

Ministerio de Educación, Ciencia
y Tecnología

BUENOS AIRES, 24 ENE 2003

VISTO el Expediente N° 10.035/01 (3 cuerpos) del registro del entonces MINISTERIO DE EDUCACIÓN, por el que la UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ENTRE RÍOS, solicita que se le otorgue el reconocimiento oficial y consecuente validez nacional al título de TÉCNICO EN GERENCIAMIENTO DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS, según lo aprobado por Resolución del Rector Organizador N° 98 del 1º de julio de 2002, y

CONSIDERANDO:

Que los títulos y grados a expedir por las instituciones universitarias provinciales podrán obtener el reconocimiento oficial y su consecuente validez nacional cuando las mismas sean reconocidas por el PODER EJECUTIVO NACIONAL, conforme a los términos del artículo 69, inciso a) de la Ley N° 24.521 y se ajuste a las normas fijadas por el Título IV, capítulos 1, 2, 3 y 4 de la ley citada.

Que el reconocimiento de la UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ENTRE RÍOS, creada por Ley provincial N° 9.250, con sede en la Ciudad de PARANÁ, PROVINCIA DE ENTRE RÍOS, fue otorgado por Decreto N° 806 del 20 de junio de 2001.

Que en virtud de lo dispuesto por el artículo 5º del Decreto citado, el MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA otorgará el reconocimiento oficial de los títulos y grados previstos en el artículo 41 de la Ley de Educación Superior N° 24.521, a medida que la Universidad lo solicite separadamente para cada uno de ellos o para cada grupo de títulos afines.

Que de acuerdo con las previsiones del artículo 28, inciso a) de la Ley N° 24.521, una de las funciones básicas de las instituciones universitarias 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 efectuado el análisis de la formulación y desarrollo del plan de estudios correspondiente a la carrera de TECNICATURA EN GERENCIAMIENTO DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS surge que dicha propuesta es consistente y viable, destacando que se ajusta a los principios y normas de la ley citada.

Que asimismo, resultan adecuados la definición de los conocimientos y



*Ministerio de Educación, Ciencia
y Tecnología*

capacidades que certifican el título referido y las actividades para las que tienen competencia sus poseedores.

Que los organismos técnicos de este Ministerio han dictaminado favorablemente respecto de lo solicitado.

Que en consecuencia, corresponde otorgar el reconocimiento oficial al título ya enunciado a expedir por la UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ENTRE RÍOS, con el efecto consecuente de su validez nacional.

Que el reconocimiento oficial y su consecuente validez nacional que se otorga al título de TÉCNICO EN GERENCIAMIENTO DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS, queda sujeto a las exigencias y condiciones que corresponda cumplir, en el caso eventual de que en el futuro el mismo sea incorporado a la nómina de títulos que requieran el control del Estado, según lo dispuesto por el artículo 43 de la Ley N° 24.521.

Que las facultades para dictar el presente acto, resultan de lo dispuesto por el artículo 41 de la Ley N° 24.521 y por el inciso 14 del artículo 23 quater de la Ley de Ministerios (texto ordenado por Decreto N° 438/92), modificada por las Leyes Nros. 24.190 y 25.233, y por los Decretos Nros. 1.343 de fecha 24 de octubre de 2001, 1.366 de fecha 26 de octubre de 2001, 1.454 de fecha 8 de noviembre de 2001 y 355 de fecha 21 de febrero de 2002.

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

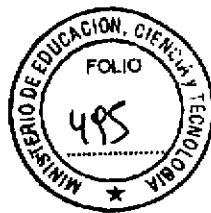
LA MINISTRA DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Otorgar reconocimiento oficial y su consecuente validez nacional al título de TÉCNICO EN GERENCIAMIENTO EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS a expedir por la UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ENTRE RÍOS, con el plan de estudios y demás requisitos académicos que se detallan en el Anexo I de esta Resolución.

ARTÍCULO 2º.- Considerar como actividades para las que tienen competencias los poseedores de este título, a las incluidas por la Universidad como alcances del mismo en

*AS: dlo
R: fmx*



Ministerio de Educación, Ciencia
y Tecnología

el Anexo II de la presente.

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 cumplir en el caso de que el mismo sea incorporado a la nómina de títulos que requieran el control del Estado, según lo dispuesto por el artículo 43 de la Ley de Educación Superior N° 24.521.

ARTÍCULO 4º.- Regístrese, comuníquese y archívese.

an do
RESOLUCIÓN N° 100

Graciela Giannettasio
Ora. GRACIELA M. GIANNETTASIO
MINISTRA DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA



Ministerio de Educación, Ciencia
y Tecnología

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ENTRE RÍOS
CARRERA: TÉCNICATURA EN GERENCIAMIENTO DE SERVICIOS
GASTRONÓMICOS

Requisitos de Ingreso: Haber completado el nivel medio o polimodal de enseñanza y aprobar un Ciclo Introductorio con los contenidos y la modalidad que establezca la Universidad.

