



EXP. 22.374-3/92

RESOLUCION N°

2082

*Ministerio de Cultura y Educación*

BUENOS AIRES, 25 AGO 1994

VISTO los presentes actuados en los que las autoridades del Instituto Privado Incorporado a la Enseñanza Oficial "ATENEO DE ESTUDIOS TERCARIOS" (A-1041) de CAPITAL FEDERAL, solicitan la aprobación con carácter experimental, de los planes de estudio "FORMACION DE PROFESIONALES EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS GASTRONOMICAS" y "FORMACION DE PROFESIONALES EN INFORMATICA EMPRESARIAL" a partir del período lectivo 1993, y

CONSIDERANDO:

Que las propuestas se ajustan a las prescripciones del Decreto 940/72.

Que por la Resolución Ministerial N° 2941/93 se autoriza la matriculación provisoria en las carreras ad referendum de la aprobación de los planes.

Que la presente medida se dicta en uso de las facultades conferidas por el Decreto N° 101/85.

Por ello,

EL MINISTRO DE CULTURA Y EDUCACION

RESUELVE:

ARTICULO 1º.- Aprobar con carácter experimental los planes de estudios "FORMACION DE PROFESIONALES EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS GASTRONOMICAS" y "FORMACION DE PROFESIONALES EN INFORMATICA EMPRESARIAL" que como Anexos forman parte de la presente Resolución a partir del término lectivo 1993.

ARTICULO 2º.- Autorizar su aplicación en el Instituto Privado Incorporado a la Enseñanza Oficial "ATENEO DE ESTUDIOS TERCARIOS" (A-1041) de CAPITAL FEDERAL.

ARTICULO 3º.- Dejar constancia que lo resuelto por los artículos precedentes no otorga derecho a percibir aporte estatal.

ARTICULO 4º.- Encomendar a la Superintendencia Nacional de la Enseñanza Privada el seguimiento y evaluación de la experiencia y

La
ga
D. W. e.



2082

RESOLUCION N°

*Ministerio de Cultura y Educación*

la aprobación de los ajustes que la práctica determine covenien
tes.

ARTICULO 5º.- Regístrese, comuníquese y pase a la SUPERINTENDEN-
CIA NACIONAL DE LA ENSEÑANZA PRIVADA a efecto de posteriores trá-
mites.-

LA
EJH
D.

M

ING. AGR. JORGE ALBERTO RODRIGUEZ
MINISTRO DE CULTURA Y EDUCACION



ENSAYO EDUCATIVO

1. IDENTIFICACION DEL PROYECTO DE ENSAYO

1.1 Denominación: Formación de Profesionales en Infor-

mática Empresarial.

1.2 Nivel: Terciario.

1.3 Modalidad: Técnica.

1.4 Especialidad: Formación de Profesionales en el área

de la Informática Empresarial.

1.5 Duración del Plan de Estudios: Tres (3) años.

1.6 Ciclos: No tiene.

1.7 Título o Certificado que otorga: Técnico Superior

en Informática Empresarial.

1.7.1 Parciales: Analista Programador (2 años)

1.7.2 Finales: Técnico Superior en Informática

Empresarial.

h
EJ
[Signature]



2082

RESOLUCION N°



Ministerio de Cultura y Educación

1.8 Certificaciones: No tiene.

1.9 Condiciones de Ingreso:

- . Estudios secundarios completos.
- . Aprobación del Curso Introductorio de Contabilidad y Matemática (60 horas de clase de duración)
El programa figura en el rubro 6.3.3.
- . Entrevista personal informativa para análisis de opciones laborales.

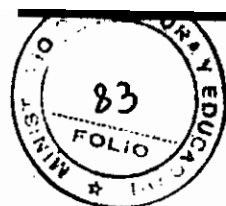
1.10 Responsables directos del ensayo:

- 1.10.1 Instituto: ATENEO DE ESTUDIOS TERCARIOS (in-
corporación a la Enseñanza Oficial en trámite)
- 1.10.2 Docente o equipo docente a cargo del proyecto
de ensayo: Rectora, Coordinador Académico de
la Carrera, Plantel Docente y ayu-
dantes de Cátedra.

1.11 Asistencia Técnica: Ricardo Alberto Palacios

(Licenciado en Sistemas desde 1981, docente en Institutos militares y privados nivel terciario desde 1983), Liliana Silva (Actuaria desde 1981, docente en Ciencias Economicas (UBA) desde 1982, Ciencias Económicas (UCA) desde 1984, Universidad Nacional de Lomas de Zamora desde 1985, Universidad de El Salvador desde 1991, en Institutos privados desde 1983, Fernando Serre (Licenciado en Sistemas desde 1987, docente en la Universidad de Moron desde 1988, docente en Institutos privados desde 1987.

h
E.M.
S.
W



2. FUNDAMENTACION DEL ENSAYO

2.1 Filosófica

Ante los desafíos de desarrollo que se plantean para los años venideros para la República Argentina, encontramos:

- El logro de una adecuada y sostenida tasa de crecimiento global.
- La disminución de los niveles de pobreza y de las disparidades de ingresos en general.
- La conservación de los recursos naturales y el mejoramiento de la calidad ambiental.

Si bien existe interdependencia entre estos aspectos, lo cierto es que las medidas políticas que se tomen para alcanzar ese desarrollo deberán prestar atención a todos ellos en forma simultánea.

Sin duda estos desafíos exigirán transformaciones en lo social y económico. En este último ítem se tenderá a un ámbito más eficiente, máxime si se tiene en cuenta la globalización de los mercados (Mercosur). Esta eficiencia implica la búsqueda de la productividad (en el sentido más amplio), por lo que el ámbito empresarial, tendrá que producir los cambios para adecuarse a esta circunstancia.

En tal sentido necesitará acentuar el principio de especialización, que lleva implícito la realización de trabajos multidisciplinarios e incorporación de tecnología de avanzada, en especial la informática. En este último aspecto se ha producido una expansión del mercado informático que ha provocado no sólo un acrecentamiento del espectro de usuarios, sino también el ofrecimiento de una amplia gama de posibilidades que tienen en cuenta aspectos claves de las organizaciones.

En este proceso de cambio se necesitarán profesionales que entiendan la problemática de los distintos niveles de la empresa y que sean capaces de analizarla y proponer un cambio que conlleve a la eficiencia de la organización.

LM
E.M.
[Signature]



Para proponer un cambio eficiente, es imprescindible que este profesional además de sus conocimientos sobre la administración de negocios, posea una formación integral en el área informática.

Dentro de este contexto el Ateneo de Estudios Terciarios, ha encarado la creación de carreras técnicas que cubran la brecha entre las necesidades del mundo de los negocios y los currículos universitarios, teniendo en cuenta las necesidades por parte de las empresas de modificar procedimientos y encauzar la información, a raíz de la instalación de las computadoras.

Es nuestro interés la formación de profesionales en el área de administración de empresas con especialización en el área de informática.

Esta nueva opción de educación, prepara al futuro egresado, para cumplir con las necesidades laborales de la Argentina de hoy y del futuro con vistas a un nuevo mundo que se está moviendo cada día más hacia una sociedad basada en el adecuado uso de la transmisión y difusión de la información, siendo el computador, en este hecho incontrovertible, la piedra angular de toda una estrategia de productividad en una sociedad basada en la información, pero que por su sola presencia no es suficiente para generar cambios que esta verdadera "revolución informática" requiere.

2.2 Pedagógica

Pedagógicamente ha sido nuestro criterio el implementar un sistema dual (teórico-práctico) que se adapte a la actividad en cuestión.

Para tal fin es que hemos contemplado un Plan de Estudios que permita al egresado obtener conocimientos teóricos que den una base propicia con contenidos directos y necesarios que se complementarán posteriormente a través de la práctica al permitir el acercamiento a la realidad y el desarrollo de la capacidad individual.

La carrera de Informática Empresarial, cuya duración es de 3 (tres) años, forma a un profesional

wa
EM
[Firma]

[Firma]



2082

RESOLUCION N°

85

Ministerio de Cultura y Educación

que entienda en lo relativo a la administración de empresas aunado a un conocimiento integral y profundo en lo relacionado al procesamiento electrónico de procesamiento de datos, para que de esta manera el poder de la tecnología actual de las computadoras, sea plenamente aprovechada por las empresas.

El contenido del Plan de Estudios permite una adecuada formación de profesionales que permitirán lograr una incorporación útil de la nueva tecnología al proceso de productividad del sector privado, a fin de que pueda contar con elementos indispensables para la competitividad, como también para el sector público en cualquiera de sus niveles, en su ardua tarea de racionalización y prestación de servicios a la comunidad.

2.3 Psicológica

Creemos imprescindible durante este proceso la continuidad de una institución educativa cuyo objetivo fundamental no es sólo la instrucción, sino la formación integral del futuro profesional.

El proceso de maduración que acontece en el adolescente, se acelera notoriamente con una capacitación que contempla no sólo la profunda base teórica en la ciencia y la técnica en administración de empresas e informática, sino también la posibilidad de la práctica en temas específicos desde el primer año de la carrera, lo cual no sólo posibilita la confrontación de dicha teoría con la práctica empresarial, sino también con la realidad empresarial argentina.

El perfil de nuestro alumno, es de un egresado secundario que aspira a formarse en una carrera con una total y cierta salida laboral.

3. JUSTIFICACION DEL ENSAYO

3.1 Justificación específica

642
E.H.



A nivel mundial la informática a transformado a partir de la segunda mitad de este siglo todos los ámbitos del quehacer humano, a tal punto que sus utilidades y consecuencias tienen una dimensión mayor a la de la revolución industrial. Podemos hablar de una revolución informática, cuya velocidad va a ser infinitamente superior a la que se requirió para lograr la revolución industrial.

En los últimos años el mercado informático ha tenido profundos avances tecnológicos que permitieron ir acrecentando el espectro de usuarios y de aplicaciones.

