

DONAR ORGANOS
ES SALVAR VIDAS

"2012 - Año de Homenaje al doctor
D. MANUEL BELGRANO"

República Argentina
Poder Ejecutivo de la Provincia de La Pampa

SANTA ROSA, 24 OCT 2012

VISTO:

El Expediente N° 6282/09, caratulado: "MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACIÓN - DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN POLIMODAL Y SUPERIOR - S/ EVALUACIÓN DE LA CARRERA: TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMIA Y ALTA COCINA - INSTITUTO SUPERIOR VISIÓN TECNOLÓGICA"; y

CONSIDERANDO:

Que el Colegio Universitario "Visión Tecnológica" de la ciudad de Santa Rosa de gestión privada e incorporado a la enseñanza oficial mediante Decreto N° 371/02, tramita ante la Dirección General de Educación Secundaria y Superior del Ministerio de Cultura y Educación, la evaluación de la carrera Tecnicatura Superior en Gastronomía y Alta Cocina, con modalidad presencial;

Que se aprobó mediante el Decreto N° 511/06, la carrera "Técnico Superior de Gastronomía y Alta Cocina" y se autorizó su implementación en el mencionado Instituto de Educación Superior y resulta necesaria su adecuación y actualización acorde a lo establecido en la normativa nacional, federal y provincial vigente;

Que la propuesta educativa ha sido evaluada en su totalidad de acuerdo con lo previsto en la Resolución N° 873/09 del Ministerio de Cultura y Educación para la presentación de ofertas educativas de Nivel Superior;

Que la implementación de la carrera a autorizar encuadra en lo previsto por el artículo 43 y siguientes de la Ley de Educación Provincial N° 2511 que contribuirá al fortalecimiento de la oferta global de Educación Técnico Profesional de Nivel Superior del Sistema Educativo Provincial y favorecerá la articulación con itinerarios formativos de otros niveles;

Que la Dirección General de Educación Secundaria y Superior del Ministerio de Cultura y Educación considera viable la aprobación de la carrera Tecnicatura Superior en Gastronomía y Alta Cocina y su implementación en el Colegio Universitario "Visión Tecnológica" de la ciudad de Santa Rosa, por dos (2) cohortes consecutivas a partir del Ciclo Lectivo 2013;

Que la implementación de la carrera mencionada será financiada con aportes privados;

Que ha tomado intervención la Delegación de Asesoría Letrada de Gobierno actuante en el Ministerio de Cultura y Educación;

Que es procedente dictar la medida legal pertinente;

POR ELLO:

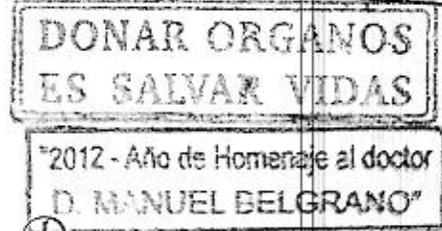
EL GOBERNADOR DE LA PROVINCIA
DECRETA:

Artículo 1º.- Apruébase el Plan de Estudios de la carrera denominada Tecnicatura Superior en Gastronomía y Alta Cocina, cuyo detalle



[Handwritten signature]





República Argentina
Poder Ejecutivo de la Provincia de La Pampa

///2.-

de espacios curriculares, carga horaria, perfil profesional y capacidades figuran en el Anexo que forma parte integrante del presente Decreto. Los alumnos que cumplimenten dicho Plan de Estudios se harán acreedores del título de "Técnico Superior en Gastronomía y Alta Cocina".

Artículo 2º.- Autorízase al Colegio Universitario "Visión Tecnológica" de la ciudad de Santa Rosa, la implementación de la carrera Tecnicatura Superior Gastronomía y Alta Cocina, con modalidad presencial, por dos (2) cohortes consecutivas a partir del Ciclo Lectivo 2013, de acuerdo con el detalle que figura en el Anexo que integra el presente Decreto.

Artículo 3º.- La implementación de la carrera autorizada por el artículo 2º del presente Decreto será financiada con aportes privados.

Artículo 4º.- Facúltase al Ministerio de Cultura y Educación a realizar todos los controles necesarios con el fin de garantizar la calidad educativa propuesta en el Plan de Estudios aprobado por el artículo 1º.

