



*Ministerio de Educación, Ciencia
y Tecnología*

"2007 - Año de la Seguridad Vial"

RESOLUCION Nº

711



BUENOS AIRES, **31 MAY 2007**

VISTO el expediente N° 20563/06 del registro del MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA, por el cual la UNIVERSIDAD ARGENTINA DE LA EMPRESA, Facultad de Comunicación y Diseño, solicita el otorgamiento de reconocimiento oficial y la validez nacional para los títulos de TÉCNICO UNIVERSITARIO EN GASTRONOMIA y LICENCIADO EN GASTRONOMÍA según lo aprobado por Acta N° 734/06 del Consejo Académico, y

CONSIDERANDO:

Que es competencia del MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA velar por el cumplimiento de las disposiciones de la Ley N° 24.521 de Educación Superior.

Que, de conformidad con lo establecido en el artículo 2° de dicha norma, le cabe al Estado la responsabilidad indelegable en la prestación del servicio de educación superior de carácter público.

Que es obligación del Estado Nacional asegurar que el sistema de educación superior se adecue a los principios constitucionales en la materia.

Que por lo tanto corresponde al Estado Nacional velar por el desarrollo de aquellas actividades en las que está en juego la fe pública y amparar los derechos de los ciudadanos al respecto.

Que corresponde al MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA el reconocimiento oficial de los títulos que expidan las instituciones universitarias y la consecuente validez nacional de los así reconocidos (art. 41 de la Ley N° 24.521).

Yu



*Ministerio de Educación, Ciencia
y Tecnología*

"2007 - Año de la Seguridad Vial"



RESOLUCION Nº **711**

Que la UNIVERSIDAD ARGENTINA DE LA EMPRESA ha solicitado el reconocimiento oficial a los títulos mencionados en el VISTO.

Que, de acuerdo con lo establecido en el artículo 42 de la Ley N° 24.521 el Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología debe verificar el respeto de la carga horaria mínima allí dispuesta.

Que de acuerdo con las constancias del expediente la UNIVERSIDAD ARGENTINA DE LA EMPRESA cumple debidamente con dicho requisito, conforme a lo normado en la Resolución Ministerial 6/97.

Que el Consejo Superior de la UNIVERSIDAD ARGENTINA DE LA EMPRESA ha aprobado la creación de la carrera cuyo título se peticiona, de conformidad con sus atribuciones (art. 29 inc. d) y e) de la Ley N° 24.521).

Que en el caso no estamos ante unos títulos correspondientes a profesiones reguladas por el Estado de conformidad con la nómina que establece el artículo 43 de la ley citada. Sin perjuicio de lo cual deberán acreditarse sus requisitos en oportunidad que así se disponga.

Que por todo ello corresponde otorgar el reconocimiento oficial a los títulos peticionados y validez nacional a los mismos.

Que no se observan otras cuestiones en esta solicitud, la que ha sido tramitada con la intervención de la DIRECCIÓN NACIONAL DE GESTIÓN UNIVERSITARIA, en el ámbito de la SECRETARÍA DE POLÍTICAS UNIVERSITARIAS.

Que la DIRECCIÓN GENERAL DE ASUNTOS JURÍDICOS ha emitido el dictamen de su competencia.

Que las facultades para dictar el presente acto resultan de lo dispuesto por el artículo 41 de la Ley de Educación Superior y de lo normado por

[Firmas manuscritas]



*Ministerio de Educación, Ciencia
y Tecnología*

"2007 - Año de la Seguridad Vial"



el inciso 14) del artículo.23 quater de la Ley de Ministerios, modificada por el Decreto de Necesidad y Urgencia N° 355/02.

