48	3
			MANTENIMIENTO Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES	2	2											2	0	2	32	0	32	2
			PASTELERÍA (INTRODUCCIÓN)	7	10											4	3	7	64	96	160	3
			COSTOS			2	3									1	1	2	16	32	48	2
			NUTRICIÓN HUMANA			3	3									3	0	3	48	0	48	3
			PASTELERIA BÁSICA			7	10									4	3	7	64	96	160	3
			TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS			2	4									0	2	2	0	64	64	0
			TOXICOLOGÍA			3	4									2	1	3	32	32	64	0
	Competencias para la empleabilidad	Comunicación Efectiva. Comunicación en idioma extranjero y/o lengua originaria. Uso de tecnologías de la información y la comunicación.	FRANCÉS TÉCNICO	3	4											2	1	3	32	32	64	2
			COMUNICACIÓN	3	3											3	0	3	48	0	48	3
			INFORMÁTICA			2	2									2	0	2	32	0	32	2
	Experiencia Formativa en Situación Real de Trabajo			2	4	2	4									0	4	4	0	128	128	0
Módulo N° 2: SUPERVISIÓN DE PASTELERÍA	Competencias específicas	Unidad de competencia N° 02: Elaborar platos de alta pastelería, aplicando las BPM (Buenas prácticas de manipulación) y técnicas de alta pastelería de acuerdo a la oferta del establecimiento, requerimientos del cliente, comanda y normativa vigente.	DIETÉTICA Y NUTRICIÓN					3	3							3	0	3	48	0	48	1
			FUNDAMENTOS DE MARKETING					2	2							2	0	2	32	0	32	2
			PASTELERÍA TÉCNICA					7	10							4	3	7	64	96	160	3
			PASTELERIA PERUANA					7	10							4	3	7	64	96	160	3
			DISEÑO Y EQUIPAMIENTO							3	3					3	0	3	48	0	48	3
			GESTIÓN EMPRESARIAL							3	3					3	0	3	48	0	48	1
			PASTELERÍA AVANZADA							7	10					4	3	7	64	96	160	3
			VITIVINICULTURA Y ELABORACIÓN							3	3					3	0	3	48	0	48	1
	Competencias para la empleabilidad	Liderazgo personal y profesional. Cuidado del Medio Ambiente.	MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO SOSTENIBLE					2	2							2	0	2	32	0	32	2
			TALLER DE HABILIDADES PERSONALES							3	3					3	0	3	48	0	48	1
	Experiencia Formativa en Situación Real de Trabajo							3	6	7	14					0	10	10	0	320	320	0

COMPONENTES CURRICULARES	Créd. T	Créd. P	Total créditos	HT	HP	Total horas
Competencias técnicas o específicas	47	20	67	752	640	1392
Competencias para la empleabilidad	12	1	13	192	32	224
EFSRT	0	14	14	0	448	448
TOTALES	**59**	**35**	**94**	**944**	**1120**	**2064**

ITINERARIO FORMATIVO DE TÉCNICO EN COCINA

MÓDULO	DESCRIPCIÓN DE LA COMPETENCIA		UNIDAD DIDÁCTICA	Periodos Académicos (créditos y horas)												Créditos			Horas			Créditos virtuales
				I (c)	I (h)	II (c)	II (h)	III(c)	III (h)	IV (c)	IV (h)	V (c)	V (h)	VI (c)	VI (h)	Teóricos	Prácticos	Total	De teoría	Prácticas	Total	
Módulo N° 01: TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS	Competencias específicas	Unidad de competencia N° 01: Realizar la mise en place del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y según la hoja de producción, procedimientos establecidos y normativa vigente.	BROMATOLOGÍA	3	4											2	1	3	32	32	64	0
			COCINA INTRODUCCIÓN	6	8											4	2	6	64	64	128	3
			COMPRAS Y ALMACÉN	3	3											3	0	3	48	0	48	3
			MANTENIMIENTO Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES	2	2											2	0	2	32	0	32	2
			COCINA BÁSICA			9	12									6	3	9	96	96	192	5
			COSTOS			2	3									1	1	2	16	32	48	2
			NUTRICIÓN HUMANA			3	3									3	0	3	48	0	48	3
			TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS			2	4									0	2	2	0	64	64	0
	Competencias para la empleabilidad	Comunicación Efectiva. Comunicación en idioma extranjero y/o lengua originaria. Uso de tecnologías de la información y la comunicación.	COMUNICACIÓN	3	3											3	0	3	48	0	48	3
			FRANCÉS TÉCNICO	3	4											2	1	3	32	32	64	2
			INFORMÁTICA			2	2									2	0	2	32	0	32	2
	Experiencia Formativa en Situación Real de Trabajo			3	6	2	4									0	5	5	0	160	160	0
Módulo N° 2: TÉCNICAS CULINARIAS DE LA COCINA PERUANA E INTERNACIONAL	Competencias específicas	Unidad de competencia N° 02: Elaborar platos culinarios, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), y técnicas culinarias, de acuerdo a la oferta del establecimiento, requerimientos del cliente (comanda) y normativa vigente.	COCINA TECNICAS					9	12							6	3	9	96	96	192	5
			DIETÉTICA Y NUTRICIÓN					3	3							3	0	3	48	0	48	1
			DISEÑO Y EQUIPAMIENTO					3	3							3	0	3	48	0	48	3
			TOXICOLOGÍA					3	4							2	1	3	32	32	64	0
			VITIVINICULTURA Y ELABORACIÓN					3	3							3	0	3	48	0	48	1
			COCINA PERUANA							9	12					6	3	9	96	96	192	5
			GESTIÓN EMPRESARIAL							3	3					3	0	3	48	0	48	1
	Competencias para la empleabilidad	Liderazgo personal y profesional. Cuidado del Medio Ambiente.	MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO SOSTENIBLE							2	2					2	0	2	32	0	32	2
			TALLER DE HABILIDADES PERSONALES							3	3					3	0	3	48	0	48	1
	Experiencia Formativa en Situación Real de Trabajo							3	6	6	12					0	9	9	0	288	288	0