Artículo 5º.- Facúltase al Ministerio de Cultura y Educación a autorizar la implementación de nuevas cohortes de la carrera aprobada por el artículo 1º hasta un máximo de tres (3) consecutivas, una vez concluida la matriculación a 1º año de la última cohorte consignada en el Anexo del presente Decreto, a petición debidamente fundamentada por parte del Colegio Universitario "Visión Tecnológica" de la ciudad de Santa Rosa.

Artículo 6º.- Encomiéndase al Ministerio de Cultura y Educación la realización de los trámites de Validez Nacional del título de "Técnico Superior en Gastronomía y Alta Cocina", conforme lo establecido por las Leyes Nº 26206 y Nº 26058 y sus normas derivadas vigentes.

Artículo 7º.- Déjase sin efecto el Decreto Nº 511/06.

Artículo 8º.- El presente Decreto será refrendado por la señora Ministra de Cultura y Educación.

Artículo 9º.- Dese al Registro Oficial y al Boletín Oficial, publíquese, comuníquese, pase al Ministerio de Cultura y Educación a sus efectos y notifíquese a las autoridades del Colegio Universitario "Visión Tecnológica" de la ciudad de Santa Rosa a sus efectos.



DECRETO Nº
VME/LQ

1067



C.P.N. OSCAR RAJCO JORGE
GOBERNADOR DE LA PAMPA

**DONAR ORGANOS
ES SALVAR VIDAS**
"2012 - Año de Homenaje al doctor
D. MANUEL BELGRANO"

República Argentina
Poder Ejecutivo de la Provincia de La Pampa

ANEXO

Institución: Colegio Universitario "Visión Tecnológica" de la ciudad de Santa Rosa

Carrera Superior No Universitaria: Tecnicatura Superior en Gastronomía y Alta Cocina

Título: Técnico Superior en Gastronomía y Alta Cocina

Perfil Profesional

La oferta educativa permitirá dar respuesta efectiva y pertinente a las demandas en referencia a la profesionalización de la cocina y de la empresa gastronómica en su conjunto, en sus diversas formas de desarrollo presentes en el mercado. Por ello, se plantea desde una perspectiva de educación profesional orientada a objetivos vinculados a la autogestión y a la generación de nuevos empleos, una formación científica, técnica y tecnológica, transversalizada por una formación sociocultural y acompañada por un itinerario de prácticas profesionalizantes progresivo e intensidad y complejidad. Sobre tales fundamentos el Técnico Superior en Gastronomía y Alta Cocina estará capacitado para ejecutar las tareas vinculadas a la cocina, generar y promover prácticas innovadoras en la elaboración de menús, acorde lo regulado en la normativa que regula las actividades y funciones del sector gastronómico. Como auxiliar del profesional universitario responsable pertinente, será capaz de identificar problemas; analizar los distintos factores que inciden en la efectividad de la gestión de los recursos humanos, materiales, tecnológicos en la cocina o área gastronómica de empresas del sector, con responsabilidad profesional y respeto de los patrones y normativas que regulan las buenas prácticas, higiene, salud y manejo de alimentos. Estará capacitado para colaborar en el análisis y control de costos, y en la elaboración de menús que contemplen criterios nutricionales y del arte culinario bajo la orientación y supervisión de un profesional universitario del sector.

El Técnico Superior en Gastronomía y Alta Cocina poseerá una formación que lo habilitará para desempeñarse en diferentes puestos laborales en el sector de la gastronomía, tanto en relación de dependencia como en su propio emprendimiento, sujeto autogestivo.

Capacidades

En función de lo expuesto se definen las siguientes capacidades técnico-profesionales del futuro egresado:

- Realizar las tareas vinculadas a la cocina, generar y promover prácticas innovadoras en la elaboración de menús, acorde a la normativa que regula las actividades y funciones del sector gastronómico involucrado.
- Reconocer y definir problemas en la gestión de la cocina, en sus procesos y tareas y/o en los recursos e insumos y proponer alternativas superadoras, bajo



