

**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° 12317/09, caratulado: "MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACIÓN - DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN POLIMODAL Y SUPERIOR - S/EVALUACIÓN DE LA CARRERA: "TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE OPERACIONES GASTRONOMICAS" – CIUDAD EDUCATIVA (ESCUELA SUPERIOR DE SERVICIOS Y NEGOCIOS)"; y

CONSIDERANDO:

Que el Instituto Terciario "Ciudad Educativa" de Santa Rosa, de gestión privada e incorporado a la enseñanza oficial mediante Decreto N° 328/05, gestiona ante la Dirección General de Educación Secundaria y Superior del Ministerio de Cultura y Educación, la autorización para la implementación de la carrera de Nivel Superior denominada "Tecnatura Superior en Organización de Operaciones Gastronómicas", con modalidad presencial;

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 y 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 Subsecretaría de Educación Técnico Profesional del Ministerio de Cultura y Educación considera viable la aprobación de la carrera denominada "Tecnatura Superior en Organización de Operaciones Gastronómicas" a implementarse en el Instituto Terciario "Ciudad Educativa" 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, en consecuencia, corresponde dictar la medida legal pertinente;

POR ELLO:

EL GOBERNADOR DE LA PROVINCIA
DECRETA:

Artículo 1º.- Apruébase la carrera de "Tecnatura Superior en Organización de Operaciones Gastronómicas" cuyo detalle de espacios curriculares, carga horaria, correlatividades, perfil profesional y capacidades figuran en el Anexo que forma parte integrante del presente

///.-



S.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

///2.-

Decreto. Los alumnos que cumplimenten dicho Plan de Estudios se harán acreedores del título de "Técnico Superior en Organización de Operaciones Gastronómicas".

Artículo 2º.- Apruébase el Plan de Estudios de la carrera referida en el artículo 1º, para su implementación en el Instituto Terciario "Ciudad Educativa" de la ciudad de Santa Rosa, con modalidad presencial por dos (2) cohortes consecutivas a partir del Ciclo Lectivo 2013.

Artículo 3º.- La implementación de la carrera aprobada por el artículo 1º del presente Decreto será financiada con aportes privados.

Artículo 4º.- Facúltase a la Subsecretaría de Educación Técnico Profesional del 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 2º.

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 Instituto Terciario "Ciudad Educativa" de la ciudad de Santa Rosa.

Artículo 6º.- Encomiéndase al Ministerio de Cultura y Educación la realización del trámite de Validez Nacional del título de "Técnico Superior en Organización de Operaciones Gastronómicas", conforme lo establecido por las Leyes N° 26206 y N° 26058 y sus normas derivadas vigentes.

Artículo 7º.- El presente Decreto será refrendado por la señora Ministra de Cultura y Educación.

Artículo 8º.- 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 de la Instituto Terciario "Ciudad Educativa" de la ciudad de Santa Rosa.

S.G.G.

DECRETO N° 1068
LQ/



[Signature]
Lic. JACQUELINE M. EVANGELISTA
MINISTRA DE CULTURA Y EDUCACION

[Signature]
C.P.N. OSCAR MARIO JORGE
GOBERNADOR DE LA PAMPA

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

República Argentina
Poder Ejecutivo de la Provincia de La Pampa

ANEXO

Institución: Instituto Terciario "Ciudad Educativa" de la ciudad de Santa Rosa.
Carrera Superior No Universitaria: Tecnicatura Superior en Organización de Operaciones Gastronómicas.
Título: Técnico Superior en Organización de Operaciones Gastronómicas.

Perfil Profesional

Sobre la base de una formación científica, metodológica, técnica y tecnológica, el "Técnico Superior en Organización de Operaciones Gastronómicas" contará con capacidades que le permitan desempeñarse de forma eficiente en el campo ocupacional de su incumbencia. El "Técnico Superior en Organización de Operaciones Gastronómicas" contará con capacidades que le permitirán desenvolverse en niveles técnicos de organizaciones públicas y/o privadas de los sectores gastronómicos, hoteleros y afines.

Capacidades

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

- * Organizar, coordinar y operar actividades gastronómicas de nivel nacional e internacional.
- * Aplicar las normas, estándares y procedimientos de higiene, seguridad y conservación inherentes a la gestión de alimentos y su sanidad.
- * Aplicar las variantes del amplio espectro de la cocina nacional e internacional.
- * Desarrollar creatividad en el desarrollo de sus propias recetas y menús.

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



S.G.G.

**DONAR ORGANOS
ES SALVAR VIDAS**

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

República Argentina
Poder Ejecutivo de la Provincia de La Pampa

///2.-

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	Sociología de las Organizaciones	4	64	---
02	Introducción a la Gastronomía	2	32	---
03	Cocina I (Local, Regional y Nacional)	3	48	---
04	Servicios y Atención al Cliente	2	32	---
05	Práctica I -1era. Parte	4	64	---
06	Fundamentos de la Gastronomía	4,5	72	2
07	Operaciones con Alimentos y Bebidas	2	32	2
08	Tecnología de la Información y las Comunicaciones	4	64	---
09	Cocina II (Internacional y a la Carta)	3	48	2
10	Francés Gastronómico	2	32	---
11	Práctica I - 2da. Parte	4	64	2 y 5
Total Carga Horaria 1º Año: horas reloj			552 HR	



2º Año

Código Espacio	Espacio curricular	Horas reloj semanal (h)	Horas reloj anual (h)	Correlativas
12	Informática	4	64	---
13	Economía y Finanzas	2	32	---
14	Elaboración del Menú	2	32	2 y 3
15	Cocina III (Naturalista y Salud)	3	48	3
16	Práctica Profesional II - 1era. Parte	4	64	5



///.-

**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.-

Código Espacio	Espacio curricular	Horas reloj semanal (h)	Horas reloj anual (h)	Correlativas
17	Higiene y Seguridad	4,5	72	---
18	Organización y Operaciones Gastronómicas	3	48	7 y 4
19	Inglés Gastronómico	2	32	2
20	Taller de Pastelería	3	48	3
21	Cocina IV (Molecular)	2	32	9
22	Práctica Profesional II - 2da. Parte	4	64	11
Total Carga Horaria 2º Año: horas reloj			536 HR	

3º Año

Código Espacio	Espacio curricular	Horas reloj semanal (h)	Horas reloj anual (h)	Correlativas
23	Portugués	3	48	2 y 7
24	Nutrición en Servicios de Gastronomía	4,5	72	2
25	Marketing Gastronómico	2	32	14
26	Práctica Profesional III - 1era. Parte	4	64	6
27	Protocolo y Ceremonial	2	32	12
28	Ética y Deontología Profesional	4	64	16
29	Bromatología	4,5	72	6
30	Organización y Administración de Servicios Gastronómicos	2	32	12
31	Diseño y Equipamiento Gastronómico	2	32	---
32	Práctica Profesional III - 2da. Parte	4	64	21
Total Carga Horaria 3º Año: horas reloj			512 HR	

Total Carga Horaria "Tecnica Superior en Organización de Operaciones Gastronómicas": 1600 horas reloj.



ANEXO AL DECRETO N° 1068



Lic. JACQUELINE M. EVANGELISTA
MINISTRA DE CULTURA Y EDUCACION

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