



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2017 - Año de las Energías Renovables

Resolución

Número:

Referencia: RM EXP. N° 3956/16 - VALIDEZ NAC. TÍTULO - UNIV. DEL NORTE SANTO TOMÁS DE AQUINO.

VISTO la Ley de Educación Superior N° 24.521, el Decreto N° 576 del 30 de mayo de 1996, la Resolución Ministerial N° 6 del 13 de enero de 1997, el Expediente N° 3956/16 del registro del MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y DEPORTES, y

CONSIDERANDO:

Que por la actuación mencionada en el VISTO tiene trámite la solicitud de otorgamiento de reconocimiento oficial y validez nacional para los títulos de TÉCNICO UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA y LICENCIADO EN GASTRONOMÍA, efectuada por la UNIVERSIDAD DEL NORTE SANTO TOMÁS DE AQUINO, Facultad de Ciencias de la Salud, Sede Campus UNSTA Yerba Buena, según lo aprobado por Resolución del Rector N° 104/16.

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 posgrado 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 dicha Institución Universitaria cuenta con autorización definitiva para funcionar por lo que, de acuerdo con lo establecido en el artículo 19 del Decreto N° 576 del 30 de mayo de 1996, estas instituciones deben comunicar a este Ministerio la creación de nuevas facultades, escuelas, institutos, departamentos, carreras, grados o títulos, sin perjuicio del cumplimiento de las previsiones de los artículos 41, 42 y 43 de la Ley N° 24.521.

Que por no encontrarse los títulos entre las excepciones mencionadas, la solicitud de la Institución 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 la Resolución Ministerial N° 6 del 13 de enero de 1997, sin perjuicio de que oportunamente, pueda modificarse y/o ampliarse 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 la carrera respectiva por el Acto Resolutivo ya mencionado, no advirtiéndose defectos formales en dicho trámite y respetando el plan de estudios la carga horaria mínima establecida en la Resolución Ministerial ya citada, corresponde otorgar el reconocimiento oficial a los títulos que expide la UNIVERSIDAD DEL NORTE SANTO TOMÁS DE AQUINO, con el efecto consecuente de su validez nacional.

Que ha tomado la intervención que le corresponde la DIRECCIÓN NACIONAL DE GESTIÓN UNIVERSITARIA, dependiente de la SECRETARÍA DE POLÍTICAS UNIVERSITARIAS.

Que la DIRECCIÓN GENERAL DE ASUNTOS JURÍDICOS ha emitido el dictamen de su competencia.

Que las facultades para dictar el presente acto resultan de lo dispuesto por el artículo 41 de la Ley de Educación Superior y la Ley de Ministerios (t.o. 1992) y sus modificatorias.

Por ello,

EL MINISTRO DE EDUCACIÓN Y DEPORTES

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Otorgar reconocimiento oficial y su consecuente validez nacional a los títulos de TÉCNICO UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA y LICENCIADO EN GASTRONOMÍA que expide la UNIVERSIDAD DEL NORTE SANTO TOMÁS DE AQUINO, perteneciente a la carrera de LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA, a dictarse bajo la modalidad presencial en la Facultad de Ciencias de la Salud, Sede Campus UNSTA Yerba Buena, con el plan de estudios y duración de la respectiva carrera que se detallan en el ANEXO II (IF-2016-01940447-APN-DNGU#ME) de la presente Resolución.

ARTÍCULO 2º.- Considerar como actividades para las que tienen competencias los poseedores de los títulos, a las propuestas por la Universidad como "alcances de los títulos", y que se incorporan en el ANEXO I (IF-2016-01940605-APN-DNGU#ME) de la presente Resolución.

ARTÍCULO 3º.- El reconocimiento oficial y la validez nacional que se otorga en el artículo 1º, quedan sujetos a las exigencias y condiciones que corresponda cumplimentar en el caso de que se modifique y amplíe la nómina de títulos que requieran el control específico del Estado, según lo dispuesto en el artículo 43 de la Ley de Educación Superior.

ARTÍCULO 4º.- Comuníquese y archívese.