PLAN DE ESTUDIOS

| CÓDIGO ¹ | ASIGNATURAS | DEDICACIÓN (Anual, semestral, cuatrimestral) | CARGA HORARIA SEMANAL | CARGA HORARIA TOTAL | CORRELATIVIDAD ² |
|---------------------|-------------------------------------|--|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| PRIMER AÑO | | | | | |
| 209101 | Principios de Administración | A | 2 | 64 | |
| 209102 | Introducción a la Economía | A | 2 | 64 | |
| 209103 | Epistemología de la Ciencia | A | 2 | 64 | |
| 209104 | Trabajo Intelectual | C1 | 3 | 48 | |
| 209105 | Universidad y Formación Profesional | C2 | 2 | 32 | 104 |
| 209106 | Historia Social y Política | C2 | 3 | 48 | |
| 205107 | Idioma Francés I | A | 3 | 96 | |
| 209108 | Taller de Cocina I | A | 3 | 96 | |
| 209109 | Introducción a la Gastronomía | C1 | 4 | 64 | |
| 209110 | Higiene y Seguridad Alimentaria | C2 | 4 | 64 | |
| 209111 | Práctica Profesional I | A | 2 | 64 | |
| SEGUNDO AÑO | | | | | |
| 209212 | Sociología de las Organizaciones | A | 2 | 64 | 101 - 105 106 |
| 209213 | Derecho Público y Privado | A | 2 | 64 | |
| 209214 | Tecnología de Alimentos | C1 | 4 | 64 | 110 |
| 209215 | Diseño y Equipamiento | C1 | 3 | 48 | |

¹ El código numeral empleado contiene los siguientes descriptores, de izquierda a derecha: el primer dígito indica la Facultad; los dos dígitos siguientes la carrera; el cuarto dígito el año del Plan de Estudios; los dos últimos dígitos las materias de las Carreras ordenadas según su aparición curricular

² La correspondiente correlativa se indica con los tres últimos dígitos del código de la asignatura

RESOLUCIÓN N° 100

Ministerio de Educación, Ciencia
y Tecnología

| | | | | | |
|--------|--|----|---|----|-----------|
| 209216 | Idioma Francés II | A | 3 | 96 | 107 |
| 209217 | Taller de Pastelería | A | 3 | 96 | 108 |
| 209218 | Taller de Cocina II | A | 3 | 96 | 108 |
| 209219 | Contabilidad Aplicada a la Gastronomía | C2 | 4 | 64 | 102 |
| 209220 | Tecnologías de Bebidas | C2 | 4 | 64 | 110 - 214 |
| 209221 | Práctica Profesional II | A | 3 | 96 | 111 |

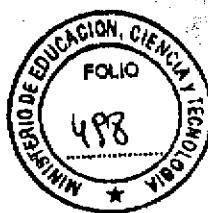
TERCER AÑO

| | | | | | |
|--------|---|----|---|-----|-----|
| 209322 | Servicio de Alimentos y Bebidas | A | 3 | 96 | 220 |
| 209323 | Taller de Cocina III | A | 4 | 128 | 218 |
| 209324 | Nutrición | C1 | 3 | 48 | 220 |
| 209325 | Organización de Eventos y Banquetes | C1 | 4 | 64 | 215 |
| 209326 | Marketing | C1 | 3 | 48 | 219 |
| 209327 | Gerenciamiento y Relaciones Humanas en la Empresa | C2 | 3 | 48 | 212 |
| 209328 | Legislación | C2 | 3 | 48 | 213 |
| 209329 | Ética Profesional | C2 | 3 | 48 | |
| 209330 | Práctica Profesional III | A | 4 | 128 | 221 |
| 209331 | Pasantía | | | 360 | 221 |

TOTAL DE HORAS: 2.472

TÍTULO: TÉCNICO EN GERENCIAMIENTO DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS

ABD.



Ministerio de Educación, Ciencia
y Tecnología

ALCANCES PARA EL TÍTULO DE TÉCNICO EN GERENCIAMIENTO DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS PROPUESTOS POR LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ENTRE RÍOS.

- Asesorar en el diseño y organización de un negocio gastronómico.
- Asistir en los lineamientos gerenciales establecidos por las empresas gastronómicas.
- Operar en los departamentos de compra, almacenamiento, producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Administrar los procesos de gestión internos y externos en el quehacer de la empresa.
- Promover la industria de la hospitalidad.
- Asistir al chef en el Área Cocina en la macroempresa o desempeñarse al frente de la misma en la microempresa.
- Preservar las normas de bioseguridad higiénico-sanitarias.

ABD.