



Ministerio de Educación

RESOLUCION N° 1491



BUENOS AIRES, 05 AGO 2011

VISTO el expediente N° 15968/10 del registro del MINISTERIO DE EDUCACIÓN, por el cual la UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL, Escuela Universitaria de Análisis de Alimentos solicita el otorgamiento de reconocimiento oficial y su consecuente validez nacional para el título de TÉCNICO UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA, según lo aprobado por Resolución del Honorable Consejo Superior N° 477/10, y

CONSIDERANDO:

Que de conformidad con lo dispuesto por los artículos 29, inciso e) y 42 de la Ley de Educación Superior, es facultad y responsabilidad exclusiva de las Instituciones Universitarias la creación de carreras y la formulación y desarrollo de sus planes de estudios, así como la definición de los conocimientos y capacidades que tales títulos certifican y las actividades para las que tienen competencia sus poseedores, con las únicas excepciones de los supuestos de Instituciones Universitarias Privadas con autorización provisoria y los títulos incluidos en la nómina que prevé el artículo 43 de la ley aludida, situaciones en las que se requiere un control específico del Estado.

Que de acuerdo con las previsiones del artículo 28 inciso 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 por no estar en el presente, el título de que se trata, comprendido en ninguna de esas excepciones, la solicitud de la Universidad debe ser considerada como el ejercicio de sus facultades exclusivas, y por lo tanto la intervención de este Ministerio debe limitarse únicamente al control de legalidad del procedimiento seguido por la Institución para su aprobación, sin perjuicio de que oportunamente, este título pueda ser incorporado a la nómina que prevé el artículo



Ministerio de Educación

RESOLUCION N° 1 4 9 1



43 y deba cumplirse en esa instancia con las exigencias y condiciones que correspondan.

Que en consecuencia tratándose de una Institución Universitaria legalmente constituida; habiéndose aprobado la carrera respectiva por la Resolución del Honorable Consejo Superior ya mencionada, no advirtiéndose defectos formales en dicho trámite, corresponde otorgar el reconocimiento oficial al título ya enunciado que expide la UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL, 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,

EL MINISTRO DE EDUCACIÓN

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Otorgar reconocimiento oficial y su consecuente validez nacional al título de TÉCNICO UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA, que expide la UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL, perteneciente a la carrera de TECNICATURA UNIVERSITARIA EN GASTRONOMÍA a dictarse bajo la modalidad presencial en la Escuela Universitaria de Análisis de Alimentos con el plan de estudios y duración de la respectiva carrera que se detallan en el ANEXO II de la presente Resolución.



Ministerio de Educación



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.

ARTÍCULO 3º.- El reconocimiento oficial y la validez nacional que se otorgan al título mencionado en el artículo 1º, quedan sujetos a las exigencias y condiciones que corresponda cumplimentar en el caso de que el mismo sea incorporado 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 4º.- Regístrese, comuníquese y archívese.

SG
H
J
SG

1 4 9 1

RESOLUCION N°

Prof. ALBERTO E. SILEONI
MINISTRO DE EDUCACIÓN



Ministerio de Educación

1 4 9 1



ANEXO I

**ALCANCES DEL TÍTULO DE TÉCNICO UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA
QUE EXPIDE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL, Escuela
Universitaria de Análisis de Alimentos.**

