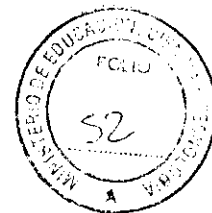




RESOLUCION N° 39



*Ministerio de Educación, Ciencia
y Tecnología*

BUENOS AIRES, 20 JUN 2003

VISTO el expediente N° 7300/02 del registro del Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología, por el cual la UNIVERSIDAD DE PALERMO, solicita el otorgamiento de reconocimiento oficial y la validez nacional para los títulos de TECNICO UNIVERSITARIO EN GASTRONOMIA y LICENCIADO EN GASTRONOMIA, según lo aprobado por las Resoluciones del Consejo Superior Nros. 45/02 y 54/02, y

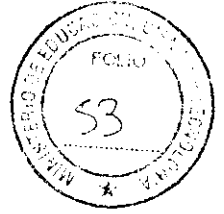
CONSIDERANDO:

Que de conformidad con lo dispuesto por los artículos 29, incisos d) y e) y 42 de la Ley de Educación Superior N° 24.521, es facultad y responsabilidad exclusiva de las Instituciones Universitarias la creación de carreras de grado 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 por no estar en el presente, los títulos de que se trata, comprendidos 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, que el plan de estudios respete la carga horaria mínima fijada por este Ministerio en



RESOLUCION N° 39



*Ministerio de Educación, Ciencia
y Tecnología*

la Resolución Ministerial N° 6 del 13 de enero de 1997, sin perjuicio de que oportunamente, estos títulos puedan ser incorporados a la nómina que prevé el artículo 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 las carreras respectivas por las Resoluciones del Consejo Superior, ya mencionadas, no advirtiéndose defectos formales en dicho trámite y respetando el plan de estudios la carga horaria mínima establecida en la Resolución Ministerial N°6/97, corresponde otorgar el reconocimiento oficial a los títulos ya enunciados que expide la UNIVERSIDAD DE PALERMO, con el efecto consecuente de su validez nacional.

Que los Organismos Técnicos de este Ministerio han dictaminado favorablemente a lo solicitado.

Que las facultades para dictar el presente acto resultan de lo dispuesto por el art. 41 de la Ley N° 24.521 y por el inc. 14 del art. 23 quater de la Ley de Ministerios (texto ordenado por Decreto N° 438/92), modificada por las Leyes N° 24.190 y N° 25.233, y por los Decretos N° 1.343 de fecha 24 de octubre de 2001, N° 1.366 de fecha 26 de octubre de 2001, N° 1.454 de fecha 8 de noviembre de 2001, y N° 355 de fecha 21 de febrero de 2002 (B.O. N° 29.844 del 22 de febrero de 2002).

Por ello y atento a lo aconsejado por la SECRETARIA DE POLITICAS

UNIVERSITARIAS,

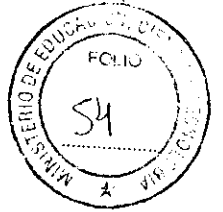
EL MINISTRO DE EDUCACION, CIENCIA Y TECNOLOGIA

RESUELVE:

[Firmas manuscritas]



*Ministerio de Educación, Ciencia
y Tecnología*



ARTICULO 1°.- Otorgar reconocimiento oficial y su consecuente validez nacional a los títulos de TECNICO UNIVERSITARIO EN GASTRONOMIA y LICENCIADO EN GASTRONOMIA que expide la UNIVERSIDAD DE PALERMO, con el plan de estudios y duración de las respectivas carreras que se detallan en el ANEXO II de la presente Resolución.

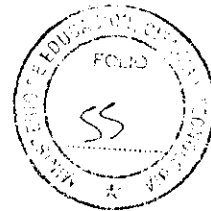
ARTICULO 2°.- Considerar como actividades para las que tienen competencias los poseedores de estos títulos, a las propuestas por la Universidad como "alcances del título", y que se incorporan en el ANEXO I de la presente Resolución.

ARTICULO 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.

ARTICULO 4°.- Regístrese, comuníquese y archívese.

RESOLUCION N° 39

Lic. DANIEL F. FIERMAS
Ministro de Educación, Ciencia y Tecnología



*Ministerio de Educación, Ciencia
y Tecnología*

A N E X O I

**ALCANCES DEL TITULO DE TECNICO UNIVERSITARIO EN GASTRONOMIA QUE
EXPIDE LA UNIVERSIDAD DE PALERMO.**

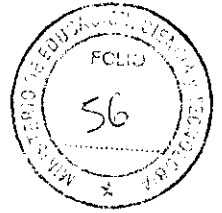
- * Participar en la elaboración de productos gastronómicos y organizar y dirigir los procesos de elaboración empleando técnicas culinarias avanzadas en los distintos campos de la producción gastronómica.
- * Organizar cartas y menús, conociendo los aspectos nutricionales de los alimentos, seleccionando las materias primas y las bebidas correspondientes.
- * Operar eficientemente el servicio de alimentos y servicios en todas sus posibles circunstancias de atención: restaurantes, bares, hoteles, banquetes, eventos, catering, hospitales y otros.
- * Conocer aspectos relacionados con la salud e higiene de los alimentos y controlar y ejecutar las tareas de higiene, sanidad y seguridad en los establecimientos gastronómicos en general.
- * Calcular costos, ejecutar presupuestos y ejercer la administración de la empresa y la gestión de los recursos humanos y materiales.