Por ello y atento a lo aconsejado por la SECRETARÍA DE POLÍTICAS UNIVERSITARIAS,

EL MINISTRO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- Otorgar reconocimiento oficial y su consecuente validez nacional a los títulos de TÉCNICO UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA y LICENCIADO EN GASTRONOMÍA, que expide la UNIVERSIDAD ARGENTINA DE LA EMPRESA perteneciente a la carrera de LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA a dictarse bajo la modalidad presencial en la Facultad de Comunicación y Diseño, con el plan de estudios y duración de la respectiva carrera que se detallan en el ANEXO II de la presente Resolución.

ARTÍCULO 2°.- Considerar como actividades para las que tienen competencias los poseedores de estos títulos, a las propuestas por la Universidad como "alcances del título" y que se incorporan en el ANEXO I de la presente Resolución.

ARTÍCULO 3°.- El reconocimiento oficial y la validez nacional que se otorgan a los títulos mencionados en el artículo 1°, quedan sujetos a las exigencias y condiciones que corresponda cumplimentar en el caso de que los mismos sean incorporados a la nómina de títulos que requieran el control específico del Estado, según lo dispuesto en el artículo 43 de la ley de Educación Superior.

ARTÍCULO 4°.- Regístrese, comuníquese y archívese.

Lu
[Firma]

711

RESOLUCION Nº

[Firma]
DR. DANIEL F. FILMUS
Ministro de Educación, Ciencia y Tecnología



Ministerio de Educación, Ciencia
y Tecnología

"2007 - Año de la Seguridad Vial"

RESOLUCION N°

711

ANEXO I



ALCANCES DEL TÍTULO DE TÉCNICO UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA QUE EXPIDE LA UNIVERSIDAD ARGENTINA DE LA EMPRESA. Facultad de Comunicación y Diseño.

- 1) Diseñar y elaborar menús sobre la base de criterios nutricionales, estéticos, de higiene y de productividad.
- 2) Elaborar y conservar comidas o preparados de alimentos aplicando normas de seguridad personal, de los equipos y de los productos alimentarios.
- 3) Gestionar recursos humanos, materiales y temporales para un adecuado funcionamiento de la cocina en el ámbito de diferentes organizaciones (restaurante, hotel, embarcación, hospital).
- 4) Asesorar en el diseño de cocinas comerciales/industriales y locales gastronómicos en su disposición espacial, mobiliario y equipamiento atendiendo a criterios estéticos, de funcionalidad y seguridad.
- 5) Asesorar en el diseño de ambientes en los que se proveen servicios gastronómicos considerando criterios estéticos y adecuación al contexto socio-cultural.

ALCANCES DEL TÍTULO DE LICENCIADO EN GASTRONOMÍA QUE EXPIDE LA UNIVERSIDAD ARGENTINA DE LA EMPRESA, Facultad de Comunicación y Diseño.

- 1) Diseñar y evaluar proyectos de desarrollo de nuevos emprendimientos gastronómicos dirigidos a diferentes públicos del ámbito nacional e internacional teniendo en cuenta las características del sector.
- 2) Planificar, gestionar y evaluar la operación integral de una empresa gastronómica (restaurante, servicio de catering, organización de eventos).
- 3) Diseñar cocinas comerciales/industriales y locales gastronómicos en su disposición espacial, mobiliario y equipamiento atendiendo a criterios estéticos, de funcionalidad y seguridad.
- 4) Asesorar en el diseño de ambientes en los que se proveen servicios gastronómicos considerando criterios estéticos y la adecuación al contexto socio-cultural.

jm
2



*Ministerio de Educación, Ciencia
y Tecnología*

"2007 - Año de la Seguridad Vial"



RESOLUCION Nº **711**

- ▣ Diseñar y elaborar menús sobre la base de criterios nutricionales, estéticos, de higiene y de producción.
- ▣ Elaborar y conservar comidas o preparados de alimentos aplicando normas de seguridad personal, de los equipos y de los productos alimentarios.
- ▣ Gestionar recursos humanos, materiales y temporales para un adecuado funcionamiento de la cocina en el ámbito de los diferentes tipos de organizaciones (restaurante, hotel, embarcación, hospital).

