



Universidad Nacional de San Luis
RECTORADO

"2026 - Año de la Grandeza Argentina"

"150° Aniversario de la Creación
de la Escuela Normal Juan Pascual Pringles"

"50 años por la Memoria, la Verdad y la Justicia. Nunca más"



SAN LUIS, 4 de mayo de 2026.-

VISTO:

El EXPE: 25329/2025, mediante el cual se solicita la protocolización del Curso de Posgrado DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO E IDENTIDAD LOCAL; y

CONSIDERANDO:

Que el Curso de Posgrado se propone dictar en el ámbito de la Facultad de Turismo y Urbanismo los días 08, 15 de mayo; 11, 18 y 25 de junio de 2026, con un crédito horario de CUARENTA (40) horas presenciales y bajo la coordinación del Mgtr. Carlos Ariel BARRETO.

Que la Comisión Asesora de Posgrado de la Facultad de Turismo y Urbanismo en su sesión del día 7 de noviembre de 2025, analizó el expediente de referencia y recomienda aprobar el dictado del mencionado curso de posgrado.

Que el Consejo de Posgrado de la Universidad Nacional de San Luis, en su reunión del 5 de marzo de 2026, analizó la propuesta y observa que el programa del curso, bibliografía, metodología de evaluación y docentes a cargo constituyen una propuesta de formación de posgrado de calidad en su campo específico de estudio.

Que, por lo expuesto, el Consejo de Posgrado aprueba la propuesta como Curso de Posgrado, según lo establecido en Ordenanza CS N° 35/2016.

Que corresponde su protocolización.

Por ello, y en uso de sus atribuciones:

EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- Protocolizar el dictado del Curso de Posgrado DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO E IDENTIDAD LOCAL, en el ámbito de la Facultad de Turismo y



Universidad Nacional de San Luis
RECTORADO

"2026 - Año de la Grandeza Argentina"

"150° Aniversario de la Creación
de la Escuela Normal Juan Pascual Pringles"

"50 años por la Memoria, la Verdad y la Justicia. Nunca más"



Urbanismo los días 08, 15 de mayo; 11, 18 y 25 de junio de 2026 con un crédito horario de CUARENTA (40) horas presenciales.

ARTÍCULO 2°.- Protocolizar el cuerpo docente del curso: Responsables: Esp. María Julia BACIGALUPO, DU N° 16844058, de la Universidad Nacional de Quilmes; Colaborador: Esp. Julio Francisco Javier LEIVA, DU N° 31911307, de la Universidad Nacional de San Luis.

ARTÍCULO 3°.- Aprobar el programa del Curso de referencia, de acuerdo al Anexo de la presente disposición.

ARTÍCULO 4°.- Comuníquese, notifíquese, publíquese en el Digesto Administrativo de la Universidad Nacional de San Luis, insértese en el Libro de Resoluciones y archívese.

RC

Documento firmado digitalmente según Ordenanza Rectoral N° 15/2021 por: Secretaria Académica, de Innovación Educativa y Posgrado LORENZO, Rosa Alejandra - Rector GIL, Raúl Andrés.



Universidad Nacional de San Luis
RECTORADO

2026 – “Año de la Grandeza Argentina”

“150° Aniversario de la Creación de la Escuela Normal Juan Pascual Pringles”

“50 años por la Memoria, la Verdad y la Justicia. Nunca más”

ANEXO

IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

UNIDAD ACADÉMICA RESPONSABLE: Facultad de Turismo y Urbanismo.

DENOMINACIÓN DEL CURSO: DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO E IDENTIDAD LOCAL

CATEGORIZACIÓN: capacitación

FECHA DE DICTADO DEL CURSO: 08 y 15 de mayo; 11, 18 y 25 de junio de 2026

MODALIDAD DE DICTADO: Presencial.

