



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE SALTA

FACULTAD DE
CS. ECONÓMICAS,
JURÍDICAS Y SOCIALES



RES. CD ECO N° 266-25

Expte. N° 6220/25

Salta, 11 JUL 2025

VISTO: La nota presentada por el Cr. Edgar Alfredo Puca, mediante la cual solicita se apruebe el Proyecto de extensión con participación estudiantil denominado: "SABORES QUE EMPRENDEN: GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS. HERRAMIENTAS LEGALES, CONTABLES Y FINANCIERAS APLICADAS A UNA COCINA"; y,

CONSIDERANDO:

Que según lo establecen las bases del Estatuto de la Universidad Nacional de Salta (Res. A.U. N° 001/96) resulta indispensable estimular las actividades de Extensión Universitaria, generando espacios de intercambio entre la comunidad universitaria y la sociedad que la sustenta, mediante acciones de vinculación que promuevan el cumplimiento del rol social de esta institución.

Que el proyecto se enmarca en la 6ª Convocatoria para Proyectos de Extensión Universitaria con Participación Estudiantil aprobada por Res. CD ECO N° 105/25.

Que el presente proyecto tiene como objetivos: fortalecer las capacidades de gestión en emprendimientos gastronómicos a través de un programa de capacitación en herramientas contables, económicas, financieras y legales que promuevan su formalización y sostenibilidad.

Que de fs. 2 a 16 obran: fundamentación, objetivos, destinatarios, programa de contenidos, propuesta de trabajo y duración, metodología de trabajo, curricularización, programación de clases, bibliografía, presupuesto, difusión, encuesta y equipo de trabajo.

Que el Comité Evaluador de ésta Unidad Académica intervino en la valoración del citado proyecto y a fs. 18 recomienda que el mismo sea aprobado.

Que la Comisión de Hacienda y Presupuesto emitió dictamen a fs. 21/23.

Que la Comisión de Posgrado y Extensión Universitaria emite dictamen favorable de fs. 24 a 26.

Que el Consejo Directivo en su Reunión Ordinaria N° 09/2025 celebrada de manera presencial el día 08.07.25, aprobó el dictamen de la Comisión de Posgrado y Extensión Universitaria.

POR ELLO: En uso de las atribuciones que le son propias,

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS
ECONÓMICAS, JURÍDICAS Y SOCIALES**

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- AUTORIZAR la implementación del Proyecto de Extensión con participación estudiantil "SABORES QUE EMPRENDEN: GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS. HERRAMIENTAS LEGALES. CONTABLES Y FINANCIERAS APLICADAS A UNA COCINA" cuyos lineamientos se especifican en el ANEXO y cumplen con la Res. N° CD ECC 105/25, según Anexo.





RES. CD ECO N° 266 - 25
Expte. N° 6220/25

ARTÍCULO 2°.- CONFERIR a los siguientes profesionales carácter de Equipo Coordinador, quienes tendrán la responsabilidad de la coordinación y ejecución del proyecto, así como la orientación y tutoría del resto del equipo:

Cargo	Equipo
Director	Cr. Edgar Alfredo Puca
Co-Director	Abog. Daniel David Mansilla Muñoz Lic. Carlos Augusto Jordán
Coordinador	Cr. Hernán Roberto López
Graduados	Facundo Nahuel Carral María Paula Chocobar Marcelo Sebastián Basilio Salinas Clelia González Giuliana Segovia Jorge Quispe Franco Nicolás Yáñez Alberto Máximo Vargas Analía Gisel Morón

ARTÍCULO 3°.- INCORPORAR a los siguientes participantes como colaboradores que formarán parte del Equipo de Trabajo:

Cargo	Equipo
Estudiantes	Daniela Anafél Ferrarotti María del Rosario Catterinuzzi Mayra Luz Torres Pablo Ignacio Agustín Romero Acosta

ARTÍCULO 4°.- REQUERIR que el Equipo Coordinador solicite, ante la Dirección General Administrativa Económica de ésta Unidad Académica, el seguro estudiantil para los alumnos que realizarán actividades fuera del predio universitario.

ARTÍCULO 5°.- ASIGNAR el importe total de \$ 50.000,00 (PESOS CINCUENTA MIL CON 00/100) de los fondos disponibles en el presente ejercicio.

ARTÍCULO 6°.- DISPONER que el Equipo Coordinador deberá elaborar un Informe Final, y elevarse a la Secretaría de Extensión de esta Unidad Académica para su evaluación.

ARTÍCULO 7°.- ESTABLECER que los certificados a emitir para los miembros participantes del Proyecto de Extensión Universitaria con Participación Estudiantil, serán firmados por una autoridad de esta Unidad Académica y por un miembro del Equipo Coordinador.

ARTÍCULO 8°.- PUBLÍQUESE en el Boletín Oficial de la Facultad y hágase saber a la Dirección de Posgrados, al Cr. Edgar Alfredo Puca para su toma de conocimiento y demás efectos.

Melg/cca

Esp. OSCAR RENE MAIGUA
Secretario de Investigación y Extensión
Fac. Cs. Económicas, Jurídicas y Sociales - U.N.Sa.