Desde la aparición de las computadoras personales, éstas no sólo evolucionaron en su performance, sino también en sus valores. En el mercado mundial en general, y en el argentino en particular, esto trajo una explosión de usuarios que produjo un crecimiento logarítmico.

Además el mercado informático y microinformático argentino ha sufrido una formidable expansión, como consecuencia de la política de apertura de mercados implementada por el actual gobierno.

Según indican recientes estudios de mercado, se incorporaron al mercado argentino en 1991, aproximadamente 300 mil computadores personales, ampliando el parque existente en un 250% y significando una tasa de crecimiento del 600% respecto de la ampliación en 1990.

Durante 1992 se continúa con la tendencia, con un promedio de incorporación de 22 mil computadores personales, sostenido durante el primer semestre, lo cual augura 765 mil computadores personales como parque total para fin de año.

Este vertiginoso crecimiento hizo que la Argentina pasara a poseer el segundo parque instalado en latinoamérica a fines de 1991, disponiéndose a discutir el primer lugar.

En síntesis, el transcurso del tiempo confirma y profundiza la apertura y crecimiento del mercado informático argentino.

Se tienen que tener en cuenta además aspectos cla-

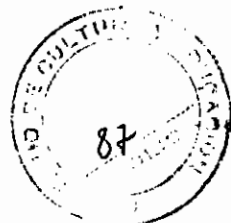
haz
E.M.
[Signature]



Ministerio de Cultura y Educación

2082

RESOLUCION N°



ves que entran en juego en las organizaciones en lo que tiene que ver con el procesamiento de datos actual, el análisis de sus sistemas y el replanteo de sus métodos.

En nuestro país, al igual que en toda América Latina y en otras regiones del mundo, la formación y capacitación de personal especializado ha sido una constante preocupación en todos los niveles.

Ello se refleja en un sinnúmero de congresos, seminarios y reuniones técnicas del más diverso orden desarrollados tanto a nivel nacional, regional e internacional.

Sin embargo esta preocupación no rindió sus frutos, ya que en la práctica el sector educativo informático empresarial no respondió a las necesidades de la actividad, ya que ninguna otra área del mercado es más fuerte la presión al cambio que en el área de las disciplinas técnicas, como en la ciencia de la informática.

Las empresas fueron entonces las que sufrieron el desfasaje producido por la baja capacitación específica que brinda el sector educativo informático empresarial.

El fenómeno de la expansión de la informática en las organizaciones, está vinculado de esta manera al problema de un sistema educativo que no produce, por el momento, personal apto para llevar a cabo la evolución que requieren los sistemas de procesamiento de datos, al no concretar las carreras un perfil definido y mantener un nivel abstracto en términos generales, o dando lugar a cursos que atendían sólo aspectos muy específicos y limitados. Esto lleva a utilizar un recurso como la computadora en forma trivial, por el desconocimiento de sus posibilidades reales y de sus aplicaciones en los diferentes ámbitos.

El Ateneo de Estudios Terciarios a través de la carrera de Informática Empresarial, integra los conceptos empresariales e informáticos, de acuerdo con la legislación administrativa, financiera e informática vigente, haciendo uso de la denominación infor

h2
E.H.
[Firma]



mática útil.

Formando para ello profesionales inteligentes, bien capacitados, emprendedores y capaces de satisfacer las necesidades de la industria, rompiendo la brecha entre el mundo académico y el mundo real.

4. OBJETIVOS DEL ENSAYO

- 4.1 Al Sistema Educativo: Este ensayo no sólo enriquece la oferta terciaria no universitaria aumentando las posibilidades de continuación de estudios terciarios no universitarios, sino que además ofrece la posibilidad de actualización para suplir las falencias originadas en el mercado educativo.
- 4.2 A la Comunidad: El ensayo permitirá la formación de profesionales que puedan enfrentar airoosamente la realidad de una sociedad con una expansión informática logarítmica, en forma conciente, equilibrada y responsable, dando siempre muestras de respeto a las leyes de Dios y la Nación, fuente de verdadera libertad.
- 4.3 A la Institución: El ensayo aporta no sólo un crecimiento de la Institución a nivel cuantitativo, sino además las bases para mantenerse actualizado y responder así a los requerimientos de la sociedad en su conjunto.
- 4.4 Al Alumno: Aportará al alumno conocimientos válidos que fundamenten su futura acción profesional en los ámbitos informáticos empresariales y que le permitirán comprender la enorme responsabilidad de su tarea y asumir el compromiso que esto implica.

5. FUENTES Y BIBLIOGRAFIA UTILIZADA

Primer Año

Teoría y Práctica de los Ordenadores

Introducción a los Computadores Electrónicos, Daavis G, CECSA.

WZ
FM



Diseño Lógico de Circuitos Binarios, Rojas Lagarde,
Ed. EUDEBA.

Sistemas Operativos, Cohen L, Ed. El Ateneo.
Programación Lógica

Programación Estructurada, Gardner Albert, Ed El Ateneo.
Algoritmos y Estructuras de Datos, Wirth Niklaus,
Ed Prentice-Hall
Estructuras de Datos y Organización de Archivos, Loomis
M, Mc Graw-Hill
Prácticas de Computación

El Word Perfect 5.1 a su alcance, Ed Mc Graw-Hill
DOS, Manual de Referencia, Ed Mc Graw-Hill
Manuales de Referencia y Trabajos Practicos del WP 5.1
Matemática Aplicada

Fundamentos de Matemática Superiores, Ayres Frank,
Ed Mc Graw Hill
Análisis Matemático, Rey Pastor, Pi Callejas, Ed Kapeluz
Introducción al Análisis Matemático, Rabuffetti Hebe,
Ed El Ateneo
Contabilidad y Costos

Tratado de Contabilidad Intermedia y Superior, Biondi
Mario, Ed Macchi
Contabilidad e Inflación, conceptos fundamentales,
Lazzati Santiago, Ed Macchi
Costos, conceptos básicos, terminologi, Lopez Couceiro
Tratado de Contabilidad de Costos, Gimenez y colabora-
dores
Administración de Empresas

Dirección Eficaz Humanizada, Dale Carnegie & Associates
Un Concepto de Planeación de Empresas, Russell Ackoff
Curso de Administración Moderna, un Análisis de las
Funciones de la Administración, Koontz Harold y
O'Donnell Cyril
Administración de Empresas en la Era Electrónica, Simon
Herbert

haz
E.M.
[Signature]

[Signature]



2082



Ministerio de Cultura y Educación

RESOLUCIÓN N°

Segundo Año

Lenguajes de Computación I

Cobol Estructurado, Phillippakis-Kazmier, Mc Graw-Hill
Manuales Cobol, Microsoft
Teoría y Práctica de Sistemas

Teoría de los Sistemas de Información, Langefors Bjor,
Ed El Ateneo
Manual de los Sistemas de Información, Hartman
Metodología para el Estudio de Sistemas, Saroka Raul,
Ed Macchi
Teoría General de los Sistemas, Von Bertalanffy Ludwig,
Ed Mexico
Lenguajes de Computación II

Aplicaciones del DBase III Plus, Jones Edward,
Ed Mc Graw-Hill
DBase III Plus Avanzado, Técnicas de Programación
Estadística Aplicada

Teoría Estadística y Aplicaciones, Toranzos Fausto,
Ed Kapeluz
Teoría Estadística, Spiegel Murray, Ed Mc Graw Hill
Teoría Estadística, Moody Grybill, Ed Aguilar
Sistemas Administrativos

Descripción de Operaciones Típicas de una Empresa,
Cuaderno 2, Diaz A, Facultad de Ciencias Economicas(UBA)
Sistemas Administrativos, Magdalena F, Ed Macchi
Interrelación entre Estructura y Sistemas de Informa-
ción, Magdalena F, Ed Macchi
Estrategia para el Planeamiento y Sistemas Informáticos
en la PYME, Fresco J y Seoane J, Ed Macchi
MARKETING

Mercadotecnia, Kotler P
Administración y Estrategia, Hermida y Serra
Estrategia Competitiva, Porter M
Administración de Ventas, Hartley

haz
S. M.
\$

M



2082

RESOLUCION N°



Ministerio de Cultura y Educación

Tercer Año

Prácticas de Diseño

Idem bibliografía Lenguajes de Computación I y II
Diseño de Sistemas

Idem bibliografía Teoría y Práctica de Sistemas
Etica y Deontología

El Puesto del Hombre en el Cosmos, Sheller Max, Ed Losada
La Conciencia Moral, Zbinden, Schar, Bohler, Tribuna
Revista Occidente

Código de Etica del Consejo Profesional de Ciencias
Informáticas

Ley de Contrato de Trabajo

Administración Estratégica

Como Aplicar el PERT, Sicard P. Colección "Empresa
Actual" nro 19

Auditoría y Control de Sistemas, Lott, Ed Norma.
Administracion Financiera

Curso Matemática Financiera y Actuarial, Levi Eugenio,
Casa Editorial

Tratado de Matemática Financiera, Murioni y Trossero,
Ed Tesis

6. ESTRUCTURACION DEL PROYECTO DE ENSAYO

6.1 Caracterización del Egresado

El egresado estará capacitado para cubrir las necesidades de análisis, organización y manejo de las funciones específicas que hacen a la administracion de empresas a través de un sistema de procesamiento electrónico de datos, tanto en el ámbito del sector público o privado.

Para ello cuenta con una formación teórica global en las disciplinas básicas en administración de em-

Handwritten signatures and initials:
A large stylized signature on the left.
Initials "E.M." and a signature on the right.

presas y análisis de sistemas, con conocimientos prácticos adquiridos a través del estudio de casos y la práctica profesional realizada en empresas, que le permitirá investigar todos los ámbitos relacionados con su especialidad, a fin de enriquecer y perfeccionar su profesión.