COMPONENTES CURRICULARES	Créd. T	Créd. P	Total créditos	HT	HP	Total horas
Competencias técnicas o específicas	47	16	63	752	512	1264
Competencias para la empleabilidad	12	1	13	192	32	224
EFSRT	0	14	14	0	448	448
TOTALES	**59**	**31**	**90**	**944**	**992**	**1936**

ITINERARIO FORMATIVO DE TÉCNICO EN BAR Y COCTELERÍA

MÓDULO	DESCRIPCIÓN DE LA COMPETENCIA		UNIDAD DIDÁCTICA	Periodos Académicos (créditos y horas)												Créditos			Horas			
				I (c)	I (h)	II (c)	II (h)	III(c)	III (h)	IV (c)	IV (h)	V (c)	V (h)	VI (c)	VI (h)	Teóricos	Prácticos	Total	De teoría	Prácticas	Total	Créditos virtuales
Módulo N° 01: TÉCNICAS DE BARTENDER	Competencias específicas	Unidad de competencia N° 01: Realizar la mise en place del bar, aplicando las BPM (buenas prácticas de manipulación), de acuerdo a las fichas técnicas e indicaciones del área de bar, procedimientos establecidos y normativa vigente.	BAR BÁSICO	4	6											2	2	4	32	64	96	1
			BEBIDAS AGUARDIENTES	3	4											2	1	3	32	32	64	1
			BROMATOLOGÍA	3	4											2	1	3	32	32	64	0
			MANTENIMIENTO Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES	2	2											2	0	2	32	0	32	2
			RECURSOS TURISTICOS	3	4											2	1	3	32	32	64	2
			BEBIDAS APERITIVOS Y LICORES			3	4									2	1	3	32	32	64	2
			COCTELERÍA CLÁSICA			4	6									2	2	4	32	64	96	1
			COSTOS			2	3									1	1	2	16	32	48	2
			SNACKS - CAFETERÍA Y COCKTAIL LOUNGE			2	3									1	1	2	16	32	48	1
	Competencias para la empleabilidad	Comunicación Efectiva. Comunicación en idioma extranjero y/o lengua originaria.	INGLÉS (PRINCIPIANTES)	2	2											2	0	2	32	0	32	2
			COMUNICACION			3	3									3	0	3	48	0	48	3
			INGLÉS (BÁSICO)			2	2									2	0	2	32	0	32	2
	Experiencia Formativa en Situación Real de Trabajo			4	8	4	8									0	8	8	0	256	256	0
Módulo N° 2: ELABORACIÓN DE BEBIDAS Y COCTELES INTERNACIONALES	Competencias específicas	Unidad de competencia N° 02: Elaborar bebidas y cocteles, según la ficha técnica y requerimientos del cliente (comanda), aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), técnicas de atención y servicio al cliente, procedimientos establecidos y normativa vigente.	COCTELERÍA INTERNACIONAL					3	4							2	1	3	32	32	64	2
			COMPRAS Y ALMACÉN					3	3							3	0	3	48	0	48	3
			FUNDAMENTOS DE MARKETING					2	2							2	0	2	32	0	32	2
			TÉCNICAS DE SERVICIO, VENTA Y ATENCION AL PUBLICO					3	4							2	1	3	32	32	64	2
			VITIVINICULTURA Y ELABORACIÓN					3	3							3	0	3	48	0	48	1
			GEOGRAFÍA Y MARIDAJE							3	4					2	1	3	32	32	64	1
			GESTIÓN EMPRESARIAL							3	3					3	0	3	48	0	48	1
			SUPERVISIÓN Y CONTROL DE BARES Y BEBIDAS							3	4					2	1	3	32	32	64	2
			TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN							3	4					2	1	3	32	32	64	0
			TÉCNICAS PARA CONCURSOS NACIONALES E INTERNACIONALES							3	4					2	1	3	32	32	64	0
	Competencias para la empleabilidad	Comunicación en idioma extranjero y/o lengua originaria. Uso de tecnologías de la información y la comunicación. Cuidado del Medio Ambiente.	INGLÉS (INTERMEDIO)					2	2							2	0	2	32	0	32	2
			SISTEMA INFORMÁTICO DE RESTAURANTES					3	4							2	1	3	32	32	64	2
			INGLÉS (AVANZADO)							2	2					2	0	2	32	0	32	2
			MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO SOSTENIBLE							2	2					2	0	2	32	0	32	2
	Experiencia Formativa en Situación Real de Trabajo							4	8	2	4					0	6	6	0	192	192	0

COMPONENTES CURRICULARES	Créd. T	Créd. P	Total créditos	HT	HP	Total horas
Competencias técnicas o específicas	39	16	55	624	512	1136
Competencias para la empleabilidad	15	1	16	240	32	272
EFSRT	0	14	14	0	448	448
TOTALES	**54**	**31**	**85**	**864**	**992**	**1856**