CRÉDITO HORARIO TOTAL: 40 horas (30 hs. teóricas, 10 hs. de prácticas de aula)

COORDINADOR: Mgtr. Carlos Ariel BARRETO

EQUIPO DOCENTE

RESPONSABLE: Esp. María Julia BACIGALUPO

COLABORADOR: Esp. Julio Francisco Javier LEIVA

PROGRAMA ANALÍTICO

FUNDAMENTACIÓN:

La gastronomía en la Argentina es un sector que se ha desarrollado ampliamente, en los últimos años. Nuestra cocina tradicional y contemporánea se ha adaptado para dar respuesta a las necesidades y deseos de las personas que visitan nuestro país respecto de las comidas elaboradas. El auge del turismo ha posibilitado el desarrollo de nuevos emprendimientos que sientan modelos de producción y gestión más innovadores proponiéndole al mercado nuevas opciones y elevando los estándares de la elaboración de comidas y necesidades de servicio más ajustados a estos mercados. Aun siendo esta una oportunidad, se observa que las ofertas gastronómicas actuales, se orientan a ofrecer alimentos sin un concepto y principalmente con escaso aprovechamiento de la oferta local lo que provoca una caída del valor y de la cultura frente a este nuevo segmento de la demanda, muchas veces aumentando los costos de operación. Es importante transformar los viejos emprendimientos a propuestas más adaptadas a los clientes, así como la apertura de nuevos negocios bien planificados que puedan consolidarse en el tiempo.

Los emprendimientos gastronómicos, -entre ellos, el restaurante-, son empresas que, como muchas, requiere de mucho conocimiento para el logro de los objetivos que se proponen. Tiene ciertas características muy identitarias que hace de este negocio, por momentos complejo de gestionar. Aquellas personas que abrieron un local de comidas saben que el éxito depende de mil y un detalles y que cada equivocación afecta la marcha del negocio. Comprenden que la acumulación de esos errores puede provocar el fin del emprendimiento. Cada año se cierra la misma cantidad de restaurantes que se inaugura. Esto se debe, en gran parte, a una mala planificación del negocio.

A su vez, es un sector que se caracteriza por ser fuertemente empleador de capital humano. Los emprendimientos gastronómicos necesitan personas capacitadas en múltiples temas, entre las que esta la planificación y administración de los negocios gastronómicos.



2026 – “Año de la Grandeza Argentina”

“150° Aniversario de la Creación de la Escuela Normal Juan Pascual Pringles”

“50 años por la Memoria, la Verdad y la Justicia. Nunca más”

Universidad Nacional de San Luis
RECTORADO

En este marco de situación actual, el objetivo del curso es que los participantes conozcan sobre la cultura productiva y culinaria del territorio a la vez de sentar las bases mínimas para el desarrollo de un emprendimiento orientado al turismo. Logrando estas premisas se nutre el entramado socio productivo, -desde el pequeño emprendedor agropecuario como proveedor del sistema gastronómico, hasta los establecimientos de elaboración de comidas comprendiendo y resignificando el concepto de gastronomía sostenible, garantizando su perdurabilidad en el tiempo, concepción que indefectiblemente integra a las personas - trabajadores locales- y despierta una oferta consistente al turismo local que deleite y alimente con sus productos y asimismo provean servicios que garanticen experiencias atractivas.

OBJETIVOS:

Proporcionar una visión general sobre las características biorregionales del país, sus producciones, alimentos y bebidas.

Identificar alimentos y bebidas argentinas por región y sus características culturales y las posibles formas de conceptualizar sus recorridos para el armado de rutas.

Articular las estrategias de oferta de menús orientados a la inclusión de alimentos producidos por microemprendedores, poniendo énfasis en el desarrollo de la cadena alimentaria local.

Planificar un emprendimiento gastronómico en función un concepto regional determinando la estrategia general y operativa a seguir.

Reconocer las características de los clientes y sus preferencias, así como conocer los distintos formatos que puede tomar un negocio gastronómico y adecuarse a sus preferencias.

Diseñar el espacio gastronómico adecuado en localización y tamaño para dar respuesta a lo planificado, identificar y presupuestar las necesidades para su puesta en marcha.

Conocer la base de la calidad para desarrollar emprendimientos gastronómicos que sean seguros e inocuos en la venta de los alimentos y las bebidas.