6.1.1 Tareas Especificas

Entender en la administración, planificación, diseño, desarrollo, implementación, evaluación y asesoramiento en lo referido a las distintas áreas de una empresa:

- Configuración de la estructura empresarial

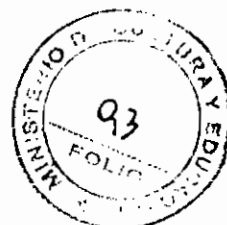
- . Comunicaciones
- . Planeamiento
- . Control
- . Registros contables
- Arquitectura de equipos de computación

- . Conocimiento de hardware
- . Conocimiento y manejo de software
- . Configuraciones
- . Evaluación de alternativas
- . Relevamiento casas proveedoras
- . Participación en seminarios, conferencias
- Programación de sistemas

- . Técnicas de programación
- . Resolución de problemas
- . Definición de estructuras de datos
- . Organización y métodos de acceso a archivos
- . Lenguajes de computación
- . Ejecución de programas en equipos de computación
- . Redes
- Procedimientos administrativos

- . Análisis y diseño de circuitos administrativos

haz
E.M.
[Signature]



- . Control interno
- . Diseño de información estadística
- . Manejo de las variables referentes a la inserción de la empresa en el mercado
- Ejecución de proyectos

- . Metodologías de análisis de sistemas de información
- . Estudio preliminar
- . Cuantificación de recursos
- . Relevamiento de empresas
- . Análisis y diagnósticos
- . Diseño de sistemas de información
- . Estudios de factibilidad desde el punto de vista técnico, económico y operativo
- . Desarrollo
- . Planeamiento de la implementación
- . Puesta en marcha, evaluación de métodos
- . Seguimiento y ajuste
- . Auditorías

6.2 Competencia del Título

Los egresados de esta carrera estarán habilitados para trabajar en cualquier organismo o dependencia y sus conocimientos los habilitará para poder tener a cargo un Dpto o Div de servicios que asesorará sobre la posibilidad de utilizar un procesamiento electrónico de datos en todas las actividades que se desarrollan en el ámbito empresarial, tanto público como privado.

6.3 Currículo

6.3.1 Objetivos terminales del Plan de Estudios

El objetivo del Plan de Estudios es brindar en cada año académico conocimientos puntuales en las áreas específicas sobre administración e informática.

Es también objetivo permitir la aproximación y vinculación de los estudiantes con empresas para comprender su organización, administra-

hoz
En
[Firma]



ción y necesidades informáticas, posibilitando así su futura incursión en las tareas específicas.

El ATENEO DE ESTUDIOS TERCARIOS se propone formar alumnos que:

- operen una computadora con correctas nociones generales sobre informática y los comandos internos de la misma.
- conozcan elementos de lenguajes estructurados y manejen técnicas de programación específicas.
- operen en forma correcta distintos utilitarios y software de redes.
- elaboren planes y estrategias que les permita solucionar todo tipo de situaciones problemáticas.
- desarrollen una actitud dinámica, reflexiva, creadora, que les permita promover sus propias potencialidades.
- profundicen los conocimientos matemáticos básicos necesarios que les permitan manejar adecuadamente técnicas de programación en el área administrativo contable.
- logren estructuras lógico-mentales adecuadas para la adquisición del suficiente conocimiento de la importancia de la tecnología en el campo del saber científico aplicado a lo administrativo-contable.
- adquieran principios éticos que ordenen su actuación profesional y laboral.

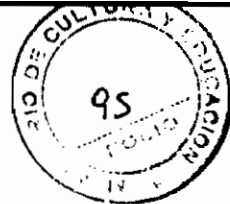
6.3.2. Areas

El Plan divide las asignaturas en las siguientes áreas:

- Informática: Objetivo: Que el alumno logre desempeñarse como analista y/o programador en tareas vinculadas a la administración de empresas, mediante la utilización de sistemas de procesamiento electrónico de datos.

Materias: Teoría y Práctica de los Ordena-

km
SM
[Firma]



dores, Programación Lógica, Prácticas de Computación, Inglés Técnico, Matemática Aplicada, Teoría y Práctica de Sistemas, Lenguajes de Computación I, Lenguajes de de Computación II, Diseño de Sistemas, Prácticas de Diseño.

- Administrativa: Objetivo: Tomar conocimiento de todas las actividades empresarias, para analizar y desarrollar procedimientos administrativos, y elaborar la información necesaria para la toma de decisiones a nivel gerencial.

Materias: Contabilidad y Costos, Administración de Empresas, Estadística Aplicada, Sistemas Administrativos, Marketing, Administración Financiera, Administración Estratégica.

- Humanística: Objetivo: Que los alumnos incorporen en su conducta las virtudes propias de la ética de la profesión y de la vida civil.

Materias: Etica y Deontología.

6.3.3 Estructura del Plan de Estudios

El curso de nivelación a la carrera citado en el punto 1.9 tiene los siguientes contenidos:

- Curso Introductorio Contabilidad y Matemática

Unidades Temáticas

- 1) Contabilidad e información contable: administración contable y objetivos de la contabilidad.
- 2) Conceptos generales: operaciones básicas, patrimonio, plan de cuentas, principio de partida doble.
- 3) Conceptos fundamentales: activo, pasivo, patrimonio neto, pérdidas y ganancias.
- 4) Registración contable: libros obligatorios de contabilidad, forma de registrar.
- 5) Principios de contabilidad generalmente

[Firma]

hm
EM



- aceptados (P.C.G.A). Postulados básicos.
- 6) Registraciones complementarias: amortizaciones, diferimientos, revaluaciones.
 - 7) Estados contables: armado de balance general y de estado de resultados.
 - 8) Elementos de análisis matemático: funciones y graficación.
 - 9) Elementos de matemática financiera, interés simple y compuesto, cálculo del monto, descuento simple y compuesto.

El Plan de Estudios se desarrolla en tres años calendario, respondiendo cada uno de ellos a un objetivo, que en conjunto cubren todas las áreas vinculadas a la administración y su interrelación e integración con los recursos informáticos.

Asimismo se incorporan los conocimientos básicos de otras disciplinas ligadas al eje central de estudio.

El año académico incluye prácticas profesionales del alumno en empresas de bienes o servicios, haciendo hincapié en los aspectos básicos operativos desarrollados a lo largo del año. Esta práctica posibilita contactar al alumno desde el inicio de la carrera con las actividades, necesidades y problemáticas específicas de cada empresa.

Las asignaturas que componen el Plan de Estudios son las siguientes:

<u>Código</u>	<u>Asignatura</u>	<u>Horas</u>
		<u>Semanales</u>
<u>Primer año</u>		
11	Matemática Aplicada	2
12	Contabilidad y Costos	2
13	Administración de Empresas	2
14	Teoría de los Ordenadores	2
15	Programación Lógica	5

Manuscrito:
Laz
E.M.
[Firma]



16	Prácticas de Computación	5
17	Inglés Técnico	2

Total: 20

Segundo año

21	Estadística Aplicada	2
22	Sistemas Administrativos	4
23	Teoría y Práctica de Sistemas	4
24	Lenguajes de Computación I	5
25	Lenguajes de Computación II	5
26	Marketing	2

Total: 22

Tercer año

31	Administración Estratégica	2
32	Diseño de Sistemas	10
33	Administración Financiera	2
34	Prácticas de Diseño	6
35	Etica y Deontología	2

Total: 22

6.3.4 Programación de las asignaturas

11 Matemática Aplicada

Finalidad: Que el alumno logre los conocimientos

básicos necesarios como para comprender y utilizar los conceptos que se aplicarán en el dictado de otras materias.

Contenidos mínimos:

- . Nociones de lógica formal.
- . Teoría de conjuntos.
- . Polinomios, relaciones, funciones.
- . Espacio vectorial, matrices y determinantes.
- . Sistemas de ecuaciones lineales.
- . Límites, continuidad, derivadas.

Handwritten signatures and initials: "Laz" and "EJH" with a large flourish.



Técnicas de Enseñanza:

Demostración, técnicas de resolución de problemas, estudio de casos.

12 Contabilidad y Costos

Finalidad: Que el alumno logre familiarizarse

con las registraciones contables necesarias en una empresa y la importancia de los costos en un sistema de información.

Contenidos mínimos:

- . El proceso contable, estados contables básicos.
- . Análisis y registros de operaciones, valuaciones.
- . Costos, configuración y nivel de actividad
- . Implementación de sistema de costos.

Técnicas de Enseñanza:

Demostración, técnicas de resolución de problemas, estudio de casos, diálogo.

13 Administración de Empresas

Finalidad: Que el alumno logre interpretar lo

que implica la estructura de una empresa, así como las funciones administrativas que se desarrollan en la organización.

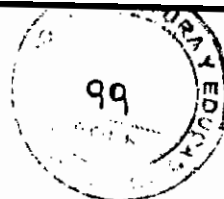
Contenidos mínimos:

- . Las organizaciones, conceptos, características, fines.
- . La dinámica administrativa, estructuras, comunicaciones.
- . Proceso de planeamiento, gestión y control.
- . Proceso de gestión y proceso de control.

Técnicas de Enseñanza:

Selección de contenidos, demostración, diálogo-

la
SM
[Firma]



go, discusión, juicios de valor.

14 Teoría y Práctica de los Ordenadores

Finalidad: Que el alumno logre conocer todo lo

relativo a la configuración de un computador, su hardware y software, su interrelación y funcionamiento.

Contenidos mínimos:

- . Sistemas numéricos y álgebra de Boole.
- . Arquitectura de un computador digital.
- . Sistemas operativos.
- . Administración de procesador, memoria, E/S e información.
- . Práctica profesional.

Técnicas de Enseñanza:

Exposición, demostración, técnicas de resolución de problemas, experiencias directas, estudio de casos, discusión, juicios de valor.

15 Programación Lógica

Finalidad: Que el alumno logre mediante las

técnicas de programación, la resolución de problemas en forma clara y ordenada, para posteriormente ser llevado a proceso en un ordenador.