ITINERARIO FORMATIVO DE PROFESIONAL TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURANTES

MÓDULO	DESCRIPCIÓN DE LA COMPETENCIA		UNIDAD DIDÁCTICA	Periodos Académicos (créditos y horas)												Créditos			Horas			
				I (c)	I (h)	II (c)	II (h)	III(c)	III (h)	IV (c)	IV (h)	V (c)	V (h)	VI (c)	VI (h)	Teóricos	Prácticos	Total	De teoría	Prácticas	Total	Créditos virtuales
Módulo N° 01: GESTIÓN DE ALOJAMIENTO	Competencias específicas	Unidad de competencia N° 01: Gestionar las actividades desarrolladas en el área de recepción, de acuerdo a los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente. Unidad de competencia N° 07: Administrar servicio de alojamiento, de acuerdo a los procedimientos del establecimiento y a la normativa vigente.	FRONT OFFICE OPERACIÓN	4	6											2	2	4	32	64	96	2
			HOUSEKEEPING DEPARTMENT	3	4											2	1	3	32	32	64	0
			LEGISLACIÓN APLICADA	2	2											2	0	2	32	0	32	2
			FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN	3	4											2	1	3	32	32	64	3
			TURISMO GLOBAL	3	4											2	1	3	32	32	64	2
			DISEÑO DE SERVICIOS DE CONFORT			3	4									2	1	3	32	32	64	0
			ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS HOTELEROS			3	4									2	1	3	32	32	64	3
			INDUSTRIA DEL ENTRETENIMIENTO			3	4									2	1	3	32	32	64	2
			REVENUE MANAGEMENT			3	4									2	1	3	32	32	64	1
	Competencias para la empleabilidad	Comunicación Efectiva. Comunicación en idioma extranjero y/o lengua originaria. Uso de tecnologías de la información y la comunicación. Metodología de la Investigación.	COMUNICACIÓN	3	3											3	0	3	48	0	48	3
			INGLÉS (PRINCIPIANTES)	2	2											2	0	2	32	0	32	2
			INVESTIGACIÓN FUNDAMENTOS			2	2									2	0	2	32	0	32	2
			INGLÉS (BÁSICO)			2	2									2	0	2	32	0	32	2
			RESPONSABILIDAD SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE			3	4									2	1	3	32	32	64	3
			SISTEMA INFORMATICO DE ALOJAMIENTO			3	4									2	1	3	32	32	64	0
	Experiencia Formativa en Situación Real de Trabajo					2	4									0	2	2	0	64	64	0
Módulo N° 2: GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACÉN	Competencias específicas	Unidad de competencia N° 02: Dirigir el ingreso, salida y stock de insumos y bienes, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y de acuerdo a las características del producto, tipo de almacenamiento, políticas de compras del establecimiento y normativa vigente. Unidad de competencia N° 06: Dirigir el proceso de compras de insumos, bienes y servicios para el área de alimentos y bebidas, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y de acuerdo a los requerimientos y políticas de compras del establecimiento y normativa vigente.	OPERACIONES EN COCINA					2	3							1	1	2	16	32	48	1
			COMPRAS Y ALMACÉN					3	3							3	0	3	48	0	48	3
			GESTIÓN DE A&B					3	4							2	1	3	32	32	64	1
			OPERACIONES DE A & B					3	4							2	1	3	32	32	64	1
			MANTENIMIENTO Y CONTROL DE LAS INSTALACIONES					3	4							2	1	3	32	32	64	3
			COSTOS					2	3							1	1	2	16	32	48	2
			VITIVINICULTURA Y ELABORACIÓN					3	3							3	0	3	48	0	48	1
			TÉCNICAS DE COMEDOR							2	4					0	2	2	0	64	64	1
			GEOGRAFÍA Y MARIDAJE							3	4					2	1	3	32	32	64	1
			LOGÍSTICA							3	4					2	1	3	32	32	64	1
			TECNOLOGÍA APLICADA A LA VENTA DE SERVICIOS							3	4					2	1	3	32	32	64	1
	Competencias para la empleabilidad	Comunicación en idioma extranjero y/o lengua originaria. Uso de tecnologías de la información y la comunicación.	INGLÉS INTERMEDIO					2	2							2	0	2	32	0	32	2
			INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA					2	2							2	0	2	32	0	32	0
			INGLÉS AVANZADO							2	2					2	0	2	32	0	32	2
			SISTEMA INFORMÁTICO DE RESTAURANTES							3	4					2	1	3	32	32	64	0
	Experiencia Formativa en Situación Real de Trabajo									6	12					0	6	6	0	192	192	0
Módulo N° 03: GESTIÓN DE OPERACIONES CULINARIAS	Competencias específicas	Unidad de competencia N° 03: Desarrollar la promoción y publicidad de los servicios de alojamiento y eventos, de acuerdo a la estrategia de marketing. Unidad de competencia N° 04: Administrar el talento humano del establecimiento teniendo en cuenta sus procedimientos y la normativa vigente. Unidad de competencia N° 05: Administrar los recursos financieros del establecimiento teniendo en cuenta los estados financieros, plan operativo anual y la normativa vigente.	GESTIÓN DE BAR									3	4			2	1	3	32	32	64	2
			GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO									3	4			2	1	3	32	32	64	3
			INFORMACIÓN CONTABLE FINANCIERA PARA NEGOCIOS									3	4			2	1	3	32	32	64	1
			FUNDAMENTOS DE MARKETING									3	4			2	1	3	32	32	64	3
			MODELO DE NEGOCIOS Y STARTUPS									3	4			2	1	3	32	32	64	1
			OPERACIONES DE CLUBES, RESORTS Y TIEMPO COMPARTIDO									3	4			2	1	3	32	32	64	1
			OPERACIÓN DE LA ADMINISTRACIÓN DE GDS									3	4			2	1	3	32	32	64	0
			DISEÑO Y OPERACIÓN DE INDICADORES											3	4	2	1	3	32	32	64	1
			GESTIÓN EMPRESARIAL											3	3	3	0	3	48	0	48	1
			MARKETING RELACIONAL											4	5	3	1	4	48	32	80	2
			ORGANIZACIÓN DE EVENTOS											3	3	3	0	3	48	0	48	1
	Competencias para la empleabilidad	Comunicación en idioma extranjero y/o lengua originaria. Liderazgo personal y profesional.	INGLÉS APLICADO									2	2			2	0	2	32	0	32	2
			LIDERAZGO PROFESIONAL Y PERSONAL											3	4	2	1	3	32	32	64	1
	Experiencia Formativa en Situación Real de Trabajo													4	8	0	4	4	0	128	128	0

COMPONENTES CURRICULARES	Créd. T	Créd. P	Total créditos	HT	HP	Total horas
Competencias técnicas o específicas	63	28	91	1008	896	1904
Competencias para la empleabilidad	25	4	29	400	128	528
EFSRT	0	12	12	0	384	384
TOTALES	**88**	**44**	**132**	**1408**	**1408**	**2816**

IV. PROPUESTA DE GESTIÓN

Es el componente del PEI que refleja el modelo y estilo de conducción, organización y funcionamiento de la institución educativa para el logro de sus objetivos. Implica un trabajo organizacional que sostiene, dinamiza y operativiza la propuesta pedagógica.

