



Ministerio de Educación

BUENOS AIRES, 28 OCT 2008

VISTO el expediente N° 7112/07 del registro del entonces MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA, por el cual la UNIVERSIDAD DEL CENTRO EDUCATIVO LATINOAMERICANO, solicita el otorgamiento de reconocimiento oficial y validez nacional para el título de TÉCNICO UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA Y ALTA COCINA, según lo aprobado por la Resolución Rectoral N° 05/07, y

CONSIDERANDO:

Que es competencia del MINISTERIO DE EDUCACIÓN 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 aadecue 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 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).

Que tratándose de una institución legalmente constituida, que cuenta con autorización definitiva para funcionar de acuerdo a lo establecido en el artículo 19 del Decreto N° 576/96, deben comunicar a esta cartera la creación de nuevas carreras, grados o títulos, sin perjuicio del cumplimiento de las previsiones de los artículos 41, 42 y 43 de la Ley N° 24.521.



Ministerio de Educación

RESOLUCION N°

1709



Que de acuerdo con las previsiones del artículo 28 inc. a) de la Ley N° 24.521, una de las funciones básicas de las Universidades es la formación de profesionales, docentes y técnicos, capaces de actuar con solidez profesional, atendiendo a las demandas individuales y a los requerimientos nacionales y regionales.

Que de conformidad con lo dispuesto en el artículo 29, de la ley citada, es facultad de las universidades la creación de carreras así como la formulación y desarrollo de los planes de estudios, con las excepciones de los supuestos de instituciones privadas con autorización provisoria y los títulos incluidos en la nómina que prevé el artículo 43 de la ley aludida.

Que por no estar el título de que se trata, comprendido en ninguna de esas excepciones, la solicitud de la Universidad debe ser considerada dentro de las facultades de su competencia.

Que en consecuencia tratándose de una Institución Universitaria legalmente constituida; habiéndose aprobado la carrera respectiva por la Resolución Rectoral, ya mencionada, y no advirtiéndose defectos formales en dicho trámite, corresponde otorgar el reconocimiento oficial al título ya enunciado que expide la UNIVERSIDAD DEL CENTRO EDUCATIVO LATINOAMERICANO, con el efecto consecuente de su validez nacional.

Que ha tomado la intervención que le corresponde la DIRECCIÓN NACIONAL DE GESTIÓN UNIVERSITARIA, dependiente 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 el inciso 14) del artículo 23 quáter de la Ley de Ministerios (t.o. Decreto N° 438/92) y sus modificatorias.

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



## *Ministerio de Educación*

### EL MINISTRO DE EDUCACIÓN

#### RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Otorgar reconocimiento oficial y su consecuente validez nacional al título de TÉCNICO UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA Y ALTA COCINA, que expide la UNIVERSIDAD DEL CENTRO EDUCATIVO LATINOAMERICANO, perteneciente a la carrera de TECNICATURA UNIVERSITARIA EN GASTRONOMÍA Y ALTA COCINA, a dictarse bajo la modalidad presencial en la Facultad de Química, con el plan de estudios y duración de la respectiva carrera que se detallan en el ANEXO II de la presente Resolución.

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

*de*  
*sr.* ARTÍCULO 3º.- Regístrese, comuníquese y archívese.

*1*  
*1709*  
RESOLUCIÓN N° 1709

*J. Tedesco*  
JUAN CARLOS TEDESCO  
MINISTRO DE EDUCACIÓN



*Ministerio de Educación*

1709



ANEXO I

**ALCANCES DEL TÍTULO DE TÉCNICO UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA  
Y ALTA COCINA QUE EXPIDE LA UNIVERSIDAD DEL CENTRO EDUCATIVO  
LATINOAMERICANO.**

- Dirigir y gestionar su propio negocio gastronómico o cubrir la demanda laboral bajo dependencia de los servicios gastronómicos en hoteles, restaurantes, clubes o empresas.
- Participar en el asesoramiento y puesta en marcha de emprendimientos gastronómicos.
- Colaborar en el asesoramiento a empresas gastronómicas.
- Trabajar en las áreas de producción (elaboración y control del proceso productivo: recepción de materia prima, conservación, elaboración y presentación del plato final); administrativa y de gestión de personal, y de comercialización de empresas gastronómicas, contribuyendo a mejorar la imagen corporativa y el efecto positivo en sus ventas y beneficios.
- Participar en la gestión de restaurantes, comidas rápidas y otros emprendimientos gastronómicos.
- Ejercer como jefe de cocina con personal bajo su mando.

*(Handwritten signatures and initials, including 'P. G.', 'T.', and a signature starting with 'Z').*



Ministerio de Educación

1709

ANEXO II

UNIVERSIDAD DEL CENTRO EDUCATIVO LATINOAMERICANO. Facultad de Química.

TÍTULO: TÉCNICO UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA Y ALTA COCINA.

PLAN DE ESTUDIOS

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

PRIMER AÑO:

01	Cocina I	A	4	128	---
02	Panadería y Pastelería I	C	3	48	---
03	Seguridad e Higiene Alimentaria	C	1	16	---
04	Técnica del Manejo de los Alimentos	C	1	16	---
05	Enología I	C	1	16	---
06	Francés	C	3	48	---
07	Administración Gastronómica I	C	1	16	---
08	Seminario Interdisciplinario I	A	8	256	01 a 07

SEGUNDO AÑO:

09	Cocina II (Internacional)	A	4	128	01
10	Panadería y Pastelería II	C	3	48	02
11	Administración Gastronómica II	C	1	16	04
12	Marketing Gastronómico	C	1	16	---
13	Enología II	C	1	16	05
14	Organización de Eventos, Protocolo y Ceremonial	C	1	16	---
15	Administración de Alimentos y Bebidas	C	1	16	---
16	Inglés	C	3	48	---
17	Introducción a la Nutrición	C	1	16	04
18	Seminario Interdisciplinario II	A	8	256	09 a 18
19	Práctica Profesional I	C	12	192	---

TERCER AÑO:

20	Cocina III (Dietoterapia)	C	5	80	01-03-08-09-17
21	Coctelería	C	1	16	---
22	Dietética y Nutrición	C	1	16	17

1  
22  
22



Ministerio de Educación

1709



COD.	ASIGNATURAS	DEDIC.	CARGA HORARIA SEMANAL	CARGA HORARIA TOTAL	CORRELATIVIDAD
23	Gestión de Calidad	C	1	16	03
24	Administración de Recursos Humanos	C	1	16	07-11
25	Análisis Sensorial de los Alimentos	C	2	32	---
26	Laboratorio Culinario	C	1	16	01-09
27	Elaboración de Menús Infantiles	C	1	16	17
28	Ética Profesional	C	1	16	---
29	Práctica Profesional II	--	--	220	01 a 28

*500* CARGA HORARIA TOTAL: 1.756 Horas.

*11*

*11*