Contenidos mínimos:

- . Algoritmos, pautas para su diseño.
- . Estructura de datos, archivos.
- . Técnicas gráficas, operaciones, composiciones, representación de constantes, variables y operadores aritméticos.
- . Arreglos de distintas dimensiones, ordenamiento, búsqueda.
- . Ejercitación práctica.

Técnicas de Enseñanza:

Handwritten signatures and initials:
A large stylized signature on the left.
Initials "L2" and "S4" with a checkmark on the right.



Demostración, técnicas de resolución de problemas, estudio de casos.

16 Prácticas de Computación

Finalidad: Que el alumno logre a través de una

intensa práctica el conocimiento y manejo del sistema operativo, sus comandos y argumentos. El conocimiento y manejo de un procesador de textos.

Contenidos mínimos:

- . Configuración del sistema.
- . Comandos, distintos tipos, ejercitación.
- . Manejo de archivos, definición de especificaciones iniciales.
- . Formateo de líneas, páginas y documentos.
- . Gráficos, creación, edición, opciones.
- . Ejercitación práctica.

Técnicas de Enseñanza:

Demostración, técnicas de resolución de problemas, estudio de casos, experiencias directas.

17 Inglés Técnico

Finalidad: Que el alumno logre comprender el

lenguaje utilizado en el área de computación y en la bibliografía especializada.

Contenidos mínimos:

- . Terminología usual del inglés técnico.
- . Vocabulario específico del área informática.
- . Traducción y comprensión de textos relacionados con el área.

Técnicas de Enseñanza:

Selección de contenidos, técnicas de resolución de problemas.

la
EM
[Firma]



21 Estadística Aplicada

Finalidad: Que el alumno logre a partir de los

datos que se manejan en la empresa, armar información para la toma de decisiones en la misma a partir de las herramientas estadísticas combinadas con las posibilidades que brindan los equipos de computación.

Contenidos mínimos:

- . Medidas de posición y variabilidad.
- . Teoría de la probabilidad.
- . Variables aleatorias, distribuciones.
- . Regresión y correlación lineal.
- . Números índices y series cronológicas.

Técnicas de Enseñanza:

Demostración, técnicas de resolución de problemas, estudio de casos.

22 Sistemas Administrativos

Finalidad: Que el alumno logre analizar y di-

señar los circuitos administrativos habituales de la organización, como así también sus formularios y manuales, teniendo en cuenta las normas de control interno.

Contenidos mínimos:

- . Funciones y decisión, técnicas de diagramación.
- . Sistemas de venta contado y a crédito, facturación y despacho.
- . Sistemas de compras, fabricación, control de calidad, stocks.
- . Sistemas de créditos y cobranzas, pagos, fondos fijos.
- . Sistemas de facturación y cuentas corrientes, liquidaciones.
- . Relación de los sistemas, auditorías y con-

hna
EM
[Firma]



2082



Ministerio de Cultura y Educación

trol interno.

Técnicas de Enseñanza:

Demostración, técnicas de resolución de problemas, estudio de casos, diálogo, discusión.
23 Teoría y Práctica de Sistemas

Finalidad: Que el alumno logre las etapas de

un proyecto, así como las distintas metodologías, técnicas y herramientas para el análisis y resolución de sistemas de información.

Contenidos mínimos:

- . Introducción a la teoría de sistemas y sistemas de información.
- . La organización desde los enfoques orgánicos y sistémicos.
- . Metodologías del análisis de sistemas, etapas y tareas.
- . Práctica profesional.

Técnicas de Enseñanza:

Demostración, técnicas de resolución de problemas, selección de contenidos, experiencias directas, discusión, juicios de valor.

24 Lenguajes de Computación I

Finalidad: Que el alumno logre a partir de los

conocimientos de programación lógica obtenidos, la codificación de los programas en un lenguaje de uso generalizado en el mercado comercial.

Contenidos mínimos:

- . Escritura y desarrollo de programas Cobol.
- . Propósito, formato y ejemplos de las Divisiones y Secciones.
- . Manejo de archivos, su organización y métodos de acceso.
- . Manejo de tablas y comunicación entre pro-

W
LH
EM
A



gramas.

. Ejercitación práctica.

Técnicas de Enseñanza:

Demostración, diálogo, técnicas de resolución de problemas.

25 Lenguajes de Computación II

Finalidad: Que el alumno logre a partir de los

conocimientos de programación lógica obtenidos, la codificación de los programas en un lenguaje de uso generalizado en el mercado comercial. Contenidos mínimos:

- . Comandos, su formato, definición de campos y parámetros.
- . Mantenimiento de una base de datos.
- . Ordenamiento y manejo de una base de datos.
- . Generación de salidas.
- . Ejercitación práctica.

Técnicas de Enseñanza:

Demostración, diálogo, técnicas de resolución de problemas.

26 Marketing

Finalidad: Que el alumno logre los conocimien-

tos de comercialización que lo lleven a maximizar las posibilidades reales de la empresa. Contenidos mínimos:

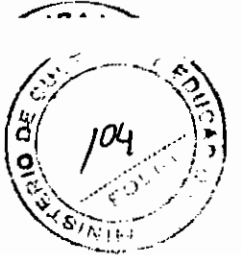
- . Criterios y aplicación del concepto de segmentación de mercado.
- . Comportamiento del consumidor, teorías generales.
- . Productos y servicios, características, clasificación, diferencias, políticas y estrategias.
- . Precios, política y métodos de fijación,

M
L
E
J



2082

RESOLUCION N°



Ministerio de Cultura y Educación

oferta y demanda.

- . Publicidad y promoción, medios de comunicación.
- . Investigación comercial y planificación comercial.

Técnicas de Enseñanza:

Exposición, demostración, diálogo, discusión, juicios de valor.

31 Administración Estratégica

Finalidad: Dotar al alumno de técnicas y habi-

lidades relativas a la dirección de la empresa en forma general.

Contenidos mínimos:

- . Área informática de una organización.
- . Origen y evolución de la psicología del trabajo.
- . Política y administración de recursos humanos.
- . Estrategias y metodologías de negociaciones de contratos.
- . Control y auditoría, técnicas.

Técnicas de Enseñanza:

Demostración, diálogo, discusión, juicios de valor.

32 Diseño de Sistemas

Finalidad: Que el alumno planifique y desarro-

lle en forma práctica un proyecto completo para una empresa, llevando a cabo todas las etapas necesarias, utilizando los conceptos adquiridos a lo largo de la carrera.

Conceptos mínimos:

- . Definición del sistema y metodología de trabajo.
- . Preparación y realización de entrevistas.

15
Luz
S. J. M.



2082

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACIÓN

Ministerio de Cultura y Educación



- . Determinación de recursos, tiempos y costos del proyecto.
- . Análisis y conclusiones sobre la información obtenida.
- . Diseño del nuevo sistema de información.
- . Estudio de factibilidad técnico, económico y operativo.
- . Confección de manuales de procedimientos.
- . Definición del sistema computarizado.
- . Implementación y puesta en marcha del nuevo sistema.
- . Seguimiento y ajuste, auditorías.
- . Práctica profesional.

Técnicas de Enseñanza:

Exposición, demostración, diálogo, técnicas de resolución de problemas, experiencias directas estudio de casos, discusión.

33 Administración Financiera

Finalidad: Que el alumno logre familiarizarse

con los conceptos utilizados en el mercado bancario, así como la evaluación financiera de distintos proyectos de inversión que se presentan en la empresa, teniendo en cuenta como herramienta los equipos de computación.

Contenidos mínimos:

- . Rendimiento y costo financiero, tasas de interés y descuento.
- . Valuación de flujos de fondo.
- . Sistemas de amortización, características.
- . Programación lineal, método simplex, aplicaciones.
- . Planeamiento financiero, plan económico, ingresos y egresos.

Técnicas de Enseñanza:

Demostración, diálogo, discusión, juicios de valor.

MS
Laz
E.M.
D.



2082
RESOLUCIÓN N°



Ministerio de Cultura y Educación

34 Prácticas de Diseño

Finalidad: Que el alumno logre conocimientos

sobre redes, el desarrollo y puesta en marcha de un sistema computarizado real. Logrando así que el sistema diseñado por él, se aplique a la solución de una situación planteada en una empresa.

Contenidos mínimos:

- . Concepto de redes, recursos, topologías, ventajas, rendimiento.
- . Instalación y configuración de una red.
- . Creación del entorno del usuario.
- . Puesta en marcha de un sistema computarizado.

Técnicas de Enseñanza:

Exposición, demostración, diálogo, técnicas de resolución de problemas, experiencias directas

35 Etica y Deontología

Finalidad: Que el alumno logre una base huma-

nística que satisfaga los requerimientos de un profesional digno y capaz, sensible a las necesidades, inquietudes, posibilidades y aspiraciones de la comunidad en la que tiene que vivir y actuar.

Contenidos mínimos:

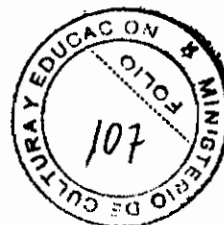
- . El fenómeno humano, el hombre y su mundo, el medio ambiente.
- . La persona humana, conciencia, libertad, objetividad, espíritu.
- . Moralidad y ética, normas sociales, estudio de casos.
- . La moralidad en el orden religioso, cultural, familiar.
- . Las normas y el derecho, la Constitución Nacional.

MS
haz
EM
D



Ministerio de Cultura y Educación

2082
RESOLUCION N°



- . Derecho laboral, ley de contrato de trabajo, otras leyes.
- . Ejercicio profesional, política y legislación informática, Código de Etica del Consejo Profesional de Informática.

Técnicas de Enseñanza:

Exposición, diálogo, grupo discusión, juicios de valor.

6.3.5 Consistencia Académica

Ver Anexo 1.

