

RESOLUCIÓN C.D. N° 507/2025

TECNICATURA UNIVERSITARIA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA									
ADMINISTRACIÓN									
PLAN DE ESTUDIOS		CARÁCTER				DICTADO			
		X	Obligatoria		Optativa		Anual	X	Cuatrimstral
AÑO	MÓDULO	RÉGIMEN				CUATRIMESTRE DE CURSADO			
1	1		Teórica	X	Teórica-Práctica	X	Primero		Segundo
CARGA HORARIA TOTAL			60		CANTIDAD DE SEMANAS			16	

DISTRIBUCIÓN DE LA CARGA HORARIA	Carga horaria
Bloques	Presencial
Ciencias Básicas	
Ciencias de los Alimentos	
Especialidades	60
Formación Complementaria	
TOTAL	60

CARGA HORARIA DESTINADA A LAS ACTIVIDADES DE FORMACIÓN PRÁCTICA	Carga horaria
	Presencial
Instancias supervisadas de Formación Práctica	
Proyecto Integrador	5
Práctica Profesional Supervisada	
TOTAL	5

CARGA HORARIA SEMANAL	Presencial
Teoría	3
Formación Práctica	1
TOTAL	4

RESOLUCIÓN C.D. N° 507/2025

1. Fundamentación.

La asignatura Administración contribuye al área de Especialidades de la carrera. Como espacio de saber, brinda conocimientos sobre los distintos enfoques de la teoría administrativa y las herramientas necesarias para la interpretación, comprensión y análisis de los fenómenos organizacionales en general. En pos de favorecer el análisis de los aspectos relacionados a la perspectiva de los establecimientos gastronómicos, sus interrelaciones y funcionamiento, con profundización en lo inherente a la realidad local, entrerriana y argentina.

El mundo de hoy, caracterizado por un dinamismo incesante, afecta la vida de las organizaciones con el surgimiento de nuevos actores y escenarios, lo que exige el estudio de estas realidades y sus problemáticas para preservar la eficacia de la disciplina administrativa como instrumento que posibilita el desempeño adecuado de quien participa en la tarea de administrar.

Los contenidos propios de la administración son necesarios para la formación de graduados en Gestión Gastronómica puesto que son indispensables las cualidades que los hagan capaces de idear, diseñar y ejecutar respuestas o soluciones adecuadas y específicas para cada situación particular que se les presente en sus vidas profesionales. Más específicamente, se busca con ellos proporcionar las herramientas clave para la gestión eficiente con una mirada integral y sostenible en el ámbito gastronómico.

2. Objetivos.

- Favorecer el desarrollo de la observación y el análisis del fenómeno organizacional en Establecimientos Gastronómicos.
- Estimular las habilidades que un profesional en administración debe tener para su ejercicio profesional.
- Promover la apropiación de conceptos e instrumentos que posibiliten el diálogo y la construcción conjunta para el abordaje de problemáticas.
- Promover el análisis y la resolución de posibles situaciones en el ámbito laboral-
- Conocer y reflexionar sobre el trabajo del administrador, el emprendedor/empresario y sus desafíos actuales.

3. Contenidos.

3.1. Contenidos Mínimos.

La disciplina administrativa: concepto y objeto de estudio. Evolución del pensamiento administrativo: teorías. Las organizaciones: concepto, características, elementos constitutivos, tipología. Elementos humanos y materiales. Componentes del proceso administrativo. Planificación, Organización, Dirección, Control. Análisis financiero. Sistemas de información. Información contable básica. Indicadores. Elementos y componentes de un Plan de Negocios.

RESOLUCIÓN C.D. N° 507/2025

3.2. Contenidos Analíticos.

TEMA I: Administración: Concepto. Objeto de estudio. Enfoques: ciencia, técnica, arte. Principios. Procesos administrativos. Evolución de las ideas sobre administración: Escuela de la teoría clásica, Escuela de las relaciones humanas, Escuela burocrática, Escuela de la teoría de las organizaciones, Enfoque de contingencias y de sistemas.

