



“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”

RESOLUCIÓN DE COMISIÓN ORGANIZADORA N° 0475-2023/CO-UNCA

Huamachuco, 13 de julio de 2023.

VISTO, el Oficio N° 409-2023-VPA-UNCA, Informe N° 317-2023-OGC-UNCA, Carta N° 018-2023-UNCA/VPA-GTHG-DIR, Acta de Sesión Ordinaria de la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional Ciro Alegría N° 073-2023 de fecha 13 de julio de 2023, y;

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 18° de la Constitución Política del Perú, establece que, cada Universidad es autónoma en su régimen normativo, de gobierno, académico, administrativo y económico. Las Universidades se rigen por sus propios estatutos y reglamentos en el marco de la Constitución y de las leyes, el mismo que es concordante con el artículo 8° de la Ley Universitaria N° 30220;

Que, mediante Ley N° 29756, promulgada el 17 de julio de 2011, se creó la Universidad Nacional Ciro Alegría, como persona jurídica de derecho público interno, con sede en la ciudad de Huamachuco, provincia Sánchez Carrión, departamento de La Libertad;

Que, con Resolución Viceministerial N° 087-2023-MINEDU de fecha 03 de julio de 2023, se reconstituyó la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional Ciro Alegría;

Que, el numeral 6.1.4. del Documento Normativo denominado “Disposiciones para la Constitución y Funcionamiento de las Comisiones Organizadoras de las Universidades Públicas en Proceso de Constitución, aprobada mediante Resolución Viceministerial N° 244-2021-MINEDU, establece las funciones de la Comisión Organizadora, precisando en sus literales: b) Aprobar y velar por el adecuado cumplimiento del Estatuto, Reglamentos y documentos de gestión de la universidad y o) Gestionar la obtención, sostenimiento, modificación o renovación de la licencia institucional ante la SUNEDU, de conformidad con el artículo 29 de la Ley Universitaria N° 30220;

Que, mediante Resolución Comisión Organizadora N° 170-2022/CO-UNCA de fecha 07 de abril de 2022, se aprobó el Diseño Curricular de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Nacional Ciro Alegría, modificado con Resolución de Comisión Organizadora N° 0257-2022/CO-UNCA de fecha 22 de junio de 2022, Resolución de Comisión Organizadora N° 142-2023/CO-UNCA de fecha 08 de marzo de 2023, y Resolución de Comisión Organizadora N° 350-2023/CO-UNCA de fecha 26 de mayo de 2023;

Que, mediante Informe N° 318-2023-OGC-UNCA de fecha 12 de julio de 2023, el Jefe de la Oficina de Gestión de la Calidad de la UNCA, emite el informe técnico de la





RESOLUCIÓN DE COMISIÓN ORGANIZADORA N° 0475-2023/CO-UNCA

modificación del Diseño Curricular de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Nacional Ciró Alegría, señalando que, de la revisión efectuada a la modificación del Diseño Curricular de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de la UNCA, la Oficina de Gestión de la Calidad no evidencio observaciones en la elaboración de mencionado documento, por lo que sugiere sea aprobado en sesión de Comisión Organizadora mediante acto resolutorio;

Que, mediante Carta N° 018-2023-UNCA/VPA-GTHG-DIR de fecha 12 de julio de 2023 el Responsable de la Escuela Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de la UNCA, solicita al Vicepresidente Académico, la aprobación de la modificación del Diseño Curricular de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Nacional Ciró Alegría, debido a que se ha respondido al requerimiento de la diligencia de actuación probatoria de la SUNEDU, el cual cuenta con opinión favorable de la Oficina de Gestión de la Calidad de la UNCA; para lo cual precisa las modificaciones efectuadas, siendo las siguientes:



INCORPORAR

En los siguientes apartados

1.4. Justificación

En la elaboración del Diseño Curricular, se empleó la metodología del análisis funcional, para acercarnos a las competencias requeridas mediante una estrategia deductiva. Se inició estableciendo el propósito principal, bajo un análisis, que represento la razón de ser de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía dirigido al logro de los objetivos académicos, se prosiguió con el análisis y formulación de la función clave, que fue un proceso integrado y articulado de procedimientos que involucraron desempeños individuales, seguidamente se estableció las funciones intermedias que permitió el ordenamiento de los diversos procedimientos técnicos, aterrizando en las funciones básicas para finalmente llegar a la formulación de las competencias específicas del perfil del egresado.

Se consideró como insumo para la elaboración del Diseño Curricular, el estudio de Demanda Social y Mercado Ocupacional, que evidencio el comportamiento de la Carrera en el contexto local y regional sobre todo de la región la Libertad y Cajamarca, respecto de la demanda (entrevista a estudiantes de 4to y 5to de secundaria del área de influencia directa e indirecta

a la universidad relacionado a la preferencia de estudios de esta carrera profesional) y la oferta relacionada con los nichos ocupacionales. De otro lado apporto resultados cualitativos extraídos de las entrevistas efectuadas a los diferentes empresarios, plasmados como características que deben poseer los egresados de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía, en lo cognitivo, en habilidades y destrezas, así como en el aspecto actitudinal. Se revisó también las funciones contempladas en los documentos del Colegio de licenciados en Turismo, relacionado a la Carrera Profesional de Gestión Turística, Administración en Turismo, Carrera Profesional de Turismo, Carrera Profesional de Hotelería y Carrera Profesional Gastronomía.