Nuestra propuesta de gestión responde a la realidad, necesidades, expectativas y recursos del INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO "LE CORDON BLEU PERÚ". Es, pues, la aplicación de herramientas administrativas que permitan concretar los objetivos definidos institucionalmente.

4.1. Enfoque de gestión

El énfasis en el análisis de nuestra realidad se ha ido desplazando hacia la transformación productiva, hacia la equidad y hacia la educación de calidad. Actualmente el tema de la calidad de la educación constituye una permanente y desafiante preocupación que percibimos a todo nivel y en todas las instancias políticas, pero, sobre todo, en el sector educación y en el quehacer propiamente pedagógico.

La calidad de la educación en el Perú comienza a diseñarse bajo el concepto de educación sinónimo de servicio, según el cual, las instituciones encargadas de administrarlo se preocupan en atraer clientes, mantenerlos y ofrecer servicios y bienes cada vez mejores, cada vez de más calidad.

El INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO "LE CORDON BLEU PERÚ" es una organización en permanente búsqueda de la calidad y para que ello suceda, optimiza todo el entorno organizativo. Consideramos que el concepto de organización dinámica e innovadora expresa correctamente una idea de proceso antes que de producto final; alude a una visión de aquello a lo que aspira nuestra institución educativa, una meta que ordena el cambio continuo y la autotransformación de la institución en una organización compleja. Dicha complejidad se basa en la concepción global de la noción de calidad de la educación. Esa concepción global o integral de la noción de calidad educativa nos remite, necesariamente, a la correspondiente aproximación global o integral en la forma de gestionarla.

La gestión de la calidad en la Institución ha de ser, pues, global, incidiendo sobre las personas, sobre los recursos, sobre los procesos y sobre los resultados; promoviendo acciones recíprocas y orientando el sistema, en su conjunto, hacia ese estado cualitativo que caracteriza una institución educativa de excelencia.

El INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO "LE CORDON BLEU PERÚ" crea y recrea continuamente su futuro; asume que el aprendizaje es una actividad continua y creativa de

sus componentes humanos, y se transforma continuamente como respuesta a las necesidades de los individuos que la componen y también las de las empresas, organizaciones y personas con las que se relaciona.

La gestión que se desarrolla en la institución contempla la definición de procesos de todas las áreas, de la actividad docente, investigadora y de servicios; bajo un modelo de medición, de análisis y de mejora y la elaboración de itinerarios formativos en competencias y herramientas de la calidad para todos los estudiantes que desarrollan su actividad en la institución.

El método que permite esta valoración es el denominado PHCA (planificar- hacer-comprobar-actuar), el cual se desarrolla de forma cíclica en las fases indicadas que incluyen evaluación, planificación y verificación sistemáticas.

4.2. Objetivos estratégicos

El INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO “LE CORDON BLEU PERÚ” se plantea los siguientes objetivos estratégicos en concordancia con su visión y misión:

Objetivos estratégicos	Factores Claves para lograrlos
• Lograr un crecimiento sostenido a nivel de los programas académicos que permitan mantener la continuidad operativa de nuestra institución.	A través de la sostenibilidad en la modalidad semipresencial, atendiendo una necesidad en el mercado en constante crecimiento.
• Fortalecer de manera integral la gastronomía y el turismo sostenible.	El auge de la gastronomía y el turismo en nuestro país genera el interés de estudiar programas que el instituto actualmente brinda en modalidad semipresencial.
• Aumentar la satisfacción de los estudiantes y egresados, a través de una enseñanza diferenciada y servicio de excelencia.	A través de programas semipresenciales que busquen personalizar los recursos para cada persona con el fin de que logre obtener mejores resultados, aprovechando la infraestructura y tecnología con la que el instituto cuenta; con el diseño y constante mejoramiento de nuestras U.D.; y con el diseño y ejecución de actividades que fomenten la empleabilidad de nuestros egresados.
• Optimizar los procesos institucionales a través del fortalecimiento de capacidades y la transformación digital para el fortalecimiento del proceso de	Potenciamos nuestros procesos con capacitación de nuestro equipo de docentes y colaboradores, enfocada a incrementar las

enseñanza y aprendizaje.	capacidades pedagógicas y digitales para atender la nueva modalidad semipresencial.
• Potenciar al talento humano para alcanzar los resultados.	A través de nuestra excelente y calificada plana docente, chefs y personal administrativo que está en constante investigación.

4.3. Evaluación de la gestión

Se tendrá en cuenta la evaluación de:

- El funcionamiento del equipo directivo
- La organización de la institución
- La aplicabilidad y pertinencia de los instrumentos de gestión (PEI, PAT y RI)
- La normatividad vigente
- Los recursos humanos
- Los recursos materiales

4.4. Características de la gestión

Siendo nuestra institución una de formación, que busca el desarrollo integral de la persona, debe configurar una gestión caracterizada por:

- Una planificación que implique criterios que respondan a los intereses y necesidades de sus componentes para configurar, poco a poco, una institución con personalidad propia.
- Una clarificación de los objetivos que la institución se plantea y los medios de que dispone para conseguirlo.
- Una coordinación y participación que involucre a todos los miembros de la comunidad educativa, en donde se dé la racionalización del trabajo y la potencialización de las capacidades de cada cual.
- Una definición clara de la jerarquía y autoridad, en unidad de acción que favorezca la corresponsabilidad y subsidiaridad.
- Una institucionalización del trabajo en equipo, que ponga énfasis en el desenvolvimiento de los procesos más que en la verificación de resultados.
- Un trabajo concertado con otras instituciones, que posibilite la apertura a nuevos enfoques y posibilidades.
- Un clima institucional favorable que suponga la relación y el diálogo, el reconocimiento de las diferencias, el respeto, el apoyo mutuo y el compartir y aportar cuanto somos y conocemos.
- Una evaluación formativa interna periódica que nos ayude a favorecer el crecimiento personal y profesional de todos los miembros de la comunidad educativa.

4.5. Estrategias de la gestión

El clima institucional está constituido por las condiciones, las situaciones y la dinámica que se genera al interior de una organización que ya sea para bien o para mal inciden en el crecimiento, desempeño y desarrollo de la persona y la institución.