**ALCANCES DEL TÍTULO: TÉCNICO UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA,
QUE EXPIDE UNIVERSIDAD DEL NORTE SANTO TOMÁS DE AQUINO,
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD, SEDE CAMPUS UNSTA YERBA
BUENA**

1. Diseñar y elaborar menús sobre la base de criterios de alimentación cultural, artística, sustentable y segura.
2. Elaborar y conservar comidas o preparaciones aplicando normas de seguridad personal, de los equipos y de los alimentarios.
3. Trabajar en la gestión y control del proceso productivo de alimentos y bebidas: recepción de materia prima, conservación, elaboración y presentación del plato final.
4. Colaborar en el diseño de establecimientos gastronómicos en su disposición espacial, mobiliario y equipamiento atendiendo a criterios estéticos, de funcionalidad, seguridad y aspectos socioculturales.
5. Ejercer como jefe responsable de cocina.

**ALCANCES DEL TÍTULO: LICENCIADO EN GASTRONOMÍA, QUE EXPIDE
UNIVERSIDAD DEL NORTE SANTO TOMÁS DE AQUINO, FACULTAD DE
CIENCIAS DE LA SALUD, SEDE CAMPUS UNSTA YERBA BUENA**

1. Diseñar y evaluar proyectos de desarrollo de nuevos emprendimientos gastronómicos dirigidos a diferentes públicos del ámbito regional, nacional e internacional teniendo en cuenta las características del sector.
2. Planificar, gestionar y evaluar la operación integral de una empresa gastronómica (restaurante, servicio de catering, organización de eventos)
3. Participar en la selección de personal para el equipo gastronómico.
4. Asesorar en el desarrollo de empresas gastronómicas.
5. Colabora en la gestión de recursos humanos en las diferentes organizaciones

gastronómicas: restaurante, hotel, embarcación, hospital.

6. Colaborar en el diseño y ejecución planes de negocios para las empresas gastronómicas.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2016 - Año del Bicentenario de la Declaración de la Independencia Nacional

**Hoja Adicional de Firmas
Anexo**

Número:

Referencia: Expte. N°3956-16-U del Norte Santo Tomás de Aquino-Sede Campus UNSTA Yerba Buena-Técnico Univ y Lic en Gastronomía-Alcances

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 2 pagina/s.

**UNIVERSIDAD DEL NORTE SANTO TOMÁS DE AQUINO, Facultad de
Ciencias de la Salud, Sede Campus UNSTA Yerba Buena
TÍTULOS: TÉCNICO UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA, LICENCIADO EN
GASTRONOMÍA**

COD	ASIGNATURA	REGIMEN	CARGA HORARIA SEMANAL	CARGA HORARIA TOTAL	CORRELATIVAS	MODALIDAD DICTADO	OBS.
-----	------------	---------	-----------------------	---------------------	--------------	-------------------	------

PRIMER AÑO

101	TÉCNICAS CULINARIAS I	Anual	4	112	-	Presencial	
102	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	Anual	4	112	-	Presencial	
103	FORMACIÓN HUMANÍSTICA I	Anual	3	84	-	Presencial	
104	PRÁCTICAS EN GASTRONOMÍA I	Anual	6	168	-	Presencial	
105	ESPACIO CURRICULAR COMÚN 1: EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA	Anual	3	84	-	Presencial	
116	ALIMENTACIÓN Y CULTURA GASTRONÓMICA	Cuatrimestral	4	56	-	Presencial	
117	INTRODUCCIÓN A LA QUÍMICA	Cuatrimestral	4	56	-	Presencial	
128	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	Cuatrimestral	4	56	117	Presencial	
129	ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA	Cuatrimestral	4	56	-	Presencial	
1210	INGLÉS: NIVEL I	Cuatrimestral	4	56	-	Presencial	