Entender menús, comidas elaboradas y bebidas para interpretar los procesos y armar las fichas técnicas para el cálculo de los costos de producción.

Organizar las áreas, determinando las tareas que se deben cumplir en cada área de trabajo, para determinar necesidades y costos de personal.

Elaborar indicadores e interpretar los resultados para analizar la gestión.

CONTENIDOS MÍNIMOS

Alimentos y Gastronomía de Argentina: El turismo como sector económico. Panorama turístico mundial. Gastronomía regional: Bio-regiones, características. Pequeños productores y artesanías alimentarias. Características del entorno y producciones locales. Vinculación del turismo y gastronomía: Identidad local y las comidas de las regiones. Recorridos temáticos: Rutas alimentarias. Sustentabilidad del producto gastronómico. Patrimonio gastronómico. Concepto y puesta en valor. El turismo y la gastronomía. El restaurante y la planificación. La gastronomía como factor social y cultural de desarrollo. El menú y las estrategias. Características del menú y dimensión del negocio. Gastronomía: la estructura y la calidad. Gastronomía y la gestión. El presupuesto económico. El plan de negocios. Indicadores de gestión.



Universidad Nacional de San Luis
RECTORADO

2026 – “Año de la Grandeza Argentina”

“150° Aniversario de la Creación de la Escuela Normal Juan Pascual Pringles”

“50 años por la Memoria, la Verdad y la Justicia. Nunca más”

PROGRAMA DETALLADO

Unidad 1: Alimentos y Gastronomía de Argentina El turismo como sector económico. Panorama turístico mundial. Gastronomía regional: Biorregiones, características Alimentos y enología argentinos: Pequeños productores y artesanías alimentarias Vinculación del turismo y gastronomía: Identidad y las comidas de las regiones Recorridos temáticos: Rutas alimentarias Sustentabilidad del producto gastronómico Patrimonio gastronómico. Concepto y puesta en valor. El turismo y la gastronomía: El caso de la provincia de Salta

Unidad 2: El restaurante y la planificación El negocio en la gastronomía. La gastronomía como factor social y cultural de desarrollo Emprendimientos gastronómicos. Tipos de gastronomía. El menú y las estrategias. El planeamiento. Análisis del entorno. Análisis del ambiente externo: ubicación, situación social, el cliente y la competencia. Identificar clientes y sus preferencias. Tendencias en el consumo de alimentos.

Unidad 3: El restaurante: la estructura y la calidad Estructura del restaurante. El local: tamaño y superficie. Planta modelo del restaurante (layout). Instalaciones generales. El código alimentario argentino. Principios básicos de seguridad e higiene. Seguridad laboral. POES, MIP, BPHP y BPM. Certificaciones, reglamentaciones.

Unidad 4: El restaurante y la inversión El presupuesto económico. El plan de negocios. Ventas y proyecciones de venta. La plaza de venta. Dinámica del salón. Costos del restaurante. Organización de la producción: La receta estándar. El costo de materia prima. Las compras: especificaciones, almacenamiento, rendimiento y desperdicios. El personal: Atributos de un gerente o encargado del local. Liderazgo y motivación. Organización del personal. La descripción de trabajo para personal de producción, de servicio y de administración. El equipo de trabajo. Buenas Prácticas de Higiene Personal y laboral. Armado de cuadro de resultados. Rentabilidad bruta y neta. Indicadores de gestión.

RESUMEN DE PRACTICOS:

Talleres, debate, trabajo de análisis de textos, lecturas, dramatizaciones, trabajos de investigación.

Se pondrá énfasis en el desarrollo de un trabajo de práctico, donde el alumno deberá modelar un emprendimiento gastronómico como servicio para el turismo gastronómico de su localidad.

Lugar de desarrollo: áulico, con recursos bibliográficos, casos de estudio y NTIC.

Las actividades prácticas estarán supervisadas por el docente a cargo del curso, ya sea en el ámbito áulico o mediante el uso de las NTIC'S.

Evaluación: de carácter individual con exposición de los resultados, supervisada por el docente a cargo del curso, ya sea en el ámbito áulico o mediante el uso de las NTIC'S.