Para motivar y estimular a los miembros de la comunidad educativa es importante:

- Reconocer y valorizar el trabajo de todos en sus diferentes modalidades.
- Estimular y apoyar el deseo de una formación permanente mediante actividades de capacitación.
- Utilizar técnicas de acompañamiento y monitoreo para identificar los logros y las dificultades, para estimularlos y/o orientarlos, según sea el caso.
- Realizar talleres de actualización profesional.
- Fortalecer una cultura de evaluación que favorezca el desarrollo personal y profesional que propicie la participación y los principios democráticos.

Para crear un ambiente de cooperación y responsabilidad compartida se hace necesario:

- Favorecer el trabajo cooperativo enmarcado en el respeto, la tolerancia y solidaridad entre los miembros.
- Delegar funciones de manera clara y precisa confiando en las habilidades del otro.
- Brindar la posibilidad a todos de poder demostrar sus capacidades, habilidades a través de la formulación de proyectos.

Para favorecer la comunicación y los canales de coordinación tenemos que:

- Propiciar experiencias de diálogo permanente.
- Crear canales para una comunicación fluida.
- Favorecer espacios de coordinación para lograr acuerdos concertados.

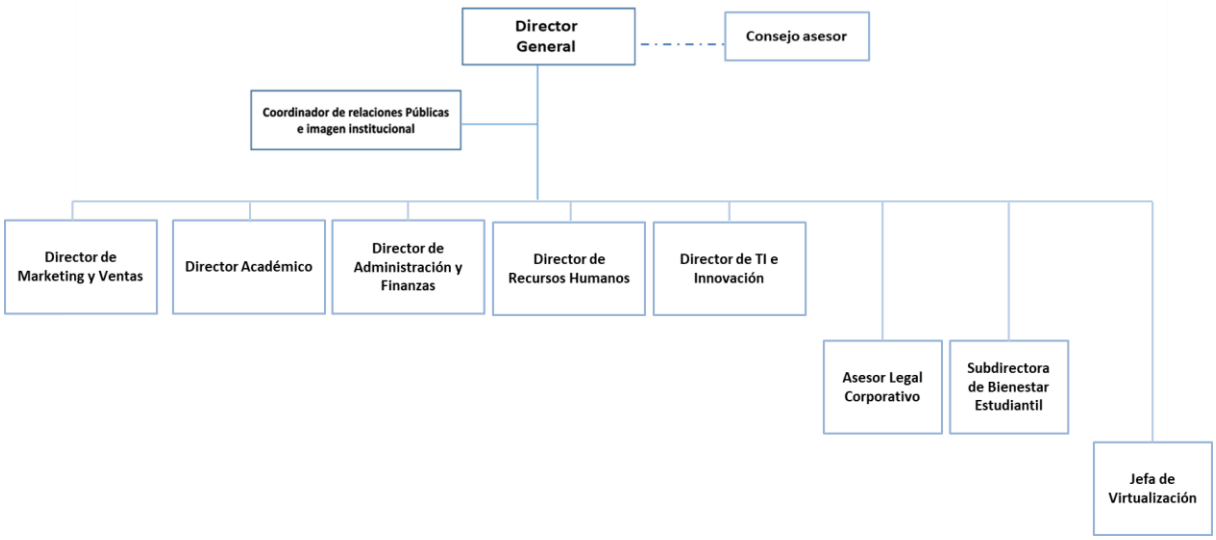
Para fortalecer las relaciones humanas entre los miembros de la comunidad educativa es importante:

- Trato personalizado a cada miembro: celebraciones, fiestas, jornadas de integración.
- Realizar talleres de desarrollo personal
- Saber manejar la resolución de conflictos

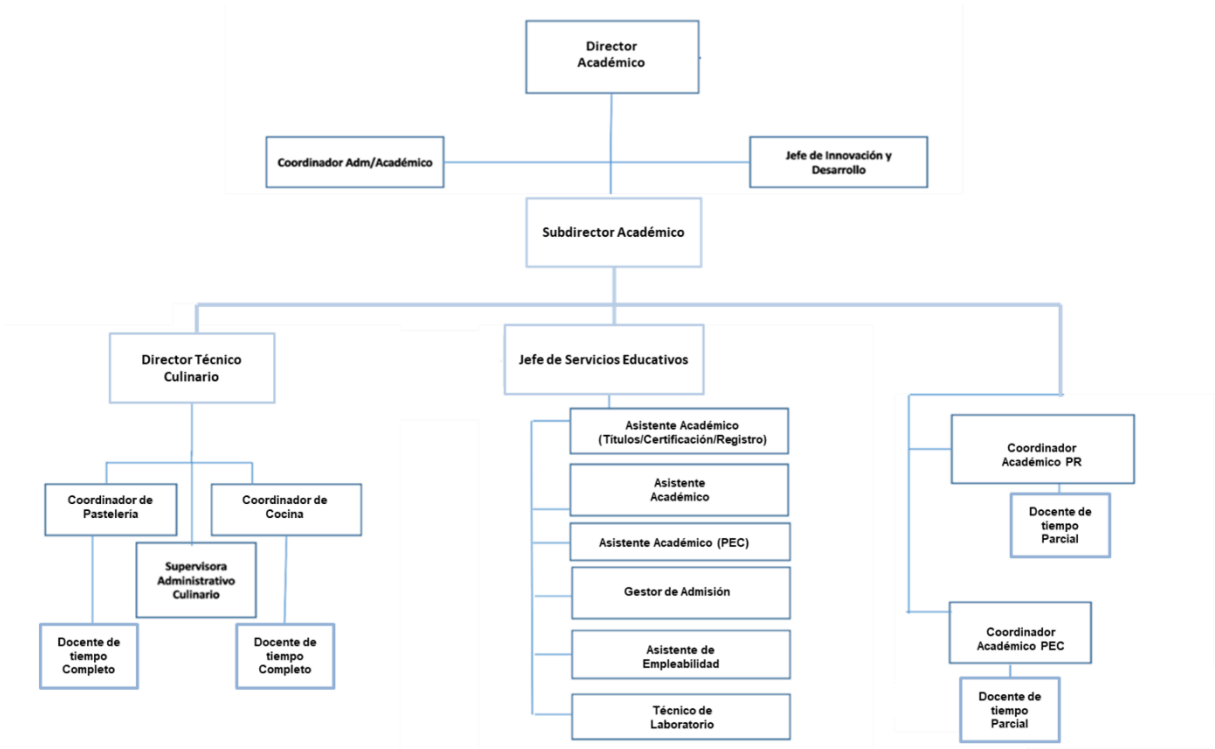
4.6. Estructura organizacional

La estructura organizacional el INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO "LE CORDON BLEU PERÚ" será una estructura lineal de tipo piramidal. A través del siguiente organigrama se presentan las relaciones que se dan entre los diferentes estamentos y/o miembros de la organización.