**ALCANCES DEL TITULO DE LICENCIADO EN GASTRONOMIA QUE EXPIDE LA
UNIVERSIDAD DE PALERMO.**

- * Diagnosticar la problemática empresarial del rubro gastronómico.
- * Detectar necesidades dentro del rubro gastronómico.
- * Planificar la actividad gastronómica mediante el diagnóstico y definición de objetivos y la elaboración y la evaluación de propuestas de acción.
- * Conducir, como líder facilitador y focalizador la empresa gastronómica hacia los objetivos propuestos.
- * Ejercer de manera eficiente y eficaz la administración de la empresa gastronómica.
- * Promover la capacitación permanente y la incorporación constante de la tecnología en su gestión.

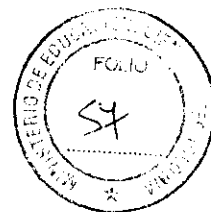


RESOLUCION N° 39



*Ministerio de Educación, Ciencia
y Tecnología*

- * Organizar operativamente los sectores de la empresa gastronómica.
 - * Formular, seleccionar e implementar las estrategias más adecuadas de marketing en empresa de servicios.
 - * Evaluar los procesos y resultados de las actividades que corresponden al área, con vistas a realizar los ajustes necesarios en búsqueda de la calidad.
- Dirigir y crear con espíritu emprendedor establecimientos gastronómicos.



*Ministerio de Educación, Ciencia
y Tecnología*

ANEXO II

UNIVERSIDAD DE PALERMO

TITULOS: TECNICO UNIVERSITARIO EN GASTRONOMIA Y LICENCIADO EN GASTRONOMIA.

PLAN DE ESTUDIOS

COD.	ASIGNATURAS	DEDIC.	CARGA HORARIA SEMANAL	CARGA HORARIA TOTAL	CORRELA-TIVIDAD
------	-------------	--------	-----------------------	---------------------	-----------------

PRIMER AÑO

1er. Cuatrimestre

1	Introducción a la Gastronomía	S	4	68	-
2	Enología y Bebidas I	S	4	68	-
3	Relaciones Públicas I	S	4	68	-
4	Comercialización I	S	4	68	-
5	Introducción a la Investigación	S	4	68	-

2do. Cuatrimestre

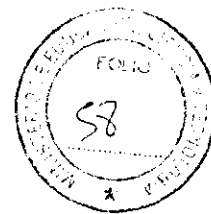
6	Taller de Cocina y Gastronomía I	S	4	68	-
7	Enología y Bebidas II	S	4	68	-
8	Organización de Eventos I	S	4	68	-
9	Comercialización II	S	4	68	-
10	Comunicación Oral y Escrita	S	4	68	-

SEGUNDO AÑO

1er. Cuatrimestre

11	Taller de Cocina y Gastronomía II	S	4	68	1
12	Nutrición y Productos I	S	4	68	2
13	Ceremonial y Protocolo I	S	4	68	-
14	Administración	S	4	68	-
15	Electiva I	S	4	68	-

[Firma manuscrita]

*Ministerio de Educación, Ciencia
y Tecnología*

COD.	ASIGNATURAS	DEDIC.	CARGA HORARIA SEMANAL	CARGA HORARIA TOTAL	CORRELA- TIVIDAD
------	-------------	--------	-----------------------------	---------------------------	---------------------

2do. Cuatrimestre

16	Taller de Cocina y Gastronomía III	S	4	68	6
17	Nutrición y Productos II	S	4	68	7
18	Administración de Recursos Humanos I	S	4	68	-
19	Estrategias Empresariales	S	4	68	9
20	Electiva II	S	4	68	-

TERCER AÑO**1er. Cuatrimestre**

21	Taller de Cocina y Gastronomía IV	S	4	68	11
22	Pastelería y Panadería I	S	4	68	12
23	Servicio Gastronómico I	S	4	68	11
24	Idioma Extranjero I	S	4	68	19
25	Electiva III	S	4	68	-

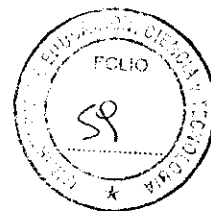
2do. Cuatrimestre

26	Taller de Cocina y Gastronomía V	S	4	68	16
27	Pastelería y Panadería II	S	4	68	17
28	Servicio Gastronómico II	S	4	68	16
29	Idioma Extranjero II	S	4	68	24
30	Electiva IV	S	4	68	-

**CARGA HORARIA DEL TITULO DE TECNICO UNIVERSITARIO EN
GASTRONOMIA: 2040 HORAS.**

CUARTO AÑO**1er. Cuatrimestre**

31	Proyectos Gastronómicos I	S	4	68	20 asignaturas
32	Imagen y Ambientación I	S	4	68	7
33	Seminario de Integración I	S	4	68	21
34	Idioma Extranjero III	S	4	68	28
35	Electiva V	S	4	68	-



*Ministerio de Educación, Ciencia
y Tecnología*

COD.	ASIGNATURAS	DEDIC.	CARGA HORARIA SEMANAL	CARGA HORARIA TOTAL	CORRELA- TIVIDAD
------	-------------	--------	-----------------------------	---------------------------	---------------------

2do. Cuatrimestre

36	Proyectos Gastronómicos II	S	4	68	24 asignaturas
37	Imagen y Ambientación II	S	4	68	26
38	Seminario de Integración II	S	4	68	26
39	Idioma Extranjero IV	S	4	68	34
40	Electiva VI	S	4	68	-
41	Trabajo Final de Grado	S	-	540	Todas las asignaturas aprobadas

**CARGA HORARIA TOTAL DEL TITULO DE LICENCIADO EN GASTRONOMIA:
3.260 HORAS.**