TEMA II: Organizaciones: Concepto. Características. Tipología. Elementos constitutivos. La organización como sistema. Evolución de las organizaciones en el tiempo. Tipos de empresas: PyMEs y establecimientos gastronómicos. Características.

TEMA III: Estructura organizacional: Concepto. Funciones básicas y de orden superior de las organizaciones. Autoridad. Responsabilidad. Poder. Jerarquía. Relaciones: de línea, asesora, funcional. Centralización y descentralización. Delegación. Comportamiento organizacional: individuo y organización. Comunicación. Conflicto y negociación. Formalización de la estructura.

TEMA IV: El proceso administrativo: Planificación: concepto, niveles y tipos de planes. Gestión: la administración en microemprendimientos, pequeñas y medianas empresas y empresas familiares. Dirección: funciones y roles gerenciales. Liderazgo: estilos. Control: concepto, ciclo básico, niveles y tipos.

TEMA V: Sistemas de información: Datos. Información. Requisitos y características de la información. Clasificación de los sistemas de información. Sistemas administrativos: funciones, elementos. Información contable básica. Indicadores de gestión: económicos, financieros, patrimoniales y de rotación. Sistemas integrados: aplicaciones empresariales.

TEMA VI: Plan de Negocios: definición, utilidad. Elementos y componentes: Resumen ejecutivo, Descripción del negocio, Estudio de mercado, Estrategia de mercado, Plan Operativo, Estructura organizacional, Análisis y Plan financiero, Conclusión.

4. Metodología de enseñanza y de aprendizaje.

El dictado de las clases previstas para la asignatura es teórico-práctico, distribuidas en cuatro (4) horas semanales de interacción pedagógica, según lo establecido en el Plan de Estudios actual. Se desarrollarán temas teóricos y se establecerán espacios para la realización de ejercicios prácticos -mayoritariamente durante el horario de clase - y extraclase, como complemento a los primeros.

Los criterios pedagógicos permitirán propiciar espacios para la formación integral del estudiante con base en los contenidos de la asignatura. Se mencionan los siguientes:

- Favorecer espacios de intercambio y diálogo en el grupo de estudiantes a los fines de estimular la participación desde el desarrollo de una postura crítica,
- Proponer la práctica del trabajo en equipo para estimular la socialización y la participación interactiva de sus integrantes y para que continúen concretando vivencias personales de desempeño grupal,
- Propiciar debates para favorecer el intercambio de opiniones y profundizar el análisis de los problemas planteados.

RESOLUCIÓN C.D. N° 507/2025

A modo de facilitar el apoyo a aquellos estudiantes que lo precisen, se determinarán espacios de encuentro, en días y horarios acordados oportunamente, en los cuales se atenderán consultas de todo tipo sobre los temas de la asignatura. Los mismos se desarrollarán de manera presencial o virtual sincrónica según lo acordado.

5. Descripción de las actividades Teóricas y de Formación Práctica.

5.1. Actividades Teóricas.

Los contenidos teóricos son desarrollados mediante exposiciones dialogadas, con inclusión de ejemplos en forma verbal y empleo de material audiovisual y bibliográfico destinados a facilitar la comprensión de los temas.

Entre las estrategias pedagógicas que se emplean, se prefiere el desarrollo conceptual mediante exposiciones dialogadas, con empleo de recursos tecnológicos (presentaciones, videos, lectura de artículos periodísticos o casos de estudio, etc.) que ayuden a promover la comprensión de los temas. Asimismo, se orienta la búsqueda de información desconocida -tales como términos, hechos históricos, teorías de la disciplina o de otras conexas- y otra que resulte relevante para el trabajo en las actividades prácticas, primordialmente en fuentes válidas y medios oficiales -como sitios web oficiales de la Real Academia Española o de instituciones públicas y privadas-.