Organigrama (Dirección)



Organigrama (área Académica)



En cumplimiento con el artículo 30 de la Ley Nº 30512 Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la carrera Pública de sus Docentes, contamos con un consejo asesor conformado por: subdirector Académico, jefe de Servicios Educativos, director técnico Culinario, un representante de los estudiantes y un máximo de un máximo de cinco representantes del sector empresarial o profesional que van rotando. El perfil para ser miembro del consejo asesor en el caso de ser colaborador del instituto se encuentra detallado en el Manual de Perfil de Puestos.

En ese sentido, el artículo 30 de la ley en mención indica lo siguiente:

"Artículo 30. Consejo Asesor
Los IES y EES cuentan con un Consejo Asesor para asesorar al director general, y para proponer, monitorear y supervisar, en todos sus alcances, el proyecto educativo institucional, los documentos de gestión y el presupuesto anual, así como de contribuir al éxito de la gestión de los IES y EES públicos.
En las EESP lo conforman los responsables de las unidades, de las áreas, el secretario académico y el responsable de cada programa académico. Convoca a un representante de los estudiantes, de los docentes por programa de estudios y del personal administrativo como mínimo una vez por semestre.
En el caso de los IES y EEST, lo conforman los responsables de las unidades, de las áreas, el secretario académico, el responsable de cada programa académico, un representante de los estudiantes y un máximo de cinco representantes del sector empresarial o profesional. Los representantes del empresariado participan directamente en la elaboración de los planes de estudio".

4.7. Proceso de la gestión

El INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO "LE CORDON BLEU PERÚ", como organización educativa se enfrenta al desafío de generar un nuevo tipo de acto pedagógico para un nuevo tipo de estudiante y de sociedad; y, ante ello, es necesario dejar atrás viejos modelos o, dicho de otro modo, desarrollar nuevos procesos:

- Pasar del docente que transfiere conocimientos al docente mediador que intermedia entre el conocimiento socialmente válido y las demandas del estudiante en contextos cambiantes y con necesidades concretas.
- Entender el proceso de enseñanza-aprendizaje realmente como un proceso de doble vía en el que mejoran ambas partes al compartir el conocimiento: el docente aporta patrones de evaluación; conoce el valor del conocimiento que aporta el estudiante en aluvión; el estudiante aporta al docente las nuevas necesidades, las líneas por donde el conocimiento fluye y se desarrolla, para que juntos puedan trabajar sobre las nuevas necesidades que aporta el estudiante, con el criterio evaluador riguroso y científico que aporta el docente.
- Dejar atrás la idea de transmisión de un saber inalterable para centrarse en el procesamiento de la información y en la capacidad de organizar el conocimiento, de saber dónde integrar los nuevos saberes en conexión con los saberes anteriores.
- No estandarizar el pensamiento y la información y privilegiar el contraste de la información recibida, la enseñanza de métodos críticos, al develar perspectivas ocultas en la información masiva.
- Respetar valores, creencias y culturas minoritarias frente a la imposición poderosa de poder uniformador de las nuevas tecnologías, entendiendo que la formación en los valores es columna vertebral del mundo globalizado.

- Formar al docente en valores independientes y éticos -que puedan utilizar e integrar en su enseñanza- seleccionando del aluvión de información lo verdaderamente formativo para los estudiantes.
- Dar mayor importancia al proyecto educativo de la institución educativa al privilegiar los objetivos de la comunidad y la institución educativa, definidos y aceptados por todos frente a las tendencias de moda.
- Privilegiar el aprendizaje selectivo -frente a la sobreabundancia de información- y de nuevos códigos y lenguajes, ya que la información que circula por las redes utiliza diversidad de sistemas comunicativos, cuya configuración y estructura difiere y configura el mensaje en forma particular; y, por último
- Manejar con soltura las tecnologías de la información y la comunicación (TIC) y de los instrumentos que canalizan esa información, así como la rápida identificación de la fuente de la que procede la comunicación y sus ventajas y carencias. La calidad se ha convertido en la palabra clave en la meta, el horizonte.

4.8. Aspectos administrativos

Recursos humanos

La verdadera importancia de los recursos humanos en nuestra organización se encuentra en su habilidad para responder favorablemente y con voluntad a los objetivos del desempeño y las oportunidades, y en estos esfuerzos obtener satisfacción, tanto por cumplir con el trabajo como por encontrarse en el ambiente del mismo. Esto requiere que gente adecuada, con la combinación correcta de conocimientos y habilidades, se encuentre en el lugar y en el momento adecuados para desempeñar el trabajo necesario.

Las organizaciones poseen un elemento común: todas están integradas por personas. Las personas llevan a cabo los avances, los logros y los errores de sus organizaciones. Por eso no es exagerado afirmar que constituyen el recurso más preciado, más valioso en toda sociedad. En INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO "LE CORDON BLEU PERÚ", existe un departamento de recursos humanos que es el que se va a encargar de la administración, reclutamiento y dirección del recurso humano.

La función del área de recursos humanos consiste en lograr seis propósitos esenciales:

a) Definir qué personal es el que requiere la organización.
b) Reclutar y contratar a las personas más adecuadas para la empresa.
c) Retener y lograr la permanencia de los mejores individuos en la organización.
d) Conseguir que los trabajadores contribuyan a los objetivos de la empresa.
e) Remunerar y retribuir a las personas por sus aportaciones.
f) Lograr una mayor autorrealización del personal en su trabajo.

