



**República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional**  
2020 - Año del General Manuel Belgrano

**Resolución**

**Número:**

**Referencia:** RM EX-2019-105465239-APN-DNGYFU#MECCYT - VALIDEZ NAC. TITULO - UNIV. PROVINCIAL DE CÓRDOBA

---

VISTO la Ley de Educación Superior N° 24.521, el Expediente N° EX-2019-105465239-APN-DNGYFU#MECCYT, y

CONSIDERANDO:

Que por la actuación mencionada en el VISTO tiene trámite la solicitud de otorgamiento de reconocimiento oficial y validez nacional para el título de TÉCNICO/A UNIVERSITARIO/A EN GASTRONOMÍA, efectuada por la UNIVERSIDAD PROVINCIAL DE CÓRDOBA, Facultad de Turismo y Ambiente, Córdoba, según lo aprobado por Resolución de la Rectora Normalizadora N° 0259/19.

Que de acuerdo con las previsiones del artículo 28 inciso a) de la Ley N° 24.521, una de las funciones básicas de las Universidades es la formación de profesionales, docentes y técnicos capaces de actuar con solidez profesional, atendiendo a las demandas individuales y a los requerimientos nacionales y regionales.

Que de conformidad con lo dispuesto por los artículos 29, inciso 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 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 el presente título comprendido en ninguna de esas excepciones, la solicitud de la Universidad debe ser considerada como el ejercicio de sus facultades exclusivas, y por lo tanto la intervención de este Ministerio debe limitarse únicamente al control de legalidad del procedimiento seguido por la Institución. Que en el caso que el presente título sea sujeto de evaluación y acreditación, deberá cumplir en dicha instancia, con las exigencias y condiciones que oportunamente correspondieran.

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,

corresponde otorgar el reconocimiento oficial al título ya enunciado que expide la UNIVERSIDAD PROVINCIAL DE CÓRDOBA, con el efecto consecuente de su validez nacional.

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

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

Que las facultades para dictar el presente acto resultan de lo dispuesto por el artículo 41 de la Ley de Educación Superior y de lo normado por el inciso 9) del artículo 23 quáter de la Ley de Ministerios (t. o. Decreto N° 438/92) y sus modificatorias.

Por ello,

#### EL MINISTRO DE EDUCACIÓN

#### RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- Otorgar reconocimiento oficial y su consecuente validez nacional al título de pregrado de TÉCNICO/A UNIVERSITARIO/A EN GASTRONOMÍA, que expide la UNIVERSIDAD PROVINCIAL DE CÓRDOBA, Facultad de Turismo y Ambiente, Córdoba, perteneciente a la carrera de TECNICATURA UNIVERSITARIA EN GASTRONOMÍA a dictarse bajo la modalidad presencial con el plan de estudios y duración de la respectiva carrera que se detallan en el ANEXO (IF-2020-24300980-APN-DNGYFU#MECCYT) de la presente Resolución.

ARTÍCULO 2°.- Considerar como actividades para las que tienen competencias los poseedores de este título, a las propuestas por la Institución como "alcances del título", y que se incorporan en el ANEXO (IF-2020-24301280-APN-DNGYFU#MECCYT) de la presente Resolución.

ARTÍCULO 3°.- Comuníquese y archívese.

**UNIVERSIDAD PROVINCIAL DE CÓRDOBA, Facultad de Turismo y Ambiente, Córdoba**

**TÍTULO: TÉCNICO/A UNIVERSITARIO/A EN GASTRONOMÍA**

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

**PRIMER AÑO - PRIMER CUATRIMESTRE**

04	Introducción al turismo	Cuatrimestral	4	64	Presencial	
05	Seguridad e inocuidad alimentaria	Cuatrimestral	4	64	Presencial	
06	Panadería	Cuatrimestral	4	64	Presencial	

**PRIMER AÑO - SEGUNDO CUATRIMESTRE**

02	Lengua extranjera con fines específicos 2	Anual	2	64	Presencial	
03	Práctica profesionalizante 1	Anual	4	128	Presencial	
01	Lengua extranjera con fines específicos 1	Anual	2	64	Presencial	1 *
07	Seminario electivo institucional	Cuatrimestral	2	32	Presencial	
08	Lectura y escritura académicas	Cuatrimestral	2	32	Presencial	
09	Composición y propiedades de los alimentos 1	Cuatrimestral	4	64	Presencial	
10	Pastelería 1	Cuatrimestral	4	64	Presencial	

**SEGUNDO AÑO - PRIMER CUATRIMESTRE**

14	Organización y gestión de empresas de servicios turísticos	Cuatrimestral	4	64	Presencial	
15	Composición y propiedades de los alimentos 2	Cuatrimestral	4	64	Presencial	
16	Pastelería 2	Cuatrimestral	4	64	Presencial	