La aprobación esta signada con una calificación mínima de 6 -seis- puntos, máxima 10 -diez- puntos.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:



2026 – “Año de la Grandeza Argentina”

“150° Aniversario de la Creación de la Escuela Normal Juan Pascual Pringles”

“50 años por la Memoria, la Verdad y la Justicia. Nunca más”

Universidad Nacional de San Luis
RECTORADO

Evaluación parcial individual por módulos a través de actividades prácticas y comprensión de conceptos y técnicas. Evaluación final: Presentación de un trabajo integrador bajo el formato de Estudio de Caso.

La evaluación final individual estará supervisada por el docente a cargo del curso, ya sea en el ámbito áulico o mediante el uso de las NTIC'S. Todos los proyectos deberán estar presentados en formato digital y con las siguientes formalidades: letra Arial 12, interlineado 1.50 y párrafos justificados.

Además, se deberá cumplir con un 80% de asistencia a clases, la entrega de las actividades prácticas y el trabajo integrador

La calificación signada será: mínima de 6 -seis- puntos, máxima 10 -diez- puntos.

BIBLIOGRAFÍA:

BACIGALUPO, M. J; DAMON PICHAT, P.F. (2014); Planificación Gastronómica, Universidad Virtual de Quilmes, Bernal (Capítulo 1, “La gastronomía en la argentina”, pp 17-42.)

BACIGALUPO, MARÍA JULIA (2016): “Relevamiento de los principales antecedentes de la Gastronomía de Salta en las diferentes épocas y regiones, desde el Incario a la actualidad”, Programa de desarrollo turístico sustentable de la provincia de Salta, BID| Ministerio de Cultura, Turismo y Deporte de Salta.

BACIGALUPO, MARÍA JULIA; DAMON PICHAT, PABLO F. (2014): Planificación Gastronómica, Capítulo 3, “Estructura del restaurante”, pp 99- 140 Universidad Virtual de Quilmes.

BARRERA, E; BRINGAS ALVARADO, O (2008); La ruta de los alimentos: Una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos

GINOCCHIO BALCAZAR, L (2012) Pequeña agricultura y gastronomía. Edit. APEGA Lima
KOPPMANN, M; DEGROSSI, M.C; FURMAN, R (2015): Caza bacterias en la cocina, ED. Siglo XXI
REMBADO, MABEL, (2013); Carpeta de Trabajo, Higiene, Control y Manipulación de Alimentos, Universidad Virtual de Quilmes, Bernal.

SCHLÜTER, REGINA (2003): Turismo y patrimonio gastronómico, Edit. CIET

BACIGALUPO, MARÍA JULIA; DAMON PICHAT, PABLO F. (2014): Planificación Gastronómica, Capítulo 2, “El restaurant, el menú y su planificación”, pp 65- 96 Universidad Virtual de Quilmes.

COOPER, B.; FLOODY, B; MC NEILL, G. (2002), Como iniciar y administrar un restaurante, Ed. Norma, Bogota.

DAVIS, B.; LOCKWOOD, A (1994), Food and Beverage Management, Butterworth| Heinemann, Oxford. FEIJOO, J.L. (2009): Alimentos y Bebidas, su gerenciamiento en hoteles y restaurantes, Lectorum Ungerman, Buenos Aires.

GOBIERNO DE MENDOZA. (2024). Plan de desarrollo de la identidad gastronómica de Mendoza DIGAM 2024-2030. Mendoza: Autor



2026 – “Año de la Grandeza Argentina”

“150° Aniversario de la Creación de la Escuela Normal Juan Pascual Pringles”

“50 años por la Memoria, la Verdad y la Justicia. Nunca más”

Universidad Nacional de San Luis
RECTORADO

MILLER, J. Y PAVESIC, D. (1996): Menu, pricing and strategy, John Wiley & Sons, Nueva York. RENTERÍA G. (2012): Manual de Gestión Operativa en Alimentos y Bebidas. Ediciones Elemento

SCHLÜTER, R. (DIR.) (2008): “La gastronomía como atractivo turístico y factor de desarrollo. El caso de Tomás Jofré. Parte 1: Motivaciones y perfil de los visitantes. En Serie de Estudios sobre Turismo, nº1. Abril. Escuela de Economía y Negocios. Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. Universidad Nacional de San Martín.