5.2. Actividades de Formación Práctica.

En los espacios asignados a la práctica, los estudiantes realizan actividades que requieren la aplicación de los conceptos y herramientas desarrolladas en clase incorporadas progresivamente a lo largo del cuatrimestre. Estos ejercicios se complementan y formarán parte de los trabajos prácticos grupales efectuados que incluyen investigación bibliográfica y de campo.

Entre las estrategias pedagógicas a empleadas, se destaca la investigación bibliográfica a partir de ciertas pautas para posteriormente hacer puestas en común sobre los resultados, así como debates o contrastes con casos de empresas reales, con el objeto de incentivar el acercamiento a las fuentes del conocimiento textuales y relacionarlos de una manera integral. A su vez, se apunta a la investigación de campo del entorno socio-cultural y económico local para posibilitar el conocimiento de los principales aspectos distintivos del mismo, en especial, por su condición de actores sociales del medio en el que la Facultad se halla inserta.

Como dispositivo de integración entre los ejercicios y los contenidos teóricos desarrollados en el cuatrimestre, se propone un Trabajo Práctico Integrador a elaborar en módulos y con exposición final. Esta exposición oral se propone como medio de desarrollo de técnicas de oratoria y mejoramiento del desempeño frente a un público espectador. De esta manera los estudiantes pueden aplicar sus conocimientos para el análisis, diagnóstico y planteo de propuestas para el funcionamiento general de una organización.

5.3. Ámbitos donde se desarrollan las actividades de Formación Práctica.

Las actividades prácticas de cada tema se llevan a cabo en el aula designada para el desarrollo

RESOLUCIÓN C.D. N° 507/2025

normal de la asignatura y en los horarios establecidos, así se aprovecha la presencia de la cátedra en el seguimiento de los trayectos formativos de cada estudiante.

La actividad de formación práctica “Trabajo Práctico Integrador” se elabora, por una parte, en el aula asignada al desarrollo de las clases normales y en horario establecido. Por otra parte, la misma toma lugar como trabajo domiciliario en los espacios y tiempos destinados al trabajo autónomo. De esta manera, el tiempo destinado a esta actividad es dispuesto en los dos espacios consignados anteriormente.

6. Articulación con otros espacios.

Esta asignatura tiene una fuerte vinculación con las demás del Área Especialidades. Oportunamente, se desarrollan actividades con espacios curriculares cuyo dictado se da en el mismo cuatrimestre, tales como Marketing, Introducción a la Gestión Gastronómica, o con aquellos que se dictan en otros espacios como cursos de créditos académicos o asignaturas dictadas en otros cuatrimestres, como, por ejemplo, Costos.

El objetivo de ello es permitir el trabajo articulado en el desarrollo de temas puntuales que los espacios prevean en sus respectivos programas analíticos, facilitando la comprensión de los mismos y la conectividad de los trayectos por los que transitan los estudiantes.

7. Formas de evaluación.

La metodología que se prevé llevar a cabo para la evaluación será a través de una estrategia de evaluación formativa o continua, de la cual surgirá la contemplación de una calificación conceptual de cada estudiante. De acuerdo a Camilloni (2004), la evaluación formativa tiene la intención de acompañar la enseñanza con el fin de calificar no sólo una vez concluida la enseñanza de la asignatura, a través de los exámenes parciales, ejercicios prácticos y trabajos integradores, sino también durante la enseñanza, cuando se da por concluida cada una de las etapas de aprendizaje. Los beneficios de la evaluación formativa es que provee *feedback* para regular los procesos de enseñanza y aprendizaje, a su ritmo y modalidad, con el fin de lograr que todos o la mayoría de los estudiantes alcancen las metas previstas.

En la asignatura se emplearán principalmente tres tipos de evaluación: de seguimiento, evaluación parcial y evaluación integradora. A continuación se detallará de qué manera se abordará cada una de ellas:

Evaluaciones de seguimiento:

En línea con los criterios de trabajo establecidos, se prevén diversas actividades grupales e individuales a lo largo de cada unidad temática, con el objetivo de que los estudiantes pongan en práctica los contenidos desarrollados. Tales actividades consistirán en el desarrollo de ejercicios prácticos, participación en debates de discusión en el aula, elaboración de análisis de material bibliográfico y/o audiovisual, realización de actividades en el Aula virtual, entre otras. Las mismas serán tomadas en cuenta y sumarán a la nota conceptual de cada estudiante.