La primera está relacionada con el ciclo de las personas en una organización: selección, reclutamiento, entrenamiento, promoción, etcétera, y todas las actividades que impliquen administrar las tareas y las responsabilidades de las personas. Esto incluye personal de gestión administrativa, académica y docentes.

Una de las tareas más importantes está relacionada con la dirección de los colaboradores buscando: motivación, supervisión, conducción, integración y desarrollo del personal. Esta tarea es responsabilidad de todos y cada uno de los colaboradores y jefes encargados de cada departamento.

Infraestructura

La infraestructura de una escuela de educación superior es un factor importante para el rendimiento estudiantil porque cumple un rol motivacional y funcional; es decir, produce una mejor actitud en los estudiantes hacia el aprendizaje y facilita el proceso de enseñanza-aprendizaje (Campana, Velasco, Aguirre y Guerrero, 2014).

En el INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO “LE CORDON BLEU PERÚ” entendiendo ello, contamos con una infraestructura (física y tecnológica) de calidad donde constantemente buscamos desarrollar mejoramientos concretos en las siguientes dimensiones: Comodidad y adecuación de los espacios para la construcción y transmisión del conocimiento entre estudiantes, docentes, investigadores y equipo administrativo de las instituciones educativas.

Entendemos que la infraestructura influye positivamente en la motivación de los estudiantes, en la mejora de sus prácticas de higiene y su salud, incrementa su sensación de seguridad y sus niveles de asistencia, lo que en conjunto repercute en su logro académico.

Hemos diseñado espacios para el aprendizaje adecuado, con aulas y laboratorios de cocina, pastelería, bar y coctelería con todas las prestaciones para que los estudiantes puedan desarrollar sus actividades de manera adecuada. La infraestructura física está además complementada con una infraestructura tecnológica que nos permite aprovechar de manera eficiente lo mejor para ponerlo al servicio de nuestros propósitos educativos. Contamos con plataformas de LMS que son utilizados en todas las escuelas de Le Cordon Bleu a nivel internacional, y aplicamos el mismo estándar comparado con otras escuelas ubicadas globalmente. Es decir, todas las escuelas de en el mundo de Le Cordon Bleu utilizan la misma plataforma que es utilizada para nuestro caso, lo cual garantiza una adecuada operatividad.

Recursos económicos y/o financieros

Entendiendo la importancia de la salud económica y financiera de una organización, el principal lineamiento en el INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO “LE CORDON BLEU PERÚ” es el manejo responsable de los recursos económicos y financieros los cuales responden a una adecuada planificación y ejecución y en la búsqueda constante de los objetivos estratégicos planteados.

Trabajamos sobre la base de una planificación de corto, mediano y largo plazo, donde los objetivos estratégicos planteados son la base de donde se desarrollan diferentes programas y planes de cada área funcional, los cuales, en su conjunto, impactan en el desempeño económico y financiero del instituto.

Nuestra Dirección de Administración y Finanzas es la encargada de integrar el Presupuesto Anual y dar el correspondiente seguimiento. Por lo tanto, nuestro presupuesto anual es el instrumento para el cumplimiento de los objetivos de los planes y programas de desarrollo; implica que contiene la estimación de los ingresos que se recaudarán durante cada año calendario fiscal, así como los gastos de funcionamiento, deuda e inversión.

4.9. Aspectos institucionales

Clima organizacional

En INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO “LE CORDON BLEU PERÚ” estamos enfocados en impulsar las actividades de integración y servicios educativos basando nuestra gestión en la calidad y mejora continua. Esta alineado al objetivo estratégico 4 que implica optimizar los procesos institucionales a través del fortalecimiento de capacidades y la transformación digital. Las capacidades de los colaboradores en este caso implican una serie actividades de capacitación, pero además actividades de integración que permitan trasladar esta forma de gestión a las aulas.

El clima organizacional es un concepto genérico que englobaría todas las interacciones que se llevan a cabo en el contexto del instituto y su consiguiente impacto no solo en el rendimiento sino también en la satisfacción de los colaboradores. Medimos el clima organizacional entre los colaboradores a través del manejo de encuestas que proporcionan información necesaria para realizar las mejoras continuas.

Imagen institucional

La marca Le Cordon Bleu fundada en París en 1895, es considerada hoy en día la red más grande de escuelas culinarias y de hospitalidad en el mundo con 35 escuelas en 20 países y 20,000 alumnos de más de 100 nacionalidades ingresan cada año. Le Cordon Bleu combina innovación y creatividad con tradición a través de sus certificados, diplomas y licenciaturas y maestrías, incluyendo una carrera online de turismo gastronómico. Le Cordon Bleu es una red de renombre mundial de instituciones de enseñanza dedicado a proveer el más alto nivel de la enseñanza culinaria y de hostelería a través de programas de clase mundial.
En nuestro país, el INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO “LE CORDON BLEU PERÚ” tiene una imagen y prestigio ganado con el paso del tiempo y gracias a sus exalumnos quienes son altamente valorados en el mercado nacional e internacional, debido a que muchos de ellos se desempeñan no solo en las mejores organizaciones locales sino internacionales. Es por ello, por lo que aprovechamos la imagen y el prestigio ganado para desarrollar productos innovadores como los programas semipresenciales los cuales utilizan una serie de recursos y plataforma virtual que es utilizada por todas las escuelas de Le Cordon Bleu en el mundo y de esa manera, buscamos ampliar nuestra oferta educativa y nuestro alcance.