- Ejecutar correctamente las técnicas del repertorio gastronómico.
- Organizar, dirigir, y coordinar el funcionamiento de una cocina en restaurantes, hoteles y establecimientos afines, así como el trabajo de brigadas de cocina y del personal afectado a alimentos y bebidas.
- Calcular el costo de las materias primas y la incidencia de éste en el precio de los productos terminados.
- Aplicar técnicas para el control de ingreso de las mercaderías y comprobar la calidad de las mismas.
- Utilizar correctamente las materias primas, buscando el óptimo aprovechamiento de las mismas.
- Crear y elaborar la carta de un restaurante, con personalidad definida, estilo propio y creatividad.
- Intervenir en el procesamiento de todo tipo de alimentos, potenciando la elaboración artesanal de los alimentos procesados, utilizando métodos de preservación adecuados.
- Participar en la planificación, organización y preparación de todo tipo de eventos gastronómicos.
- Participar en la formulación e instrumentación de políticas de alimentación y nutrición colectiva o comunitaria.
- Ejecutar proyectos gastronómicos, interpretando la estructura del mercado, los canales de comercialización, las disposiciones legislativas relacionadas y las estrategias de logística.
- Colaborar en la gestión y conducción de los recursos humanos, desarrollando la capacidad de trabajo en equipo y la interdisciplinariedad.
- Participar en la gestión del mantenimiento higiénico-sanitario de la unidad productiva y en la generación y aplicación de normas internas relacionadas.
- Desempeñarse como asistente de profesionales de mayor grado, en la administración y gestión general de la unidad productiva.
- Participar en tareas educativas afines a las cuestiones alimentarias y gastronómicas.
- Proyectar, organizar y gestionar su propio emprendimiento gastronómico, en forma individual o asociada.

ABD.

PP



Ministerio de Educación

1 4 9 1



A N E X O II

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL, Escuela Universitaria de Análisis de Alimentos

TÍTULO: TÉCNICO UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA

PLAN DE ESTUDIOS

Cód.	Asignatura	Carga Horaria Semanal	Carga Horaria Total	Correlatividades
------	------------	-----------------------	---------------------	------------------

PRIMER AÑO

Primer Cuatrimestre

1	Gastronomía y Cultura	3	45	-
2	Técnicas Gastronómicas	4	60	-
3	Panadería, Pastelería y Repostería I	6	90	-
4	Introducción a la Química	4	60	-
5	Locales Gastronómicos: Instalación, Equipamiento y Diseño	3	45	-

Segundo Cuatrimestre

6	Fundamentos de Biología y Nutrición	4	60	4
7	Panadería, Pastelería y Repostería II	6	90	3
8	Cocina I (Americana)	5	75	1-2
9	Toxicología, Higiene y Seguridad Alimentaria	5	75	4

SEGUNDO AÑO

Primer Cuatrimestre

10	Organización de la Producción	3	45	2
11	Bromatología	4	60	6
12	Cocina II (Oriental)	5	75	1-2
13	Procesamiento de Alimentos	6	90	9

Segundo Cuatrimestre

14	Cocina III (Europea)	5	75	1-2
15	Nociones de Contabilidad y Costos	5	75	-
16	Gastronomía de Vanguardia	5	75	1-2
17	Seguridad y Prevención de Accidentes	3	45	5-9

*AB
B
S*



Ministerio de Educación

1491



Cód.	Asignatura	Carga Horaria Semanal	Carga Horaria Total	Correlatividades
------	------------	-----------------------	---------------------	------------------

TERCER AÑO

Primer Cuatrimestre

18	Enología y Vitivinicultura	3	45	1
19	Gestión de Calidad en Gastronomía	3	45	9
20	Gestión Administrativa de Empresas Gastronómicas	5	75	15
21	Servicios Gastronómicos	5	75	17
-	Práctica Gastronómica	10	150	Todas las asignaturas de 1º y 2º año excepto la N° 15

Segundo Cuatrimestre

22	Planeamiento y Organización de Eventos	3	45	20
23	Marketing Gastronómico	3	45	20
24	Relaciones Públicas y Protocolo	3	45	17
-	Práctica Organizacional	6	120	Todas las Asignaturas Aprobadas

REQUISITO DE IDIOMA EXTRANJERO:

- Se deberá acreditar con anterioridad a la aprobación de la asignatura Relaciones Públicas y Protocolo.

CARGA HORARIA TOTAL: 1785 HORAS

su, ABD.

*AP
TJ
S*