6.3.6 Organización pedagógica:

6.3.6.1 Régimen de Asistencia

Sistema de Ingresos

Se exigirá la aprobación del curso Introductorio de Contabilidad y Matemática, dictado previo al año académico (60 horas de clase).

Régimen de Asistencia

Las clases se ajustarán al calendario escolar establecido para la enseñanza terciaria con las siguientes particularidades:

Será obligatoria para los alumnos la asistencia a las clases teóricas y prácticas que les correspondan por el Plan de Estudios.

La asistencia se computará por asignatura y horas de clases dictadas.

6.3.6.2 Régimen de evaluación y promoción

Las asignaturas que constituyen el Plan de Estudios tienen carácter anual y se aprobarán a través de un examen final cuya modalidad dependerá del tipo de asignatura, pudiendo ser oral

MS
haz
E. M.



2082



Ministerio de Cultura y Educación

RESOLUCION N°

y/o escrito.

Existirá un examen parcial por cuatrimestre para cada asignatura, teniendo el docente la opción de establecer otros si lo considerase necesario.

Para acceder al examen final, el alumno deberá haber aprobado los parciales o sus recuperatorios.

El alumno que hubiese aprobado todas sus evaluaciones parciales con (10) diez puntos promocionará la materia, sin examen final.

6.3.6.3 Correlatividades de las Asignaturas

Código	Asignaturas	Correlativas
11	Matemática Aplicada	Curso Ingreso
12	Contabilidad y Costos	Curso Ingreso
21	Estadística Aplicada	11
22	Sistemas Administrivos	12 - 13
23	Teoría y Práctica Sistemas	13 - 14
24	Lenguajes de Computación I	15 - 16
25	Lenguajes de Computación II	15 - 16
26	Marketing	12 - 13
31	Administración Estratégica	21 - 22
32	Diseño de Sistemas	22-23-24-25
33	Administración Financiera	21
34	Prácticas de Diseño	24 - 25

6.3.6.4 Regímenes especiales: Práctica profesional

Cada año académico incluye el ejercicio de una práctica profesional, cuya duración variará en función del año que se cursa, y que el alumno desarrollará en empresas del sector público o privado, haciendo hincapié en los aspectos básicos desarrollados a lo largo del año. En tal sentido en el primer año los a-

MD
haz
F.M.
D.



mejor el medio en el que tiene que vivir y actuar como futuro profesional.

El ejercicio de la práctica permite que el alumno tome contacto desde el inicio de la carrera con las asignaturas y los temas que deberá desarrollar en su actividad profesional.

Criterios de Evaluación

Desenvolvimiento del alumno en la obtención de la información relacionada con equipamientos e insumos de computación. Presentación de informes a elevar. Claridad en la exposición y utilización de elementos.

Validez de la información relevada, capacidad de análisis, creatividad en el diseño y desarrollo, capacidad para la implementación y puesta en marcha de sistemas.

Criterios de Aprobación

Presentación de informes y alternativas de equipos que puedan ser aplicados a la realidad.

Implementación de un sistema de información computarizado real y funcionando en un ámbito empresarial.

Criterios de Recuperación

Al ser las prácticas profesionales un trabajo netamente de campo, los alumnos tendrán la posibilidad de recuperar hasta tanto vuelva a dictarse la materia en el próximo año lectivo.

W
E 17
h2



2082

*Ministerio de Cultura y Educación*

RESOLUCION N° _____

lumnos realizarán trabajos prácticos a través de relevamientos que se efectuarán en casas proveedoras de equipos de computación, para familiarizarse con el hardware y software, sus características, ventajas y desventajas, usos, diferencias, costos operativos, de mantenimiento, cursos de capacitación, disponibilidades, compatibilidad, ampliación, tendencias del mercado nacional e internacional, para poder finalmente realizar un estudio que permita el asesoramiento a las empresas en lo relacionado a la informática.

Esta práctica profesional forma parte de la materia Teoría de los Ordenadores. En segundo año, el alumno mediante la aplicación de los conceptos desarrollados fundamentalmente en la asignatura Teoría y Práctica de Sistemas, y mediante la concurrencia a empresas, adquirirá el aprendizaje y la ejercitación intensiva de las actividades y técnicas de relevamiento, realizando su posterior análisis, para poder así determinar la necesidad o no de implementar un nuevo sistema de información.

Esta práctica profesional forma parte de la materia Teoría y Práctica de Sistemas. En tercer año, el alumno mediante la integración de los conceptos desarrollados en las distintas asignaturas de la carrera, procederá a llevar a cabo un proyecto en forma completa, desde su estudio preliminar hasta la puesta en marcha del mismo, en las empresas de servicios seleccionadas a tal fin.

Esta práctica profesional forma parte de la materia Diseño de Sistemas.

Deberá desarrollar actividades que le permitan llegar a conocer y comprender

haz
E.M.
[Firma]



Anexo 1 (6.3.5 Consistencia Académica)

Operen una computadora con correctas nociones generales sobre informática y los comandos internos de la misma.	Prácticas de Computación Teoría de los Ordenadores Inglés Técnico
Conozcan elementos de lenguajes estructurados y manejen técnicas de programación específicas.	Lenguajes de Computación I Lenguajes de Computación II
Operen en forma correcta distintos utilitarios y software de redes.	Prácticas de Diseño
Elaboren planes y estrategias que les permita solucionar todo tipo de situaciones problemáticas	Teoría y Práctica de Sistemas Diseño de Sistemas Contabilidad y Costos Administración de Empresas
Desarrollen una actitud dinámica, reflexiva, creadora, que les permita promover sus propias potencialidades	Sistemas Administrativos Administración Estratégica Marketing
Profundicen conocimientos matemáticos básicos para manejar adecuadamente técnica de programación en el área administrativo contable.	Matemática Aplicada Administración Financiera
Logren estructuras lógico mentales adecuadas para su aplicación en el campo del saber científico aplicado a administrativo-contable.	Programación Lógica Estadística Aplicada
Adquieran principios éticos que ordenen su actuación profesional y laboral.	Ética y Deontología

lm
EJM
[Firma]



ENSAYO EDUCATIVO

PLAN DE ESTUDIOS PARA LA FORMACION DE TECNICOS EN
ADMINISTRACION DE EMPRESAS GASTRONOMICAS

1.- Identificación del Proyecto de Ensayo

- 1.1.- Denominación: Formación de profesionales en Administración de Empresas Gastronómicas.
- 1.2.- Nivel: Terciario.
- 1.3.- Modalidad: Técnica.
- 1.4.- Especialidad: No tiene.
- 1.5.- Duración del Plan de Estudios: Dos años.
- 1.6.- Ciclos: No divide en ciclos.
- 1.7.- Títulos que otorga: Técnico Superior en Administración de Empresas Gastronómicas.
 - 1.7.1.- No tiene.
 - 1.7.2.- Final: Idem 1.7
- 1.8.- Certificaciones: No tiene.
- 1.9.- Condiciones de Ingreso: Nivel medio completo
Entrevista personal informativa y orientadora sobre la carrera en cuestión.
Aprobación del curso introductorio de Contabilidad y Matemática (60 horas de duración).
- 1.10.- Responsables Directos del Ensayo: ATENEO DE ESTUDIOS TERCIARIOS (incorporación a la Enseñanza oficial en trámite).

Docentes al cargo del proyecto: Rectora
Coordinador Académico de la Carrera
Plantel docente
Ayudantes de Cátedra

1.11.- Asistencia Técnica:

- 1.11.1.- Organismos Especializados:
 - O I T
 - Ecole Hotelerie Lausanne (Lausanne-Suiza)
 - School of Hotel Administration Cornell University (Ithaca - New York - USA)
 - Centre International de Glion (Glion-s/Montreux - SUIZA)
 - Johnson and Wales University Providence Rhode Island - U.S.A-
 - International CHRIE
 - The Hospitality and Tourism Educators. Washington D.C. - U.S.A .-

MD
ha
EJH



1.11.2.- Expertos :Lic.Lia Lamamy, Loic Caudal.

2.- Fundamentación del Ensayo :

2.1. Filosófico

Firmemente convencidos de que la gastronomía de cada país forma parte de un sector importante económico de la sociedad actual y que como tal es una empresa de servicios que necesita capacitación especializada es nuestro interés la formación de profesionales en el área de la administración de empresas con orientación definida desde el comienzo del ciclo académico.

Creemos conveniente el estudio sistemático de las técnicas de administración aplicada a una empresa como es la empresa gastronómica.

Las nuevas opciones en educación y que preparan al futuro egresado a participar de las reales necesidades actuales en donde se añan la administración y las habilidades específicas de una empresa gastronómica.

Con total convencimiento que la capacitación especializada técnicamente, con una real salida laboral, fortalece la elección del estudiante a una disciplina que lo conducirá a un futuro exitoso, es que hemos desarrollado un plan de estudios que a nuestro entender es dinámico en donde deben estar contemplados los aspectos mencionados previamente.

2.2 - Pedagógica:

El criterio pedagógico ha sido implementar un sistema dual (teórico - práctico) que se adecue a la actividad en cuestión, de manera de equilibrar los conocimientos teóricos con la práctica que permita el acercamiento del alumno a la realidad laboral actual.

La selección de materias que componen el plan de estudios se realizó con un criterio orientado hacia la administración de una empresa de servicios. Por lo tanto ciertas materias responden a la formación en las ciencias y las técnicas que se inician desde el curso introductorio de Contabilidad y Matemática, continuando con:

- Costos
- Administración de Empresas
- Auditoria de Costos
- Administración Estratégica
- Personal
- Comercialización

Como apoyatura de lo anterior el área de sistemas complementa los requerimientos actuales en la interrelación de los diferentes niveles de acción presentes sobre todo futuras.

h
EJH
A



La implementación se da con una introducción a la informática, manejo de procesadores de texto, planillas de cálculo, software específico de la actividad, lo que permite contactar al alumno con un elemento tecnológico actual de imprescindible utilización. La experiencia internacional en la enseñanza de gastronomía y su administración, ha sido nuestro basamento teórico. La misma contempla diferentes áreas que tradicionalmente existen en las empresas gastronómicas, lo cual le da al alumno una idea acabada de su funcionamiento, quedando en el egresado, lograr una especialización.