SEGUNDO AÑO

201	TÉCNICAS CULINARIAS II	Anual	4	112	101_102	Presencial	
202	GASTRONOMÍA I	Anual	4	112	101_102	Presencial	
203	FORMACIÓN HUMANÍSTICA II	Anual	4	112	103	Presencial	
204	PRÁCTICAS EN GASTRONOMÍA II	Anual	6	168	101_102_104	Presencial	
205	MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA	Anual	4	112	117_128	Presencial	
216	NUTRICIÓN NORMAL Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE	Cuatrimestral	4	56	117_129	Presencial	
217	FRANCÉS: NIVEL I	Cuatrimestral	4	56	-	Presencial	
228	BROMATOLOGÍA, HIGIENE Y SEGURIDAD EN GASTRONOMÍA	Cuatrimestral	6	84	117_128	Presencial	

TERCER AÑO

--	--	--	--	--	--	--	--

COD	ASIGNATURA	REGIMEN	CARGA HORARIA SEMANAL	CARGA HORARIA TOTAL	CORRELATIVAS	MODALIDAD DICTADO	OBS.
301	TÉCNICAS CULINARIAS III	Anual	4	112	201_202	Presencial	
302	GASTRONOMÍA II	Anual	4	112	201_202	Presencial	
303	FORMACIÓN HUMANÍSTICA III	Anual	3	84	203	Presencial	
304	PRÁCTICAS EN GASTRONOMÍA III	Anual	6	168	201_202_204	Presencial	
315	ENOLOGÍA Y COCTELERÍA	Cuatrimestral	6	84	128	Presencial	
316	INFORMÁTICA EN GASTRONOMÍA	Cuatrimestral	5	70	-	Presencial	
317	INGLES: NIVEL II	Cuatrimestral	4	56	1210	Presencial	
328	PSICOLOGÍA Y ALIMENTACIÓN	Cuatrimestral	5	70	216	Presencial	
329	FRANCES NIVEL II	Cuatrimestral	4	56	217	Presencial	
3210	HUERTA Y GRANJA EN GASTRONOMÍA	Cuatrimestral	5	70	-	Presencial	
3211	ESPACIO CURRICULAR COMÚN 2: SEMINARIO: CIUDADANÍA Y PARTICIPACIÓN	Cuatrimestral	2	28	-	Presencial	

TÍTULO: TÉCNICO UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA

CARGA HORARIA TOTAL: 1921 HORAS

CUARTO AÑO							
401	GASTRONOMÍA III	Anual	4	112	301_302	Presencial	
402	FORMACIÓN HUMANÍSTICA IV	Anual	3	84	303	Presencial	
403	PRÁCTICA EN GASTRONOMÍA IV	Anual	6	168	302_301_304	Presencial	
404	ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN GASTRONÓMICA	Anual	6	168	-	Presencial	
415	INTRODUCCIÓN AL MARKETING Y MERCADO GASTRONÓMICO	Cuatrimestral	6	84	-	Presencial	
416	CONTABILIDAD Y COSTOS	Cuatrimestral	5	70	-	Presencial	
417	POLÍTICA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y GASTRONÓMICA	Cuatrimestral	5	70	-	Presencial	
428	NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS AL ARTE CULINARIO	Cuatrimestral	5	70	302_301	Presencial	
429	EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS	Cuatrimestral	5	70	416	Presencial	
4210	CATERING Y BANQUETES	Cuatrimestral	5	70	302	Presencial	
	ESPACIO CURRICULAR						

COD	ASIGNATURA	REGIMEN	CARGA HORARIA SEMANAL	CARGA HORARIA TOTAL	CORRELATIVAS	MODALIDAD DICTADO	OBS.
4211	COMÚN 3: SEMINARIO DE EMPRENDEDORISMO	Cuatrimestral	4	56	-	Presencial	

TÍTULO: LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

CARGA HORARIA TOTAL: 2688 HORAS



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2016 - Año del Bicentenario de la Declaración de la Independencia Nacional

**Hoja Adicional de Firmas
Anexo**

Número:

Referencia: Expte. N°3956-16-U del Norte Santo Tomás de Aquino-Sede Campus UNSTA Yerba Buena-Técnico Univ y Lic en Gastronomía-Plan de estudios

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 3 pagina/s.