YM



Ministerio de Educación, Ciencia
y Tecnología

"2007 - Año de la Seguridad Vial"

RESOLUCION Nº **711**



ANEXO II

UNIVERSIDAD ARGENTINA DE LA EMPRESA, Facultad de Comunicación y Diseño.

TÍTULOS: TÉCNICO UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA y LICENCIADO EN GASTRONOMÍA.

PLAN DE ESTUDIOS

COD.	ASIGNATURAS	DEDIC.	CARGA HORARIA SEMANAL	CARGA HORARIA TOTAL	CORRELATIVIDAD
------	-------------	--------	-----------------------	---------------------	----------------

PRIMER AÑO:

01	Repostería y Panadería I	A	4	120	---
02	Cocina I	A	4	120	---
03	Higiene y Bromatología	A	2	60	---
04	Instalación y Organización de la Cocina	1° C	2	30	---
05	Historia de la Cultura	A	2	60	---
06	Expresión Oral y Escrita I	1° C	4	68	---
07	Biología	1° C	4	68	---
08	Francés Técnico	A	2	60	---
09	Inglés Módulo I	A	2	60	---
10	Nutrición I	2° C	2	30	---
11	Administración Empresarial I	2° C	4	68	---
12	Microbiología General	2° C	4	68	---

SEGUNDO AÑO:

13	Repostería y Panadería II	A	4	120	01
14	Cocina II	A	4	120	02
15	Nutrición II	1° C	2	30	10
16	Expresión Oral y Escrita II	1° C	4	68	06
17	Gestión de Personal	1° C	2	30	---
18	Emprendimientos Gastronómicos I	1° C	2	30	---
19	Contabilidad y Costos	1° C	2	30	---
20	Ética y Deontología Profesional	A	2	60	---
21	Ceremonial y Protocolo	1° C	2	30	---
22	Comunicación y Literatura Gastronómica	1° C	4	68	---

74

92



Ministerio de Educación, Ciencia
y Tecnología

"2007 - Año de la Seguridad"



RESOLUCION Nº

7119

COD.	ASIGNATURAS	DEDIC.	CARGA HORARIA SEMANAL	CARGA HORARIA TOTAL	CORRELATIVIDAD
23	Inglés Módulo II	A	2	60	09
24	Enología	2° C	2	30	---
25	Aspectos Jurídicos de la Gastronomía	2° C	4	68	---
26	Introducción al Marketing e Investigación del Mercado Gastronómico	2° C	4	68	---

TERCER AÑO:

27	Cocina Étnica	1° C	4	68	02-14
28	Administración de operaciones Gastronómicas	1° C	4	68	11-18
29	Costos y Fundamentos Impositivos para la Industria Gastronómica	1° C	4	68	11-18
30	Historia Gastronómica y de la Alimentación	1° C	4	68	---

CARGA HORARIA TOTAL PARA EL TÍTULO DE TÉCNICO UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA: 1.896 Horas.

31	Repostería y Panadería III	2° C	4	68	01-13
32	Informática para la Gastronomía	2° C	4	68	---
33	Economía y Finanzas Básicas	2° C	4	68	---
34	Turismo Gastronómico	2° C	4	68	---

CUARTO AÑO:

35	Cocina III	1° C	4	68	02-14-27
36	Dirección Estratégica	1° C	4	68	11-18-19
37	Estética e Iconografía de la Alimentación	1° C	4	68	---
38	Sociología del Consumo	1° C	4	68	---
39	Nuevas Tecnologías Aplicadas al Arte Culinario	2° C	4	68	---
40	Tecnología de los Alimentos	2° C	4	68	---
41	Emprendimientos Gastronómicos II	2° C	4	68	18-28-29
42	Trabajo Integrador Final	2° C	4	136	---

CARGA HORARIA TOTAL PARA EL TÍTULO DE LICENCIADO EN GASTRONOMÍA: 2.780 Horas.