2.3. - Psicológica

Creemos imprescindible durante este proceso la continencia de una institución educativa cuyo objetivo fundamental no es solo la instrucción, sino la formación del futuro profesional. El proceso de maduración que acontece en el adolescente se acelera notoriamente con una capacitación que contempla no solo la profunda base teórica en la ciencia y en la técnica de la administración de empresas, sino también en la posibilidad de la práctica en empresas del sector desde el primer año de la carrera lo cual no sólo posibilita la confrontación de dicha teoría con la práctica empresarial, sino también con la realidad empresarial argentina en este sector económico. El perfil de nuestro alumno es un egresado secundario que aspira a formarse en una carrera con salida laboral cierta.

3. - Justificación del Ensayo

El instituto al aumentar la oferta formativa terciaria no universitaria responde a las actuales políticas educativas tendientes a brindar carreras cortas acorde con los requerimientos de este momento histórico.

El ATENEO DE ESTUDIOS TERCIARIOS sobre la base de las necesidades y requerimientos empresariales de nuestra sociedad desea dar acabada respuesta a dichas demandas.

Se adecua a las normas del Decreto 371/64 y ajusta su propuesta experimental al Decreto 940/72.

El Instituto considera prioritario la formación de personal altamente capacitado en el campo de la Gastronomía y al mismo tiempo brinda a sus alumnos concretas posibilidades de desarrollo en el mundo del trabajo.

Este plan experimental permitirá mejorar la formación práctica en Administración de Empresas Gastronómicas por cuanto el ATENEO DE ESTUDIOS TERCIARIOS está dotado de una adecuada infraestructura edilicia, de material didáctico, de bibliografía y material humano de destacada actuación en el medio que nos ocupa.

[Firma manuscrita]



El avasallante auge turístico y hotelero que nuestra sociedad actual exige el mantenimiento de la demanda de recursos humanos debidamente preparados en Gastronomía, materia de la que se ocupa el plan presentado.

CULTURAL: Permitirá formar profesionales en empresas de servicios y jerarquizar esta nueva opción laboral.

TECNICO: La implementación sistemática de la capacitación permite una optimización de recursos humanos que da como resultado un efecto multiplicador en los fines económicos de la empresa en forma prioritaria y consecuentemente en la economía nacional. El incremento de la rentabilidad de las empresas es también resultado directo de una mejor y más concreta capacitación.

SOCIOECONOMICO: Las necesidades de una sociedad en vías de desarrollo deben empezar dando respuestas eficaces a las empresas que forman parte del sector productivo de bienes y servicios; para ello es imprescindible que las instituciones educativas puedan satisfacerlas dando a sus egresados perfiles completos y puntuales del área específica. Es por ello que el plan de estudios que nos ocupa tiene una corriente directa entre las necesidades del sector objeto del análisis y una formación acabada que les responde. De esta manera con el contenido de cada una de las materias de su plan de estudios resultará un profesional que dará a su sector adjudicación de recursos más eficaces mejorando su rentabilidad, evitando frustraciones personales y una subutilización de la mano de obra especializada, posibilitando así lo que el mundo moderno necesita y que es una creciente diferenciación de tareas.

OCUPACIONAL: Ante la realidad existente antes mencionada, se considera necesario formar profesionales acorde con los requerimientos del país, a la vez que brindar a los alumnos oportunidades de desarrollo personal.

4.- Objetivos del ensayo

4.1.- Al Sistema Educativo Nacional: a la amplitud de la oferta terciaria no universitaria, el ATENEO DE ESTUDIOS TERCARIOS brinda un espectro de posibilidades de continuación de estudios técnicos no universitarios acorde con las inclinaciones de los educandos.

h2
EJA
B.



- 4.2.- A la Comunidad: los servicios de empresas gastronómicas hallarían en la experiencia que proponemos, múltiples posibilidades a través de personal altamente preparado en la especialidad de este plan de estudios.
- 4.3.- A la Institución: esta nueva carrera brinda, no sólo cuantitativamente una mejor opción a los aspirantes en función de sus inclinaciones vocacionales.

5.- Fuentes y Bibliografía utilizadas:

- El arte de servir en Restaurantes y Hoteles (Muñoz Ortiz)
- Servucción - El Marketing de servicio (Eiglier- Langeard)
- Un concepto de planeación en la Empresa (R.L. Ackoff)
- Planeamiento Estratégico (Albert Leey)
- Dirección y Análisis de Costos en Hoteles y Restaurantes (Boardenan)
- El servicio de camarista (A.Mireles Vazquez)
- Control de Costos de Alimentos y Bebidas (Youshimantz Nava)
- Administración de Servicios de Alimentos (Charles Esliback)
- Manual del Puesto de Encargado de Compras (T. Mexico)
- El comportamiento humano en el trabajo
- Marketing Hotels and Restaurants into the 90' (Maloyne Greene)
- Fundamentos de Mercadotecnia (Stanton Futler)
- El placer de cocinar (Kruger-Walter)
- Manual de Nutrición (Pupi-Brusco-Schor)
- Excelencia en atención de Restaurant (Coreste-Saneci)
- Special English for Hotel Personnel
- Quality Service: The Restaurant Manager's Bible (Cornell University)
- Strategy on a small Restaurant (Cornell University)
- The Cornell Quality

6.- Estructuración del Proyecto de Ensayo

- 6.1.- Caracterización del egresado
- Características generales

Un profesional (de nivel técnico superior) especializado, con conocimientos adecuados para dar respuesta a las cada día mayores exigencias en el competitivo campo laboral gastronómico.

- 6.1.1.- Características Específicas

haz
E.H.
\$.



- Organización del área cocina.
- Selección del personal gastronómico
- Capacitación interna o externa de una empresa gastronómica.
- Supervisión de rutinas a desarrollar.
- Diagramación de funciones y tareas en la empresa gastronómica.
- Control de elaboración en el área cocina.
- Control de higiene de alimentos
- Organización de banquetes.
- Asignación de funciones en cocina, salón, área administración y comercialización de una empresa gastronómica.
- Diseño de menús.
- Selección de mercaderías, punto de pedido y control de stock en las compras.
- Coordinación de las áreas cocina-nutrición si existiera en la empresa.
- Diagramación, organización y costeo del equipamiento gastronómico.
- Supervisión de la compra y montaje de una empresa gastronómica
- Sistemas contables de una empresa gastronómica.
- Manejo del programa computarizado de una empresa gastronómica: control del stock, almacenaje de menús, sueldos y jornales y soft de edición de una empresa gastronómica.
- Desarrollo de rutinas con implementación de criterios y decisiones propias en función de una empresa gastronómica
- Aplicación de políticas y estrategias de una empresa gastronómica.

6.2.- Competencia del Título

El título de Técnico Superior en Administración de Empresas Gastronómicas habilita al egresado para conducir y/o asesorar empresas dedicadas al rubro de la gastronomía en todos sus niveles, como pueden ser restaurantes, hoteles, comedores escolares e industriales, empresas proveedoras navales y aéreas y todo organismo oficial o privado vinculado con el área de la alimentación.

6.3.- Curriculo

6.3.1.- Objetivos terminales del plan de estudios

Que el egresado sea capaz de:

- Administrar adecuadamente una empresa gastronómica.
- Conocer técnicas de dinámica de grupo para el mejor manejo del personal de empresas gastronómicas.

MD
LH
EJH



- Asesorar a instituciones y organismos oficiales y privados sobre técnicas de organización y conducción de emprendimientos vinculados con la gastronomía.

- Manejar conceptos económicos, estadísticos y matemáticos que le permitan calcular costos y proyectar presupuestos de gastos e inversiones.

- Conocer técnicas de dinámica de grupo para obtener el óptimo manejo del personal de empresas gastronómicas.

- Valorar la higiene de los alimentos como el presupuesto básico de una correcta formulación gastronómica.

- Manejar adecuadamente las técnicas de comercialización para obtener el máximo rendimiento de la inversión.

- Permitir la aproximación y vinculación de los estudiantes con empresas gastronómicas para comprender su organización, administración posibilitando así su futura inserción en las tareas específicas.

- Adquirir principios éticos y morales que ordenen su actuación profesional y laboral.

6.3.2.-El plan no divide materias en áreas.

6.3.3.-Estructura del Plan de Estudios
Curso Introductorio de Contabilidad y Matemática

CURSO INTRODUCTORIO DE CONTABILIDAD Y MATEMATICA

- 1.- Contabilidad e información contable: administración contable y objetivos de la contabilidad.
- 2.- Conceptos generales: operaciones básicas, patrimonio, plan de cuentas, principio de partida doble.
- 3.- Conceptos fundamentales: activo, pasivo, patrimonio neto, pérdidas y ganancias
- 4.- Registración contable: libros obligatorios de contabilidad formas de registrar.
- 5.- Principios de contabilidad generalmente aceptados (P.C.G.A.). Postulados básicos.
- 6.- Registraciones complementarias: amortizaciones, diferimientos, revaluaciones.
- 7.- Estados contables: armado de balance general y estado de resultados.
- 8.- Elementos de análisis matemático: funciones y graficación.
- 9.- Elementos de matemática financiera, interés simple y compuesto, cálculo del monto, descuento simple y compuesto.

[Firma manuscrita]
L2
82



El plan de estudios se desarrolla en 2 años calendario, respondiendo cada uno de ellos a un objetivo, que en conjunto cubren las áreas vinculadas a la administración y su interrelación e integración con las demás áreas gastronómicas.

Asimismo se incorpora los conocimientos básicos de otras disciplinas ligadas al eje central de estudio.