SCHLÜTER, R.; THIEL ELLUL (2008): “Gastronomía y turismo en Argentina. Polo gastronómico Tomás Jofré.” En PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. Vol.6, Nº2, pp.249-268

COOPER, B; FLOODY, B; MC NEILL, G (2002): Como iniciar y administrar un restaurante, Ed. Norma, Bogotá

CARACTERISTICAS DEL CURSO

DESTINATARIOS Y REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

Los aspirantes a la presente propuesta de posgrado deberán poseer título de grado de una carrera universitaria o, de nivel superior no universitario que no sea menor a cuatro (4) años. Podrán cursar profesionales egresados o estudiantes de posgrado de carreras relacionadas con el turismo, desarrollo local, planificación territorial, accesibilidad, hotelería, medio ambiente, entre otras.

CUPO: El cupo mínimo será de 10 y el máximo de 30 estudiantes

PROCESO DE ADMISIÓN: Se considerarán los perfiles de los graduados dando prioridad a graduados de carrera relacionadas con el turismo, la hotelería y gastronomía, docentes de la FTU, docentes de la UNSL y graduados de carreras afines.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Fecha	Tipo de actividad /temas a desarrollar	Docente/s responsable/s de la actividad	Ámbito
08/05	Clase teórico: Unidad 1 y Unidad 2 Clase práctica: Unidad 1 y Unidad 2	María Julia Bacigalupo Julio Francisco Javier Leiva	Aulas FTU-UNSL
15/05	Clase teórico/practica: Unidad 3	María Julia Bacigalupo Julio Francisco Javier Leiva	Aulas FTU-UNSL
11/06	Clase teórico: Unidad 4 Clase práctica: Unidad 4	María Julia Bacigalupo Julio Francisco Javier Leiva	Aulas FTU-UNSL
18/06	Clase de integración y fijación. Clase evaluativa.	María Julia Bacigalupo Julio Francisco Javier Leiva	Aulas FTU-UNSL



2026 – “Año de la Grandeza Argentina”

“150° Aniversario de la Creación de la Escuela Normal Juan Pascual Pringles”

“50 años por la Memoria, la Verdad y la Justicia. Nunca más”

Universidad Nacional de San Luis
RECTORADO

25/06	Consultas y Evaluaciones	María Julia Bacigalupo Julio Francisco Javier Leiva	Aulas FTU-UNSL
-------	--------------------------	--	-------------------

LUGAR DE DICTADO: Facultad de Turismo y Urbanismo UNSL, Campus de Barranca Colorada, Av. Libertador San Martín s/n°, Merlo, San Luis

FECHA PREVISTA PARA ELEVAR LA NÓMINA DE ALUMNOS APROBADOS: julio 2026

FINANCIAMIENTO DEL CURSO

COSTOS

Honorarios docentes

FUENTES DE FINANCIAMIENTO:

El curso se autofinancia con el ingreso por aranceles

ARANCEL GENERAL: pesos sesenta mil (\$60.000)

BECA A DOCENTES DE LA UNSL

Arancel Docente de la FTU: Tendrán un descuento del 15% por lo que abonarán pesos cincuenta y un mil (\$51.000)

Arancel docente de la UNSL: Tendrán un descuento del 10% por lo que abonarán pesos cincuenta y cuatro mil (\$54.000)

BECA A ESTUDIANTES DE LA UNSL: Tendrán un descuento del 10% por lo que abonarán pesos cincuenta y cuatro mil (\$54.000)

OTRAS BECAS:

BECA COMUNIDAD CONDET: Implica una reducción del 10% sobre el arancel general para los docentes de las unidades académicas miembros del Consejo de Decanos y Directores de Unidades Académicas relacionadas con la Enseñanza del Turismo –CONDET

Arancel docente CONDET: pesos cincuenta y cuatro mil (\$54.000)

Hoja de firmas