**SEGUNDO AÑO - SEGUNDO CUATRIMESTRE**

11	Lengua extranjera con fines específicos 3	Anual	2	64	Presencial	
12	Lengua extranjera con fines específicos 4	Anual	2	64	Presencial	
13	Práctica profesionalizante 2	Anual	4	128	Presencial	
17	Historia socio-cultural de la gastronomía	Cuatrimestral	4	64	Presencial	
18	Cocina regional argentina	Cuatrimestral	4	64	Presencial	
19	Nutrición y alimentación saludable	Cuatrimestral	4	64	Presencial	

**TERCER AÑO - PRIMER CUATRIMESTRE**

22	Servicios y atención al cliente	Cuatrimestral	4	64	Presencial	
23	Eventos gastronómicos y	Cuatrimestral	4	64	Presencial	

COD	ASIGNATURA	REGIMEN	CARGA HORARIA SEMANAL	CARGA HORARIA TOTAL	MODALIDAD DICTADO	OBS.
	catering					
24	Gastronomía científica y creativa	Cuatrimestral	4	64	Presencial	

**TERCER AÑO - SEGUNDO CUATRIMESTRE**

21	Cocina internacional	Anual	4	128	Presencial	
20	Práctica profesionalizante 3	Anual	4	128	Presencial	
25	Menú	Cuatrimestral	4	64	Presencial	
26	Bebidas	Cuatrimestral	4	64	Presencial	
27	Emprendimientos sustentables	Cuatrimestral	4	64	Presencial	

**TÍTULO: TÉCNICO/A UNIVERSITARIO/A EN GASTRONOMÍA**

**CARGA HORARIA TOTAL: 1920 HORAS**

**OBSERVACIONES**

1 \* Durante su recorrido académico el/la estudiante deberá cursar y aprobar dos niveles, de dos idiomas diferentes, definidos por la Facultad.

Un idioma será asignado a las unidades curriculares Cód.01-Lengua extranjera con fines específicos 1 y Cód.11-Lengua extranjera con fines específicos 3; y el otro idioma será asignado a las unidades curriculares Cód. 02-Lengua extranjera con fines específicos 2 y Cód.12-Lengua extranjera con fines específicos 4. Esto permitirá al/a la Técnico/a Universitario/a en Gastronomía adquirir los conocimientos para el dominio técnico en dos idiomas diferentes.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional  
2020 - Año del General Manuel Belgrano

**Hoja Adicional de Firmas**  
**Anexo**

**Número:**

**Referencia:** EX-2019-105465239- -APN-DNGYFU#MECCYT

---

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

## **ALCANCES DEL TÍTULO: TÉCNICO/A UNIVERSITARIO/A EN GASTRONOMÍA, QUE EXPIDE UNIVERSIDAD PROVINCIAL DE CÓRDOBA, FACULTAD DE TURISMO Y AMBIENTE, CÓRDOBA**

Los/as graduados/as de la Tecnicatura Universitaria en Gastronomía estarán habilitados para:

- Ejecutar todas las etapas del proceso de producción y prestación de servicios gastronómicos, cumpliendo con la legislación vigente, y controlando la aplicación de medidas de higiene, sanidad y seguridad laboral.
- Diseñar y elaborar menús sobre la base de criterios nutricionales, estéticos, higiénicos, económicos, estratégicos y culturales.
- Contribuir con la gestión de establecimientos y servicios gastronómicos con criterios técnicos de calidad y sustentabilidad.
- Resolver situaciones problemáticas vinculadas con los procesos operativos en establecimientos gastronómicos.
- Favorecer la producción local y regional a través de la gestión de la cadena de abastecimiento.
- Organizar y ejecutar la producción gastronómica en eventos.
- Colaborar en equipos interdisciplinarios en el asesoramiento técnico gastronómico en organizaciones del sector público y privado.
- Desarrollar servicios y emprendimientos gastronómicos de manera individual o en equipos interdisciplinarios con criterios contextuales, de calidad, sustentabilidad, funcionalidad operativa y que acompañen al desarrollo turístico.
- Coordinar técnicamente los equipos de trabajo de los distintos sectores de producción gastronómica.
- Implementar técnicas y preparaciones tradicionales de cocina local, regional e internacional



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional  
2020 - Año del General Manuel Belgrano

**Hoja Adicional de Firmas**  
**Anexo**

**Número:**

**Referencia:** EX-2019-105465239- -APN-DNGYFU#MECCYT

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 1 pagina/s.