El año académico incluye prácticas profesionales en empresas gastronómicas, haciendo hincapié en los aspectos básicos operativos desarrollados a lo largo del año.

Esta práctica posibilita contactar al alumno desde el inicio de la carrera con las actividades, necesidades y problemática específica de cada empresa.

PRIMER AÑO

HORAS SEMANALES

COCINA I	6
RESTAURANTE I	4
COSTOS	2
HIGIENES DE ALIMENTOS	2
ADMINISTRACION DE EMPRESAS	2
COMPUTACION APLICADA	2
ENOLOGIA/TECNOEQUIPAMIENTO (cuatrimestrales)	2
Total	20

PRACTICA PROFESIONAL I (160 HORAS TOTALES)

SEGUNDO AÑO

AUDITORIA DE COSTOS	2
COMPRAS Y ALMACENAMIENTO	2
COCINA II	4
RESTAURANTE II	2
MARKETING	4
ADMINISTRACION ESTRATEGICA	2
NUTRICION	2
PERSONAL	2
ETICA Y DEONTOLOGIA PROFESIONAL	2
Total	22

PRACTICA PROFESIONAL II (160 HORAS TOTALES)

haz
E.M.
[Firma]



2082



Ministerio de Cultura y Educación RESOLUCION N° _____

6.3.4.- Programación de las Asignaturas del Plan de Estudios

Objetivos. Contenidos mínimos. Relación con otras asignaturas del plan de estudios.

COSTOS

Objetivo : Conocer los elementos que permitan establecer los costos departamentales, marginales, administrativos y operativos de una empresa gastronómica.
Contenidos mínimos: Asignación de costos
Seguros
Costos Fijos
Costos Variables

ADMINISTRACION DE EMPRESAS GASTRONOMICAS

Objetivo: Conocer los elementos que permiten organizar una empresa gastronómica, conociendo así su estructura y características particulares.
Contenidos mínimos: Estructura Organizativa
Ambientes de la empresa
Proceso de formación de objetivos
Decisión y planeamiento

COCINA I

Objetivo: Dar a conocer las técnicas básicas de elaboración así como la organización de la misma y su relación con otros departamentos.
Contenidos mínimos: Técnicas de cocción
Cargos y funciones
Elaboración de menú

RESTAURANT I

Objetivo: Conocer la organización del departamento, las rutinas de los servicios y la relación con otras áreas.
Contenidos mínimos: Técnicas de salón
Organización del Servicio
Mise en place
Concordancia de los sabores y colores

TECNOEQUIPAMIENTO

Objetivo: Conocer las posibilidades existentes de la tecnología al servicio de la gastronomía así como la óptima utilización de los mismos.
Contenidos mínimos: Diagramaciones y circuitos
Sistemas tecnológicos
Optimización de resultados

hs
EJA
D. M



ENOLOGIA

Objetivo: Dar al alumno el conocimiento de los sistemas de elaboración así como los cepajes que dan origen a los vinos.

Contenidos mínimos: Clasificación de cepajes
Proceso de elaboración
Degustación

COMPUTACION APLICADA

Objetivo: Dar a conocer las herramientas que permitan aprender el Sistema Operativo de una empresa gastronómica. Conocimiento específico de un Sistema Gastronómico.

Contenidos mínimos: WS
LOTUS
Sistema Operativo

HIGIENE DE ALIMENTOS

Objetivo: Dar al alumno un criterio sanitario en los alimentos, para su limpieza, transformación y conservación.

Contenidos mínimos: Función, clasificación, composición.
Requerimientos nutricionales
Conservación
Control de calidad
Educación alimentaria
Toxicología alimentaria
Legislación - CODEX ALIMENTARIO

PRACTICA PROFESIONAL I

Objetivo: Conocer las rutinas de Cocina y Restaurant de acuerdo a lo estudiado en forma teórica práctica.

MARKETING

Objetivo: Conocer las variables que permitan realizar un plan de marketing para una empresa gastronómica.

Contenidos mínimos: Canales de distribución
Precio
Producto

ADMINISTRACION ESTRATEGICA

Objetivo: Conocer los elementos que permitan tomar decisiones criteriosas en una empresa prestadora de servicios.

Contenidos mínimos: Teoría de la decisión
La estrategia y la decisión
El control
La conducción

h
EN



AUDITORIA DE COSTOS

Objetivo: Conocer las funciones de la auditoría en la determinación de los costos.

Contenidos mínimos: Presupuesto económico financiero
Técnicas de auditoría
Normas de auditoría

COCINA II

Objetivo: Dar a conocer las técnicas más complejas y sofisticadas de la cocina.

Contenidos mínimos: Pastelería
Aves
Banquetes

RESTAURANT II

Objetivo: Conocer el desarrollo de las rutinas en el servicio de la pastelería y los banquetes.

Contenidos mínimos: Diagramación de mesas
Técnicas de servicio
Servicios complejos en el restaurant

PERSONAL

Objetivo: Conocer la administración, selección y capacitación de los recursos humanos.

Contenidos mínimos: Organización del personal
Técnicas de selección
Métodos de capacitación
Convenios colectivos

COMPRAS Y ALMACENAMIENTO

Objetivo: Dar a conocer las técnicas de compras que permitan lograr un excelente resultado, así como la organización del almacenamiento.

Contenidos mínimos: Funciones del área
Pedido y necesidades reales
Técnicas de almacenamiento
Métodos de compras

NUTRICION

Objetivo: Conocer las técnicas fundamentales que permitan una balanceada dieta de acuerdo a las necesidades.

Contenidos mínimos: Necesidades en la alimentación
Dietas específicas
Los alimentos y sus valores nutritivos

PRACTICA PROFESIONAL II

Objetivo: Conocer in situ las áreas de compras, personal, nutrición, cocina y restaurant, así como sus tareas.

LM
EJ



6.3.6.- Organización Pedagógica

Durante los dos años del plan de estudios el dictado de las clases será de lunes a viernes.

El ciclo lectivo se desarrollará de marzo a diciembre, incluido el período de exámenes finales y el Curso Introductorio de Contabilidad y Matemática.

6.3.6.1.- Régimen de Asistencia.

Sistema de Ingresos

Se exigirá la aprobación del Curso Introductorio de Contabilidad y Matemática, dictado al comienzo del año académico (60 horas de clase).

Las clases se ajustarán al calendario escolar establecido para la enseñanza terciaria con las siguientes particularidades :

Será obligatoria para los alumnos la asistencia a las clases teóricas y prácticas que le correspondan por el plan de estudios.

La asistencia se computará por asignatura y horas de clases dictadas.

Perderá la condición de alumno regular el que faltare a más del 25% de las que correspondan a un cuatrimestre escolar.

6.3.6.2.- Régimen de evaluación

La evaluación de las distintas asignaturas se hará por calificaciones diarias, trabajos prácticos y por un examen final.

El alumno que aprueba los 2 parciales con 10 puntos quedará eximido del examen final.

El alumno que aprueba los 2 parciales puede rendir el final en los turnos de exámenes propuestos.

El alumno que desaprueba ambos parciales pasa a rendir un primer examen recuperatorio en un turno especialmente habilitado al efecto.

El alumno que aprueba un parcial y desaprueba el otro, o viceversa pasa a rendir un examen recuperatorio en un turno especialmente habilitado al efecto.

El alumno que no aprueba el recuperatorio tiene la posibilidad de un segundo recuperatorio dentro del mismo turno de exámenes finales sin posibilidad de rendir el examen final en ese turno en el caso de aprobar dicho segundo recuperatorio.

El alumno que desaprueba el segundo recuperatorio pierde la regularidad y debe cursar nuevamente la asignatura.

h2
EJM



6.3.6.3.- CALENDARIO OPERATIVO DEL ENSAYO

Ciclo lectivo 1993

Curso Introdutorio de Cont. y Mat. - 4ta. semana de
Febrero y 1era. y 2da. de Marzo.

Iniciación de clases -----	3er. Lunes de Marzo
Marzo /Julio -----	Desarrollo de clases
2da. Quincena de Julio -----	Receso Escolar
Agosto/Noviembre -----	Desarrollo de clases y Práct. Profesional (Oct. y Noviembre)
Diciembre -----	Exámenes Finales (2 llamados).

Evaluación del desarrollo del 1er. Curso de Ensayo

Ciclo lectivo 1994

Iniciación del 2do. curso del ensayo

Marzo -----	1era. y 2da. Semana Exámenes finales (2 llamados)
-------------	---

Marzo/Junio -----	Desarrollo de clases
Julio -----	Exámenes finales (1 llamado) Receso escolar.
Agosto/Noviembre -----	Desarrollo de clases y
Práctica Profesional correspondiente -----	(Oct. y Noviembre)
Diciembre -----	Exámenes Finales (2 llamados)

Evaluación del desarrollo del segundo curso del ensayo.
Agosto 1995 - Evaluación del ensayo total y presentación.

Correlatividades de las asignaturas

PARA CURSAR

HAY QUE TENER CURSADA Y
PARCIALES APROBADOS

AsignaturasCorrelativas

COCINA I
RESTAURANT I
COSTOS
TECNOEQUIPAMIENTO/ENOLOGIA (CUATRIMESTRAL)
ADMINISTRACION DE EMPRESAS
HIGIENE DE ALIMENTOS
INFORMATICA APLICADA A LA GASTRONOMIA
PRACTICA PROFESIONAL I -----

COCINA I
RESTAURANT I

PARA CURSAR 2DO. AÑO SE DEBE TENER CURSADO Y APROBADO EL
50% DE LAS ASIGNATURAS DE 1ER. AÑO Y PRACT. PROFESIONAL I

ha
EM



2082

Ministerio de Cultura y Educación

RESOLUCION N°



2DO. AÑO

AsignaturasCorrelativas

COCINA II -----	COCINA I
RESTAURANT I -----	RESTAURANT I
AUDITORIA DE COSTOS -----	COSTOS
MARKETING	
ADMINISTRACION ESTRATEGICA -----	ADM.DE EMPRESAS
NUTRICION	
PERSONAL -----	ADM.DE EMPRESAS
ETICA Y DEONTOLOGIA PROFESIONAL	
PRACT.PROFESIONAL II -----	PRACT.PROF.I
	COCINA II
	RESTAURANT II

6.3.6.4.- Regímenes especiales: Práctica profesional y pasantías

Cada año académico incluye el ejercicio de una pasantía, que se conoce en el plan de estudios como Práctica I y II que tendrá una duración de dos meses por año. En las mismas el alumno concurrirá a las empresas gastronómicas, específicamente a los sectores determinados como son Cocina y Restaurant en primer año, personal, nutrición, compras, banquetes y administración estratégica de segundo año cumplirá funciones que se le asigne y que haya conocido previamente en teoría y será supervisado por un empleado de la empresa. De acuerdo con las necesidades particulares de la gastronomía podrá ampliar y adecuar su horario al servicio al cual se encuentra afectado.