4.10. Coherencia del PEI con el proyecto educativo nacional

PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL DEL INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO "LE CORDON BLEU PERÚ"		PROYECTO EDUCATIVO NACIONAL	
POLITICA DE CALIDAD	El INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO "LE CORDON BLEU PERÚ" es una de las organizaciones líderes a nivel nacional en servicios de formación de profesionales en hotelería, gastronomía, bebidas y ciencias alimentarias, que se compromete a: Proporcionar a sus clientes un servicio que atienda permanentemente las demandas del mercado para satisfacer sus necesidades y expectativas	**Objetivo estratégico 5**	Educación superior de calidad se convierte en factor favorable para el desarrollo y la competitividad nacional.
	Tener una plana docente competente, con formación en el país y en el extranjero, que permita ofrecer programas de perfeccionamiento para brindar una enseñanza teórica y práctica del nivel requerido	**Objetivo estratégico 5**	Educación superior de calidad se convierte en factor favorable para el desarrollo y la competitividad nacional
	Tener una plana docente competente, con formación en el país y en el extranjero, que permita ofrecer programas de perfeccionamiento para brindar una enseñanza teórica y práctica del nivel requerido	**Objetivo estratégico 5**	Profesionales desarrollan principios éticos, talentos y vocación personal; son altamente competentes frente a demandas del entorno económico productivo y laboral nacional e internacional, y aprovechan y generan nuevos conocimientos en el marco de un proyecto de

			desarrollo nacional y regional.
PRINCIPIOS	Calidad académica, que asegura condiciones adecuadas para una educación de calidad.	**Objetivo estratégico 5**	Educación superior de calidad se convierte en factor favorable para el desarrollo y la competitividad nacional.
	Responsabilidad social, que promueve el compromiso en la mejora de la calidad de vida de la comunidad local.	**Objetivo estratégico 4**	Gestión educativa eficaz, ética, descentralizada y con participación de la ciudadanía.
	Interculturalidad, que garantiza el compromiso de fomentar y desarrollar la comunicación entre las diversas comunidades culturales del país incorporando, entre otras acciones, la formación pertinente en lenguas originarias.	**Objetivo estratégico 5**	Vincular las instituciones de educación superior al desarrollo regional.
FINES	Realizar la investigación científica e innovación educativa y tecnológica para el desarrollo humano y de la sociedad	**Objetivo estratégico 5**	Educación superior ligada a la investigación y a la planificación.
	Desarrollar competencias profesionales y técnicas, basadas en la eficiencia y la ética para el empleo y el autoempleo, teniendo en cuenta los requerimientos del desarrollo sostenido en los ámbitos nacional, regional y provincial, la diversidad nacional y la globalización.		Renovar la estructura del sistema de la educación superior, tanto universitaria cuanto técnico-profesional.
OBJETIVOS	Articular los estudios para facilitar el ascenso de sus educandos hasta los más altos niveles de competencia	**Objetivo estratégico 5**	Renovar la estructura del sistema de la educación superior, tanto universitaria cuanto técnico-profesional.

	y formación en la etapa de educación superior.		
	Formar profesionales calificados y técnicos de acuerdo con las necesidades del mercado laboral para el desarrollo del país, de la región y la provincia.		Profesionales desarrollan principios éticos, talentos y vocación personal; son altamente competentes frente a demandas del entorno económico productivo y laboral nacional e internacional, y aprovechan y generan nuevos conocimientos en el marco de un proyecto de desarrollo nacional y regional
	Realizar actividades de extensión educativa orientadas a vincular el trabajo académico con las necesidades de los sectores económicos, sociales y laborales que los requieran		Producción permanente y acumulativa de conocimiento relevante para el desarrollo humano, socioeconómico y cultural que per- mita igualar el nivel de investigación, innovación y avance tecnológico de los países vecinos.
	Desarrollar en los estudiantes competencias profesionales para desempeñarse con eficiencia y ética en el mercado laboral		Profesionales desarrollan principios éticos, talentos y vocación personal; son altamente competentes frente a demandas del entorno económico productivo y laboral nacional e internacional, y aprovechan y generan nuevos conocimientos en el marco de un proyecto de desarrollo nacional y regional

	Fomentar la creatividad y la innovación para desarrollar nuevos conocimientos que aseguren mejorar un bien o un servicio, los procesos, los elementos y sus relaciones en una realidad concreta, y la capacidad del ser humano de plantear alternativas novedosas de solución a un problema. Fomentar una cultura productiva, visión empresarial y capacidad emprendedora para el trabajo.		Profesionales desarrollan principios éticos, talentos y vocación personal; son altamente competentes frente a demandas del entorno económico productivo y laboral nacional e internacional, y aprovechan y generan nuevos conocimientos en el marco de un proyecto de desarrollo nacional y regional
POLÍTICAS INSTITUCIONALES	Propugnar la eficiencia y la eficacia en la permanente búsqueda de la calidad en la formación y capacitación para el trabajo en el INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO “LE CORDON BLEU PERÚ”.	**Objetivo estratégico 5**	Educación superior de calidad se convierte en factor favorable para el desarrollo y la competitividad nacional.
	Propiciar la planificación y apoyar la ejecución de proyectos educativos productivos de extensión a la comunidad como estrategia de Imagen - Objetivo Institucional.		Educación superior ligada a la investigación y a la planificación.
	Articular acciones de permanente actualización de la estructura curricular que oferta la institución y su adecuado cumplimiento de acuerdo con la normatividad vigente		Renovar la estructura del sistema de la educación superior, tanto universitaria cuanto técnico-profesional
	Impulsar y apoyar la educación científica, y tecnológica para garantizar		Producción permanente y acumulativa de conocimiento relevante para

	un adecuado nivel de conocimientos y habilidades en la formación académica y en las prácticas de taller según los requerimientos institucionales		el desarrollo humano, socioeconómico y cultural que per- mita igualar el nivel de investigación, innovación y avance tecnológico de los países vecinos.
	Capacitar y actualizar a los docentes en aspectos pedagógicos: manejo de estructura modular, enfoques pedagógicos, tecnología y metodología que reclama la política educativa tratando de elevar los niveles de rendimiento y eficiencia personal e institucional		Profesionales desarrollan principios éticos, talentos y vocación personal; son altamente competentes frente a demandas del entorno económico productivo y laboral nacional e internacional, y aprovechan y generan nuevos conocimientos en el marco de un proyecto de desarrollo nacional y regional
	Desarrollar las prácticas de taller para afianzar habilidades, aptitudes, destrezas y experiencias tendientes a consolidar la formación y capacitación del estudiante y vincularlas con las actividades propias del ejercicio profesional, asegurando los alcances del perfil del egresado.		