

RESOLUCIÓN CD FACTA N° 124/2023.-  
Villa Regina, 22 de diciembre de 2023.-

**VISTO:**

La nota de la Secretaria Académica, Lic. Ivanna Milanesi, que eleva la solicitud recibida de la Coordinadora de la carrera Licenciatura en Gerenciamiento Gastronómico, Cra Lorena Grossi, donde propone modificaciones en el esquema de correlatividades del plan de estudios de la carrera, aprobada por Ordenanza N° 553/2011; Y:

**CONSIDERANDO:**

- **QUE** la **Disposición de la Secretaria Académica Central N° 07/21** habilita la modificación de correlatividades con la aprobación del Consejo Directivo de la Unidad Académica correspondiente;
- **QUE** la propuesta se enmarca en la evaluación del plan de estudios de la carrera que se viene desarrollando desde la Coordinación con docentes y la información proporcionada por la Comisión Ad-Hoc designada para la modificación del plan de estudios (Resol. N° 066/2018);
- **QUE** la propuesta se fundamenta en la necesidad de articular de manera más eficiente las asignaturas, promoviendo una mejor integración de contenidos académicos;
- **QUE** la Comisión de Asuntos Académicos emitió el **Despacho N° 067/2023** de manera favorable, con observaciones;
- **QUE** la Consejera Docente Lic. Celina Franceschinis expuso la moción de aprobar el despacho de la Comisión con la única modificación de incluir las mismas asignaturas que se requieren como cursadas para cursar Cocina III y Cocina IV, en aprobadas para final;
- **QUE** en la **Reunión Ordinaria CD N° 11 de fecha 22/12/2023** el Consejo Directivo trató y aprobó por unanimidad la moción de la Lic. Celina Franceschinis;
- **QUE** es necesario cumplir con los pasos administrativos y académicos correspondientes.

**POR ELLO:**

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS Y  
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
RESUELVE**

**ARTÍCULO 1º: APROBAR** las modificaciones en el esquema del plan correlatividades perteneciente a la carrera **Licenciatura en Gerenciamiento Gastronómico**, aprobada por Ordenanza de CS N° 553/2011, que se detalla en el Anexo Único.

**ARTICULO 2º: REGISTRAR, COMUNICAR Y ARCHIVAR.**



**TASSILE**  
**Valentin**  
Firmado digitalmente  
por TASSILE Valentin  
Fecha: 2023.12.27  
08:24:46 -03'00'



RESOLUCIÓN CD FACTA N° 124/2023.-  
Villa Regina, 22 de diciembre de 2023.-

Anexo Resolución CD FACTA N° 124/2023 de fecha 22/12/2023

Año	Cuatrimestre	Asignatura	Cursada	Aprobada p/cursar	Aprobada p/final
I	1°	1. Patrimonio Cultural y Alimentos I	----	----	----
		2. Química de los Alimentos I	----	----	----
		3. Organización y Equipamiento del Servicio Gastronómico	----	----	----
		4. Francés	----	----	----
	2°	5. Patrimonio Cultural y Alimentos II	1	----	1
		6. Química de los Alimentos II	2	----	2
		7. Materias Primas	2	----	2
		8. Cocina I	3	----	3
		9. Inglés	----	----	----
		10. Actividades Específicas I	3	----	----
II	1°	11. Microbiología de los Alimentos	6,7	----	6,7
		12. Legislación Alimentaria y Comercial	8	----	8
		13. Bromatología	6,7	2	6,7
		14. Cocina II	7,8	3,10	7,8
		15. Repostería y Panadería	7	3	7
		16. Actividades Específicas II	8	10	10
	2°	17. Nutrición	13	6	7,13
		18. Higiene Alimentaria	11,12	----	11,12
		19. Fundamentos de Seguridad Laboral en Gastronomía	14	3	14
		20. Nociones de Tecnología y Técnicas de Conservación de Alimentos	11	6,7	11
		21. Cocina III	1,14	8,16	1,14
		22. Actividades Específicas III	14	16	16
III	1°	23. Costos en Gastronomía	21	----	21
		24. Catering	17,18	14	17,18
		25. Organización de Eventos	18,19	4,9	18,19
		26. Vinos y otras Bebidas	20	11	20
		27. Cocina IV	5,21	14,22	5,21
		28. Administración en Gastronomía	21	12	21
		29. Actividades Específicas IV	21	22	22
	2°	30. Ética y Deontología	25,27	----	25,27
		31. Gestión de la Calidad en Gastronomía	27	18	27
		32. Gestión Gastronómica I	23,28	----	23,28
33. Investigación de Mercado en Gastronomía		23	21	23	
34. Idioma a elección		----	4,9	----	
IV	1°	35. Recursos Humanos en Gastronomía	30,33	----	30,33
		36. Relaciones Públicas en Gastronomía	30	25	30
		37. Sociología de las Organizaciones	30	----	30
		38. Gestión Gastronómica II	32	28	32
	2°	39. Circuitos Gastronómicos	36	----	36
		40. Gerenciamiento Gastronómico	38	28,32	38
		41. Marketing Gastronómico	37	33	37
		42. Alimentación Institucional	38	17	38
Práctica Profesional Integradora (PPI)			1 a 42	30	39,40,41,42