Evaluación parcial:

De acuerdo a lo establecido en la Res. C.S N°200/12 sobre Sistema de Promoción Directa, se

RESOLUCIÓN C.D. N° 507/2025

prevé un examen parcial escrito individual con derecho a Recuperatorio del mismo. Tal instancia de evaluación abarca los temas teóricos incluidos en la planificación desarrollados hasta la fecha de la misma.

Evaluación integradora:

Se establece una instancia integradora de la asignatura, la cual consiste en la aprobación de un Trabajo Práctico Integrador. El mismo será elaborado de forma grupal y será presentado de forma escrita, conforme a los lineamientos determinados para su estructuración. Se establecen entregas periódicas de los diversos módulos en los que se abordarán temas teóricos y prácticos abordados en el desarrollo del cuatrimestre.

El objetivo de este trabajo es que los estudiantes relacionen y contextualicen los conceptos y/o procesos administrativos aprendidos en el desarrollo de la asignatura en torno a un establecimiento gastronómico. Una vez realizada su revisión por parte de la cátedra, este trabajo será posteriormente presentado en una Exposición por todos los integrantes del grupo frente a los demás estudiantes y al cuerpo docente en un Coloquio.

8. Condiciones de Regularidad y Promoción.

8.1. Condiciones de Regularidad.

Se regularizará la asignatura cumpliendo los requisitos de:

- Asistencia de al menos un 70% a clases teóricas dictadas y 80% a clases prácticas dictadas (Según Reglamento Académico).

8.2. Condiciones de Promoción.

Se promocionará la asignatura cumpliendo los requisitos de:

- Regularización detallados anteriormente,
- Aprobación del Examen Parcial escrito, o su respectivo Recuperatorio con una nota igual o mayor que 6 (seis).
- Elaboración, durante el cuatrimestre correspondiente y de acuerdo con el cronograma dispuesto, de un Trabajo grupal escrito e integrador de los temas del programa analítico, teóricos y prácticos, conformado por diversos módulos.
- Exposición del Trabajo Práctico Final con intervención individual de todos los autores del mismo, en una instancia de Coloquio.

Ambas partes de la Actividad de formación práctica son evaluadas por la cátedra a cargo de la asignatura y se debe aprobar la escrita para acceder a la oral.

9. Bibliografía.

Título	Autores	Editorial	Año de Edición
Introducción a la contabilidad	ASUETA, E. F. J., et al.	Eduner	2020

RESOLUCIÓN C.D. N° 507/2025

Introducción a la Teoría General de la Administración.	CHIAVENATO, I.	Mc Graw-Hill	2006
Introducción a la administración de organizaciones.	DE ZUANI, E.	Valletta Ediciones	2005
Teoría de las organizaciones	FAINSTEIN H. et al.	Aique Grupo Editor	2006
Administración. Conceptos y procesos clave.	GILLI, J.J.	Editorial Docencia	1999
Qué es Administración. Las organizaciones del futuro.	LAROCCA, H. et al.	Macchi	1998
ADN Pyme. Claves para darle vida y mejorar tu PyME	LOIDI, J.	Set Editorial	2018
La gestión empresarial y los costos	PERALTA, J. A.	La Ley	2009
El Restaurante: claves para proyectar y administrar locales de comida	SEBESS, P.	Mausi Sebess	2007
La Administración Pos Pandemia. Preparando a las organizaciones para la era desconocida.	VICENTE M. A. et al.	Miguel Ángel Vicente.	2023
Estudio de Sistemas de Información para la Administración	VOLPENTESTA, J.	Oscar Buyatti	1993

10. Bibliografía (citas).

- CAMILLONI, A., “Sobre la evaluación formativa de los aprendizajes”. Revista Quehacer educativo, Montevideo, 2004.