

Fecha Sanción 2 Oct. 2006
Publicado en Boletín Oficial B.O.N° 91-14/11/06 - PAG. 3680/83
Extracto APRUEBASE LA ESTRUCTURA ORGANICA CURRICULAR DE LA
"TECNICATURA SUPERIOR EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS
HOTELERAS Y GASTRONOMICAS" EN INSTITUTOS SUPERIORES.-

San Fernando del Valle de Catamarca. 02 de Octubre de 2006

VISTO:

El Expte. D/27339/2004, por el que la Dirección Provincial de Educación Superior tramita la aprobación de la Estructura Curricular de la "Tecnatura Superior" en Administración de Empresas Hoteleras y Gastronómicas", implementada en los Institutos de Estudios Superiores dependientes de esa Dirección; y

CONSIDERANDO:

Que mediante Nota Di.P.E.S. N° 1029/2004 (fs.05) la Dirección Provincial de Educación Superior informa que la "Tecnatura Superior en Administración de Empresas Hoteleras y Gastronómicas" fue creada por Decreto CE N° 1295/2001, con su respectivo Plan, para la cohorte 2001 en el Instituto de Estudios "Prof. Juan Manuel Chavarría" de esta ciudad Capital (fs.11/15).

Que asimismo, en el año 2002 se crea dicha carrera en el Instituto de Estudios Superiores de Belén por Decreto E N°198/2002 (fs.16) con vigencia para esa cohorte.

Que con posterioridad, mediante Decretos E N° 71/2003 (fs.17) y ECCyT N°352/2002 (fs.18), se prorroga su vigencia para las cohortes 2003 y 2004, respectivamente, en el IES "Prof. Juan Manuel Chavarría", todo ello sin que mediara la aprobación formal del respectivo Plan de Estudios.

Que informa igualmente que toda la documentación obrante al respecto fue analizada por el Equipo Técnico Docente de esa Dirección, y que se procedió a revisar el Plan que se aplicó en su dictado a partir de la cohorte 2001, elaborándose la Estructura Curricular que se eleva para su aprobación en concordancia con dicho Plan.

Que de lo expuesto se desprende la necesidad de regularizar la situación de las instituciones que mantienen vigente esta oferta educativa, para lo cual se debe proceder a aprobar formalmente la Estructura Curricular que se aplica en su dictado a partir de la cohorte 2002.

Que a fs. 06/08, obra la correspondiente Estructura Curricular, observándose que su formulación, los objetivos de la carrera, el Título a otorgar, su competencia y validez, cumplen con los requisitos exigidos por el Sistema Educativo a nivel Provincial y Nacional.

Que en virtud de los antecedentes de hecho y de derecho obrantes en autos la Dirección de Asuntos Jurídicos y Legislación del Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología, en Dictamen DAJyL N° 049/2005 (fs.24/25), aconseja se apruebe el Plan de Estudios correspondiente a la "Tecnatura Superior en Administración de Empresas Hoteleras y Gastronómicas" para los Institutos de Educación Superior de jurisdicción provincial.

Que en igual sentido se expide Asesoría General de Gobierno, mediante Dictamen AGG N° 942/2006, obrante a fs.33/34.

Que el Poder Ejecutivo Provincial está facultado para el dictado del presente acto sobre la base de las atribuciones del Art. 269° de la Constitución Provincial, y en concordancia con lo dispuesto en las Leyes 24195, 24521, 26058 y 4843.

Por ello,

EL GOBERNADOR DE LA PROVINCIA DE CATAMARCA

DECRETA:

ARTICULO 1°.- Apruébase con alcance jurisdiccional la Estructura Curricular de la "Tecnatura Superior en Administración de Empresas Hoteleras y Gastronómicas", según lo consignado en el ANEXO UNICO del presente instrumento legal.

ARTICULO 2°.- Dispónese que la Estructura Curricular de la Tecnatura Superior aprobada por el Artículo precedente tendrá vigencia en los Institutos Superiores de la Jurisdicción en los que por acto administrativo expreso se efectúe la creación, prórroga o convalidación de la carrera, y por las cohortes señaladas en los respectivos instrumentos legales.

ARTICULO 3°.- Convalídase su aplicación, a partir de la cohorte 2002, en los Institutos de Estudios Superiores de Belén "Prof. Juan Manuel Chavarría" de esta ciudad Capital.

ARTICULO 4°.- Tomen conocimiento: Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología, Subsecretaría de Educación, Dirección Provincial de Educación Superior, Dirección de Formulación y Control Presupuestario, Dirección Provincial de Personal y Departamento Legalización y Registro de Títulos.