Identificada las competencias específicas del perfil del egresado, que deben ser evidencias a nivel de competencias, permitió el establecimiento de la matriz de asignaturas alineadas a las competencias del perfil, fueron establecidas por niveles de complejidad de lo más simple a lo más complejo, que termino en la estructuración del plan de estudios de forma diagonal, teniendo en los primeros ciclos asignaturas en su mayoría de estudios generales (con 36 créditos), específicos (39 créditos) y de especialidad (134 créditos), por la naturaleza de la asignatura se asignó el número de horas teóricas, prácticas y créditos por asignatura, prerrequisitos; las sumillas fueron formuladas teniendo en cuenta la naturaleza, carácter y contenidos de las asignaturas.

El Mapa funcional de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía, se considera en el anexo 3 del presente documento.

II. PERFIL DEL ESTUDIANTE Y PERFIL DEL EGRESADO

2.1. Perfil del estudiante

El perfil del ingresante, será evaluado en el proceso de admisión, ello se cristaliza en el Reglamento de Admisión, al declarar en el artículo 14 "Para fines de admisión a estudios de pregrado las carreras profesionales se han agrupado en bloques. Bloque II: Gestión Empresarial, código P03, Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía..."

Para esta carrera la estructura del examen de admisión contempla 40% de aptitud académica, que representa 10 preguntas para razonamiento verbal y razonamiento matemático respectivamente; 60% de conocimientos que contempla menor número de preguntas en asignaturas de aritmética, álgebra, geometría, trigonometría, física, química y biología, considerando un mayor número de preguntas en las asignaturas como lenguaje, economía,



geografía, historia, cívica, literatura e inglés. Esta estructura es debido a que la carrera requiere el mayor dominio de temáticas relacionadas a letras, que le permita a los estudiantes afrontar con éxito las exigencias de las asignaturas del plan de estudios, que serán concretizados en los sílabos, que en última instancia permita el logro de aprendizajes.

2.4. Malla curricular

La Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía cuenta con 36 créditos para los Estudios Generales, 39 créditos para Estudios Específicos y 134 créditos para los de Especialidad. En ese sentido, tiene un total de 209 créditos. Por otro lado, cuenta con 56 asignaturas obligatorias y 4 electivos: Gestión de Recursos Humanos; Gestión de Cooperación Técnica Internacional; Planes de Desarrollo Local y Regional y Responsabilidad Social en Empresas Turísticas y Hoteleras. Las asignaturas electivas se ofrecen en el V y VIII ciclo. En cada ciclo se ofrece 2 asignaturas electivas, el estudiante se matricula solo en una de ellas, siempre y cuando haya aprobado su prerrequisito.



5.3 Estrategias para el desarrollo de aprendizajes vinculadas a la investigación

Investigación formativa

En la Universidad la investigación formativa, se concibe como transversal a ser desarrollada en las diferentes asignaturas, así mismo se asigna horas dedicadas por el docente a esta actividad.



Investigación científica

Para el desarrollo de la investigación científica se implementó asignaturas como: metodología del trabajo universitario, proyecto de aprendizaje servicio desde el enfoque de la investigación, estadística general, introducción a la investigación científica, Tesis I y Tesis II.

Que, mediante Oficio N° 0409-2023-VPA-UNCA de fecha 13 de julio de 2023, el Vicepresidente Académico de la UNCA, solicita al Presidente de la Comisión Organizadora se agende en Sesión de Comisión Organizadora la aprobación de la Modificación del Diseño Curricular de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Nacional Ciró Alegría, de acuerdo a lo detallado en la Carta N° 018-2023-UNCA/VPA-GTHG-DIR de fecha 12 de julio de 2023, emitido por el Responsable de la Escuela Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de la UNCA;

Que, mediante provisto de fecha 13 de julio de 2023, el Presidente de la Comisión Organizadora de la UNCA, solicita al Secretario General agendar en Sesión de Comisión

RESOLUCIÓN DE COMISIÓN ORGANIZADORA N° 0475-2023/CO-UNCA

Organizadora el Oficio N° 0409-2023-VPA-UNCA de fecha 13 de julio de 2023, emitido por el Vicepresidente Académico de la UNCA;

Que, en Sesión Ordinaria de la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional Ciro Alegría N° 073-2023 de fecha 13 de julio de 2023; los Miembros de la Comisión Organizadora, acordaron por unanimidad, **APROBAR** la Modificación del Diseño Curricular de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Nacional Ciro Alegría, aprobado mediante Resolución Comisión Organizadora N° 170-2022/CO-UNCA de fecha 07 de abril de 2022, y de acuerdo a lo detallado en la Carta N° 018-2023-UNCA/VPA-GTHG-DIR de fecha 12 de julio de 2023, emitido por el Responsable de la Escuela Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de la UNCA;

Estando en los considerandos precedentes, en ejercicio de las atribuciones conferidas por la Ley Universitaria N° 30220, Resolución Viceministerial N° 087-2023-MINEDU, Resolución Viceministerial N° 0244-2021-MINEDU, Estatuto de la UNCA y demás normas pertinentes;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. - APROBAR la Modificación del Diseño Curricular de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Nacional Ciro Alegría, aprobado mediante Resolución Comisión Organizadora N° 170-2022/CO-UNCA de fecha 07 de abril de 2022, y de acuerdo a lo detallado en la Carta N° 018-2023-UNCA/VPA-GTHG-DIR de fecha 12 de julio de 2023, emitido por el Responsable de la Escuela Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de la UNCA.

ARTÍCULO SEGUNDO. - ENCARGAR al Funcionario Responsable de Actualización del Portal de Transparencia de la UNCA, la publicación de la presente resolución en el portal de transparencia de la página web institucional.

ARTÍCULO TERCERO. - NOTIFICAR la presente resolución, al Despacho de Presidencia, Vicepresidencia Académica, Vicepresidencia de Investigación; para su conocimiento, cumplimiento y fines pertinentes.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE

