



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

FUNDAMENTOS

La carrera de Licenciatura en Gerenciamiento Gastronómico se dicta desde el año 2012 en la Facultad de Ciencias y Tecnologías de los Alimentos (FACTA) de la Universidad Nacional del Comahue, ubicada en la ciudad de Villa Regina. En la FACTA se dictan, además, las carreras de Licenciatura en Tecnología de los Alimentos, la Tecnicatura en Control e Higiene de los Alimentos y desde el año 2018, la Tecnicatura Auxiliar en Nutrición.

La carrera de Gerenciamiento Gastronómico, surge ante la ausencia de carreras universitarias públicas en el ámbito gastronómico y como una necesidad de ampliar la oferta académica que tenía en ese entonces la FACTA., y a la fecha es la única carrera de grado a nivel nacional que ofrece la posibilidad de obtener este título en una universidad pública y gratuita.

La incorporación de esta carrera en la oferta académica, sin lugar a dudas, generó un cambio altamente positivo en la FACTA y en la micro-región del Alto Valle Este, al ser la primera en el país que incorpora una carrera gastronómica. Las implicancias de incorporar la gastronomía a la academia son enormes ya que esto genera un necesario cambio de paradigma respecto a la actividad gastronómica, donde el hacer cocina no solo es una actividad propia de un oficio sino que trasciende el mismo entendiendo que cocinar es hacer ciencia por lo que se requiere, además de habilidades manuales y conocimientos prácticos, un formal entendimiento en disciplinas como son: química, física, microbiología, sociología, antropología, tecnología de alimentos, administración y gestión.

Actualmente es una de las carreras más demandadas en la facultad , ello permitió incrementar notablemente la cantidad de ingresantes, contando con 107 preinscripciones para el ingreso en el año 2020, y con un promedio de ingresantes de 72 estudiantes por año desde que se dio inicio al dictado de la misma. Los estudiantes provienen de distintas provincias de nuestro país: Buenos Aires, Neuquén, La Pampa, Chubut, Tierra Del Fuego, así como también de diversas localidades de la provincia de Río Negro.

El cursado de la carrera está programado en cuatro (4) años y 150 horas de práctica profesional integradora. Luego de aprobadas todas las asignaturas de los primeros dos años y medio de la Licenciatura, se accede al título intermedio de Técnico Universitario en Gastronomía.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

El Licenciado en Gerenciamiento Gastronómico, es un graduado universitario con conocimientos en Química, Biología y Nutrición que cuenta con formación en aspectos higiénico-sanitarios, culinarios y de seguridad laboral, administrativos y financieros, de gerenciamiento y de gestión, de relaciones públicas y negocios como así también con una fuerte capacitación práctica, que lo habilitan para desarrollar las actividades competentes propias de su profesión.

Respecto al campo laboral el Licenciado/a puede:

- Gerenciar servicios gastronómicos en restaurantes, hoteles y otros establecimientos/organismos/empresas públicos/as o privados/as.
- Integrar equipos de conducción en Empresas y Organizaciones Gastronómicas.
- Formular políticas generales para la selección, capacitación y promoción del personal de establecimientos gastronómicos.
- Establecer los procedimientos y controles de las operaciones de los diferentes servicios gastronómicos acordes con las normativas vigentes.
- Realizar tareas de investigación sobre tendencias, mercados y problemáticas del Sector Gastronómico.
- Garantizar el cumplimiento de los aspectos específicos contemplados en la legislación alimentaria y comercial dentro del establecimiento.
- Diseñar y evaluar proyectos Gastronómicos.

Cuando comenzó el dictado de la carrera sólo se contaba con un escaso juego de ollas y algunos insumos. Pero había profesores y directivos con muchas ganas de ponerle el hombro a la carrera. Con escasez de espacio físico, se optimizó el existente para dar comienzo a la carrera. En sus inicios los profesores concursados eran de las cercanías, pero luego, por la trascendencia que fue adquiriendo la carrera, comenzaron a presentarse postulantes de ciudades más alejadas. Entre los jurados invitados para la selección de los profesores se encuentran: Christophe Krywonis, el reconocido chef francés, Federico Gastan Domínguez Fontan, chef jefe del hotel Llao Llao y Mauricio Couly, dueño del restaurante La Toscana de Neuquén, Roberto



Legislatura de la Provincia de Río Negro

Montiel, chef ejecutivo de Casino del Río de Cipolletti, Carlos Velázquez, chef ejecutivo de Casino Magic de la ciudad de Neuquén y docentes del Instituto Superior de Educación Técnico Profesional (I.S.E.T.P.) de Bariloche.

El inicio del año 2020 encuentra a la carrera consolidada y en pleno crecimiento. Con más de doscientos cincuenta estudiantes cursando la carrera, catorce estudiantes que ya han obtenido el título intermedio de Técnico en Gerenciamiento Gastronómico.

La FACTA tiene en marcha grandes proyectos en cuanto al ámbito de incumbencia de la carrera, como, por ejemplo: la finalización de una cocina-laboratorio para la realización de las actividades prácticas y la constitución definitiva de un restaurante escuela que permitirá generar una oferta diferencial de propuestas gastronómicas que involucren representantes de la cocina internacional a través de gestiones con embajadas o instituciones gastronómicas líderes a nivel internacional.

Para poder construir la cocina-laboratorio la Facultad compró, con recursos propios, dos contenedores marítimos usados, los cuales se ensamblaron para obtener una superficie total de 70 metros cuadrados instalados en el predio disponible en la facultad. Es allí donde, además, parte del equipamiento de cocina adquirido fue obtenido a través de aportes realizados por la provincia de Río Negro a través de un subsidio. El proyecto final es conectar la cocina-laboratorio con el aula magna de la Facultad, que está ubicada en pleno centro de la ciudad de Villa Regina, para convertirla en un restaurante escuela.

La FACTA se encuentra trabajando, en la actualidad, en la consolidación de vinculaciones internacionales y en la concreción de convenios con universidades públicas y privadas extranjeras. Esto ya permite obtener los primeros logros en ese sentido: la participación en concursos internacionales y generar intercambios académicos para miembros de la comunidad universitaria entre los que cuentas profesores y alumnos.

Como parte de las actividades universitarias, la investigación se constituye en uno de los pilares fundamentales de la labor. En ese sentido los profesionales gastronómicos que se han incorporado en la planta docente realizan, entre sus actividades, investigación en el marco de proyectos de investigación de la universidad. Ello ha permitido general el primer profesor gastronómico categorizado en el sistema científico-tecnológico nacional en el rango de investigador científico, un logro que jerarquiza la labor gastronómica argentina.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

La FACTA posee, además, una permanente participación en fiestas provinciales y nacionales con la participación de docentes, no docentes y estudiantes en acciones de transferencia y extensión para con la sociedad. Entre las actividades cuentan la participación en la Fiesta Provincial de la Vendimia, un trabajo mancomunado con los organizadores de la Ruta del Vino, la participación en el evento "A la Carta en San Carlos de Bariloche", actividades en el Festival del Chef en Villa Pehuenia, Provincia de Neuquén, en la Fiesta Provincial de la Paella Española las Peñas y la Amistad en Ingeniero Huergo, la Fiesta Provincial del Locro en General Enrique Godoy, la Fiesta de las Colectividades y la Expo Fiesta Italiana en Villa Regina.

A fines de 2019 se produce un hecho histórico para la universidad, y el país, al culminar sus estudios de grado las dos primeras licenciadas en gerenciamiento gastronómico del país, graduadas en una Universidad Pública, se trata de las alumnas Abigail Silva y Antonela Guglielmo Peñaloza.

Abigail Silva, ya era técnica en Administración de Empresas, cuando tomó conocimiento de la existencia de la carrera de Gerenciamiento Gastronómico, a través de un folleto, que le acercó su padre, quién al concurrir a la Fiesta de la Manzana obtuvo la información en el stand promocional que la Facultad había dispuesto. Si bien Abigail, tenía planificado cursar gastronomía en un establecimiento privado, cuando tomó conocimiento de esta oferta académica no dudó en inscribirse. Durante el primer año viajaba desde Roca a Regina todos los días, y a partir del segundo año obtuvo la beca de residencia otorgada por la FACTA y residió en Villa Regina, hasta finalizar la cursada. Las materias que considera más difícil de la carrera son "Materia Prima" "Química" y "Administración" destaca la excelencia de los profesores. Abigail hoy es jefe de Trabajos Prácticos en la FACTA.

Antonela Guglielmo Peñaloza le gustó cocinar desde temprana edad, y tuvo la influencia de sus abuelas para hacerlo, miraba desde niña programas de cocina en la televisión y jugaba a probar recetas. Cuando terminó el secundario pensaba estudiar en una Universidad privada de Neuquén, pero era una posibilidad muy lejana por los gastos, afortunadamente tuvo el apoyo de sus padres que con mucho sacrificio cubrieron los gastos de pasajes y materiales. Cuenta que cuando se enteró de la carrera que se dictaba en Villa Regina fue una salvación porque era muy complicado que pudiera seguir en la ciudad de Neuquén. Cuando comenzó la carrera pensó que solo se trataba de cocinar y al ir cursando las materias se sorprendía de la cantidad de conocimientos que



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

le brindaba la misma. De los 4 años que le llevó la carrera, los dos primeros años vivió en Chichinales y luego en una residencia de Mujeres que le quedaba a dos cuadras de la facultad.

El egreso de las dos primeras licenciadas adquiere gran relevancia teniendo en consideración que la actividad gastronómica en nuestra provincia es una de las actividades de mayor generación de empleo. El turismo gastronómico, se ha transformado en un segmento cada vez más desarrollado y sofisticado, se ha convertido en una de las motivaciones principales de quienes viajan para conocer distintos destinos. La gastronomía de una región se vincula con la identidad y la cultura local, así como lo constituyen el entorno natural, el arte, o la historia; por ello es que, contar con la formación de profesionales con el perfil de gerenciamiento gastronómico, constituye una ventaja comparativa para nuestra provincia para desarrollar circuitos, rutas gastronómicas, centros de interpretación de sabores, ferias, festivales gastronómicos, para generar un proceso de transformación, en el servicio, la calidad, la manipulación, la higiene de los alimentos ofrecidos, mejorar la calidad y variedad de la oferta gastronómica y potenciar un polo gastronómico.

Por ello:

Autores: Marcela Alejandra Ávila y José María Apud.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO

D E C L A R A

Artículo 1°.- De interés educativo, social y económico el egreso de las dos primeras licenciadas en Gerenciamiento Gastronómico en el país, carrera dictada en la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Nacional del Comahue, universidad pública con sede en la localidad de Villa Regina.

Artículo 2°.- De forma.