La práctica profesional se lleva a cabo durante los meses de Octubre y Noviembre de cada año o en su defecto - siempre por razones de fuerza mayor - en otros meses anteriores a la iniciación del curso siguiente.

El alumno debe concurrir a la empresa que ha sido asignado durante un lapso de 4 horas diarias.

Objetivos generales de la Práctica Profesional

Que el alumno :

- logre el conocimiento de la operatoria práctica en la administración de empresas gastronómicas.
- se capacite convenientemente con el fin de lograr un egresado con formación acorde con los requerimientos actuales de la sociedad.
- adquiera habilidad para el manejo práctico del conocimiento adquirido a lo largo del año académico.

LM
EH
[Firma]

[Firma]



- logre confianza en si mismo y tenga favorable actitud de servicio.
- adquiriera hábitos de cumplimiento en sus obligaciones laborales.
- logre confianza de la importancia del trabajo como un elemento imprescindible para su formación integral.
- comprenda y valore el enriquecimiento espiritual que le brinda el microcosmos de la empresa gastronómica.

Objetivos específicos de la Práctica Profesional

1er. Año

Que el alumno :

- delimite el diagrama físico de la empresa gastronómica
- establecer brigadas existentes en la empresa
- analice menús existentes, señalando el sistema para optimizarlos si fuera necesario.
- señalar pautas vigentes de higiene y las eventuales acotaciones que fuera necesario establecer.
- descripción de técnicas utilizadas en la elaboración de platos.
- descripción de servicios más utilizados en el salón y su diagrama.
- especificación de la tecnología que posee tanto en la cocina como en el restaurant como así también el detalle de vajilla, cristalería y mantelería utilizada.
- procedimientos administrativos y contables.

2DO. Año

- análisis de servicio que brinda la empresa
- análisis de campaña publicitaria si la hubiera
- mecanismo de selección de personal
- existencia de cursos de capacitación
- perfiles de puesto de trabajo.
- funcionamiento de la cocina colectiva
 - organización
 - técnicas de cocción
 - organización de brigadas
 - platos principales y su costeo
 - mise en place en eventos
 - organización de eventos - banquetes
- organización del sector compras. Sistema utilizado de almacenamiento.
- relación con el departamento administrativo contable
- tipos de conducción en el personal. Conflictos y liderazgos
- políticas y estrategias que detecte a nivel gerencial

MD
Lm
G.M.
D.



Será evaluado por un empleado de la empresa, debiendo adjuntarse la fecha, el horario y un informe que cada alumno elaborará sobre su experiencia. Estos elementos permitirán evaluar la práctica, aprobándose o no la materia. En caso de desaprobación impedirá el ingreso al año siguiente. Para acceder a la Práctica Profesional I será necesario tener aprobado Cocina I y Restaurant I. Para acceder a la Práctica Profesional II será necesario tener aprobado Cocina II y Restaurant II. Para la promoción del alumno de primero a segundo año deberá cumplir con:

- la aprobación del 50% de las asignaturas del curso
- la aprobación de Práctica Profesional I

Condiciones para el alumnado

Se exigirá el uso de los uniformes reglamentarios completos durante las clases de Cocina y Restaurant y el cabello recogido, en el caso de las damas, y corto en el caso de los caballeros.

Uniforme de Cocina: Pantalón y chaqueta blanca
Delantal entero blanco
Gorro chef

Uniforme de Restaurant: Pollera/pantalón negro
Camisa blanca
Corbata negra
Zapatos negros

REQUERIMIENTO PERSONALES DEL ENSAYO

La organización interna del ATENEO DE ESTUDIOS TERCARIOS consta de

- Dirección Ejecutiva.
- Dirección Académica.
- Profesores Titulares.
- Profesores Adjuntos.
- Secretarías
- Personal Administrativo.
- Personal de Maestranza.

Es función de la dirección ejecutiva la enunciación de las políticas a seguir, como el control de programas y procedimientos emanados de la Dirección Académica. Dichos programas establecen niveles de coordinación interdepartamentales, estructuración de tiempos y análisis de contenidos en cada una de las áreas de la enseñanza.

Handwritten signature and initials



Personal Docente.-

La nómina del personal docente y las constancias de títulos y actuación profesional serán agregados cuando comience la experiencia en el próximo término lectivo 1993.

Requerimientos materiales del ensayo

El Ateneo de Estudios Terciarios cuenta con el adecuado, abundante y moderno material didáctico y bibliográfico que requiere para sus actividades actuales y futuras. Posee confortables instalaciones de cocina y restaurante que satisfacen las necesidades de la carrera de Técnico Superior en Administración de Empresas Gastronómicas, cuyo seguimiento y experiencia se propone por este medio al Sector Técnico Pedagógico.

7.- Calendario Operativo del Ensayo

- 7.1.- Abril 1993: Iniciación del primer curso del ensayo.
Diciembre 1993: Evaluación del desarrollo del primer curso del ensayo.
Abril 1994: Iniciación del segundo curso del ensayo.
Diciembre 1994: Evaluación del desarrollo del segundo curso del ensayo.
Abril 1995: Iniciación del tercer curso del ensayo.
Diciembre 1995: Evaluación del desarrollo del tercer curso del ensayo.
Agosto 1996: Evaluación del ensayo total y presentación del plan para su aprobación definitiva.

7.2.- Plazos de cumplimiento

- Desde abril de 1993 en que se inicia hasta diciembre de 1995, en que finaliza, para evaluar el desarrollo del plan.
- Hasta julio de 1996, para evaluación final y reajustes, si correspondiere.
- Segundo semestre de 1996 para presentación del plan definitivo.

7.3.- Indicadores que se tomarán en cuenta para evaluar el cumplimiento del ensayo

7.3.1. - Variable alumnos

a) Indicadores cuantitativos.

- . Número de alumnos al comenzar el curso.

[Firma manuscrita]



2082

RESOLUCION N°

Ministerio de Cultura y Educación



- . Número de asignaturas aprobadas por año.
- . Número de egresados en relación con la inscripción y promoción.

b) Indicadores cualitativos

- . Aptitudes requeridas en las asignaturas troncales de la carrera.
- . Aptitudes detectadas en las asignaturas troncales de la carrera.
- . Rendimiento en las asignaturas específicas.

7.3.2.- Variable profesores

- . Título de los profesores y auxiliares docentes.
- . Aptitudes.

7.3.3. - Variable organización académica

- . Estructura académica.
- . Estructura operativa.

7.3.4. - Variable egresados

- . Aptitudes requeridas.
- . Aptitudes detectadas.
- . Seguimiento.
- . Absorción del mercado laboral.

8.- Diseño del esquema de evaluación del ensayo

- 8.1.- Objetivos del ensayo : Los propuestos en el ítem 4.
- 8.2.- Procedimiento o medios : Derivados de la caracterización del egresado.
- 8.3.- Indicadores : Los señalados en el ítem 7.3
- 8.4.- Los alumnos : Entrevista, encuestas, y otros que surjan de reuniones de profesores.
- 8.5.- Los docentes : Actas de reuniones, encuestas, entrevistas con el rector.
- 8.6.- La comunidad : Entrevistas a especialistas en el área y empresarios.
- 8.7.- Los egresados : Fichas de seguimiento de desempeño en el campo laboral.

LM
E.M.
P.



2082

RESOLUCION N°



Ministerio de Cultura y Educación

CONSISTENCIA ACADÉMICA

1	Administrar adecuadamente una Empr. Gastronómica	Adm. Emp. Gastronómicas Adm. Estratégica Cocina I y II Restaurant I y II Compras y Almacenes Costos y Auditoria de Costos
2	Conocer técnicas de dinámica de grupos para el mejor manejo del personal	Comercialización de Emp. Gastronómicas Adm. Estratégica Personal
3	Asesorar instituciones y organismos oficiales y privados, sobre técnicas de organización y conducción de empresas y vinculadas a la gastronomía	Adm. Estratégica Costos y Auditoria de Costos Cocina y Restaurant I y II Pers./Tecnología y Equipamiento Práctica Prof. I y II
4	Manejar conceptos económicos, estadísticos y matemáticos que le permitan calcular costos y proyectar presupuestos de gastos de inversión	Compras y Almacenes Costos y Auditoria de Costos Adm. Estratégica Informática Aplicada a la Gastronomía
5	Valorar la higiene de los alimentos	Higiene de los Alim. Nutrición Cocina I y II Práctica Prof. I y II
6	Manejar adecuadamente las técnicas de comercialización	Comercialización de Emp. Gastronómicas Adm. Estratégica
7	Adquirir principios éticos y morales	Ética y deontología Prof. Práctica Prof. I y II
8	Permitir la aproximación y vinculación de los estudiantes con emp. gastronómicas para comprender su organización y administración, posibilitando su futura inserción en las tareas específicas	Práctica Prof. I y II Adm. Emp. Gastronómicas Adm. Estratégica

haz
E.H.