ARTICULO 5°.- Comuníquese, publíquese, dése al Registro Oficial y Archívese.-

Ing. Agrim. EDUARDO BRIZUELA DEL MORAL
Gobernador de Catamarca

Ing. Agrim. Eduardo Galera
Ministro de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología

ANEXO UNICO

Carrera: TECNICATURA SUPERIOR EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS HOTELERAS Y GASTRONOMICAS.

Título: TECNICO SUPERIOR EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS HOTELERAS Y GASTRONOMICAS.

Validez: NACIONAL

Duración: CINCO (5) CUATRIMESTRES

Condiciones de ingreso: Título secundario Completo o de Educación Polimodal Completa. Los alumnos mayores de 25 años que no reúnan estos requisitos podrán acogerse a lo establecido por la Ley de Educación Superior 24521 (Art. 7).

Incumbencia: El egresado podrá desempeñarse en empresas hoteleras y gastronómicas en su conducción, administración, planificación y control, y en la coordinación de acciones y elaboración de estrategias de desarrollo empresarial en las empresas a las que pertenezca.

TECNICATURA SUPERIOR EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS HOTELERAS Y GASTRONOMICAS

ESTRUCTURA CURRICULAR

PRIMER AÑO

ORDEN ESPACIOS CURRICULARES HORAS CATEDRA CORRELATIVAS

1°C 2°C ANUAL APROBADAS

1 Hotelería y Gastronomía Básica 4 60

2 Sistemas de Información Contable I 6 90

3 Relaciones Públicas y Ceremonial

Empresarial 4 60

4 Geografía Turística 2 30

5 Psicología 2 30

6 Inglés I 4 60

7 Francés I 4 60

8 Taller: Observación y Visitas 4 60

9 Empresas Gastronómicas Básicas 6 90 1

10 Recepción 4 60 1-3-5

11 Marketing I 4 60 3

12 Inglés II 4 60 6

13 Francés II 4 60 7

14 Taller: Residencia Gastronómica 2 30 6-7

15 Taller: Residencia Hotelera en Recepción 2 30 6-7

16 Taller: Consejería 2 30 6-7

17 Taller: Reservista - Recepcionista 2 30 6-7

Total Horas Cátedra Semanales 1° Cuatrimestre 30

Total Horas Cátedra Semanales 2° Cuatrimestre 30

TOTAL HORAS CATEDRA 1° AÑO 900

TOTAL HORAS RELOJ 1° AÑO 600

SEGUNDO AÑO

ORDEN ESPACIOS CURRICULARES HORAS CATEDRA CORRELATIVAS

1°C 2°C ANUAL APROBADAS

18 Alimentos y Bebidas 4 60 9

19 Pisos 4 60 1

20 Marketing II 4 60 1-11

21 Relaciones Humanas y Gerencia de
Personal 2 30 1-2-3
22 Inglés II 4 60 6-10-14-15-16-17
23 Taller: Práctica Gastronómica 4 60 9-14
24 Taller: Práctica Hotelera en Pisos - Mu-
cama y Gobernata 6 90 16
25 Sistemas de Información Contable 6 90 2-11
26 Organización de Banquete 2 30 9-18-20
27 Organización de Restaurantes y Em-
presas Gastronómicas 2 30 18-23
28 Administración Hotelera 2 30 9-10-19-20
29 Administración Contable de Hoteles 4 60 2-25
30 Francés III 4 60 3-10-13-14-15-16-17
31 Ética Profesional 2 30
32 Congresos y Convenciones 2 30 3-20-22
33 Taller: Observación de Talleres y Con-
venciones 4 60 3
34 Taller: Observación de Banquetes 4 60 2
Total Horas Cátedra Semanales 1° Cuatrimestre 34
Total Horas Cátedra Semanales 2° Cuatrimestre 26
TOTAL HORAS CATEDRA 2° AÑO 900
TOTAL HORAS RELOJ 2° AÑO 600

TERCER AÑO

ORDEN ESPACIOS CURRICULARES HORAS CATEDRA CORRELATIVAS

1°C 2°C ANUAL APROBADAS

35 Legislación Laboral 2 30 31
36 Taller: Residencia: Cocina 4 60 1-14-18-23-25
37 Taller: Residencia: Recepción 4 60 19-24
38 Taller: Residencia: Pisos 4 60 18
39 Taller: Residencia: Salón/Bar 4 60 26
40 Proyecto de Investigación 8 120 1 a 34
Total Horas Cátedra Semanales 1° Cuatrimestre 26
Total Horas Cátedra Semanales 2° Cuatrimestre -.-
TOTAL HORAS CATEDRA 3 AÑO 390
TOTAL HORAS RELOJ 3° AÑO 260

TOTAL HORAS CATEDRA DE LA CARRERA 2190

TOTAL HORAS RELOJ DE LA CARRERA 1460.-