**DONAR ORGANOS
ES SALVAR VIDAS**
"2012 - Año de Honra al doctor
D. MANUEL BELGRANO"

República Argentina
Poder Ejecutivo de la Provincia de La Pampa

///2.-

la orientación y supervisión de un profesional universitario pertinente

- Examinar los factores que inciden en la efectividad de la gestión de los recursos humanos, materiales, tecnológicos, insumos, procesos y tareas que se desarrollan en la cocina o en el área gastronómica de empresas del sector, con responsabilidad profesional y respeto de los patrones que regulan las buenas prácticas, higiene, salud y manejo de alimentos.
- Colaborar en el análisis y control de costos, y en la elaboración de menús que contemplen criterios nutricionales y del arte culinario bajo la orientación y supervisión de un profesional universitario.
- Participar en el proceso de selección del personal y en procesos de investigación interdisciplinarios en el ámbito de su incumbencia y
- Desempeñarse en diferentes puestos laborales en el sector de la gastronomía, en relación de dependencia o como sujeto autogestivo.
- Desempeñarse como técnico o integrante de equipo técnico en organizaciones y entidades públicas y privadas, y/o o como sujeto autogestivo en su propio emprendimiento en el sector gastronómico y en diferentes contextos locales

Duración de la carrera: TRES (3) años.

Cohortes autorizadas: DOS (2) cohortes consecutivas a partir del Ciclo Lectivo 2013 de acuerdo con el siguiente detalle:

Primera cohorte: inicia en el Ciclo Lectivo 2013 y finaliza al concluir el Ciclo Lectivo 2015. En este período solo se podrá matricular, por única vez, en el 1º año de la carrera, en el Ciclo Lectivo 2013.

Segunda cohorte: inicia en el Ciclo Lectivo 2014 y finaliza al concluir el Ciclo Lectivo 2016. En este período sólo se podrá matricular, por única vez, en el 1º año de la carrera, en el Ciclo Lectivo 2014.

Plan de Estudio y carga horaria

1º Año

Código Espacio	Espacio curricular	Horas reloj semanal (h)	Horas reloj anual (h)	Correlativas
01	Historia Gastronómica	3	48	---
02	Cocina I	4	64	---
03	Cocina Fría y Buffet	4	64	---
04	Panadería Básica	5	80	---
05	Inglés I	3	48	---
06	Panadería Dulce	4	64	04
07	Informática	3	48	---
08	Cocina II	4	64	02
09	Francés Gastronómico	3	48	01
10	Práctica Profesional I	6	96	01 a 05
Total Carga Horaria 1º Año: 624 horas reloj				



G.G.

**DONAR ORGANOS
ES SALVAR VIDAS**

*2012 - Año de Homenaje al doctor
D. MANUEL BELGRANO*

República Argentina
Poder Ejecutivo de la Provincia de La Pampa

///3.-

2° Año

Código Espacio	Espacio curricular	Horas reloj semanal (h)	Horas reloj anual (h)	Correlativas
11	Tecnología de Alimentos y Nutrición	3	48	---
12	Pastelería I	5	80	06
13	Servicios de Alimentos y Bebidas	3	48	---
14	Inglés II	3	48	05
15	Enología y Bebidas	3	48	---
16	Cocina III	5	80	08
17	Seguridad, Higiene y Bromatología	3	48	11
18	Pastelería II	4	64	12
19	Marketing Gastronómico	3	48	13
20	Práctica Profesional II	6	96	06 a 15
Total Carga Horaria 2° Año: 608 horas reloj				

3° Año

Código Espacio	Espacio curricular	Horas reloj semanal (h)	Horas reloj anual (h)	Correlativas
21	Gestión y Administración de Establecimientos Gastronómicos	3	48	13 y 19
22	Portugués I	3	48	---
23	Ética y Deontología Profesional	3	48	---
24	Cocina IV	5	80	16
25	Práctica Profesional III	7	224	16 a 20
26	Ceremonial y Protocolo	3	48	---
27	Pastelería III	4	64	18
28	Cocina V	4	64	24
29	Portugués II	3	48	22
Total Carga Horaria 3° Año: 672 horas reloj				

Total Carga Horaria Tecnicatura Superior en Gastronomía y Alta Cocina: 1904 horas reloj.



ANEXO AL DECRETO N° 1067

VME/LQ.



C.P.N. OSCAR MARIO JORGE
GOBERNADOR DE LA PAMPA