Cr. MARIA ALEJANDRA NAVAS
VICEDECANA
Fac. Cs. Económicas, Jurídicas y Sociales - U.N.Sa.



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE SALTA

FACULTAD DE
CS. ECONÓMICAS,
JURÍDICAS Y SOCIALES



RES. CD ECO N° 266-25
Expte. N° 6220/25

ANEXO

PROYECTOS DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA CON PARTICIPACIÓN ESTUDIANTIL

TÍTULO DEL PROYECTO:

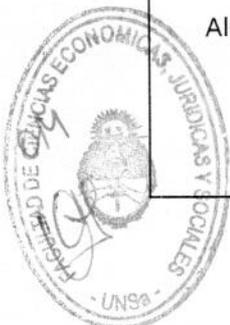
“SABORES QUE EMPRENDEN: GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS. HERRAMIENTAS LEGALES, CONTABLES Y FINANCIERAS APLICADAS A UNA COCINA”

DURACIÓN

La duración del presente proyecto será de 12 meses desde el inicio previsto desde JUNIO 2025 A MAYO 2026, el mismo es concordante con el apoyo y acompañamiento a la finalización de su proceso de cursado del nivel educativo secundario, hacia estudios de nivel superior.

EQUIPO DE TRABAJO

Rol	Nombre y Apellido	DNI	Carrera
DIRECTOR	Edgar Alfredo Puca	32.411.778	Contador Público Nacional
CO-DIRECTOR	Daniel David Mansilla Muñoz	28.086.035	Abogado
CO-DIRECTOR	Carlos Augusto Jordán	29.743.442	Licenciado en Economía
COORDINADOR	Hernán Roberto López	35.478.606	Contador Público Nacional
GRADUADOS	Facundo Nahuel Carral	31.948.410	Contador Público Nacional
	María Paula Chocobar	38.653.293	Contadora Pública Nacional
	Marcelo Sebastián Basilio Salinas	34.578.179	Contador Público Nacional
	Clelia González	33.141.249	Contadora Pública Nacional
	Giuliana Segovia	40.332.057	Contadora Pública
	Jorge Quispe	31.948.622	Contador Público Nacional
	Franco Nicolás, Yáñez	30.118.351	Contador Público Nacional
	Alberto Máximo Vargas	34.324.698	Contador Público Nacional
	Analía Gisel Morón	38.274.861	Tec. Universitaria en Gestión de Turismo
Alumnos Miembros Voluntarios	Daniela Anafél Ferrarotti	36.802.153	Lic. en Administración
	María del Rosario Catterinuzzi	34.880.397	Contadora Pública Nacional
	Mayra Luz Torres	40.628.819	Lic. en Administración
	Pablo Ignacio Agustín Romero Acosta	43.338.199	Contador Público Nacional





UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE SALTA

FACULTAD DE
CS. ECONÓMICAS,
JURÍDICAS Y SOCIALES



RES. CD ECO N° 266-25
Expte. N° 6220/25

PUCA, EDGAR ALFREDO

Investigador FACPCE - CPCE Salta

Contador Público Nacional – UNSa (2012). Profesor en Ciencias Económicas – UNSa (2017). Coach Ontológico Profesional (2020). Licenciado en Administración de Empresas – UNSa (2021). Especialista en Administración y Gerencia Financiera Pública UNSa (2021). Maestrando en Maestría en Contabilidad y Auditoría - UNSa - (actualmente en elaboración de Tesis); Especialización en docencia universitaria - UNSa (2022) - (actualmente en elaboración de Tesis). Abogacía - UCASAL (en curso).

Ámbito de desempeño profesional:

Universidad Nacional de Salta - Consejo de Investigación - Administración Pública Nacional parte Administrativa Contable - Cat 03 - Jefe de Departamento Contable.

Actividad Académica:

Docente Universitario: Facultad de Ciencias, Económicas, Jurídicas y Sociales – Anexo Cafayate - Carrera Tecnicatura Universitaria en Gestión de Turismo: Jefe de Trabajos Prácticos, Categoría Regular, Simple, de la asignatura "Sistema de Información Contable para Empresas Turísticas (1° año)"; y Jefe de Trabajos Prácticos, Categoría temporario, Simple, de la asignatura "Planificación y Proyectos de Inversión (3° año)". Profesional independiente. Emprendedor.

MANSILLA MUÑOZ, DANIEL DAVID

Abogado - UNT (2007). Procurador - UNT (2006). Profesor en Ciencias Jurídicas - UNSA (2011). Maestría de Derecho Privado - UNSa (2020-2022). (actualmente en elaboración de Tesis). Licenciatura en Filosofía - UNSa (2017) (en curso); Especialización en Docencia Universitaria - Universidad Nacional Arturo Jauretche (2024 en curso).

Ámbito de desempeño profesional: UNSa - Secretario de Asuntos Jurídicos.

Actividad Académica:

Docente Universitario: Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales de la UNSa – Sede Regional Tartagal, de la Carrera de Contador Público Nacional: Profesor Adjunto - Semiexclusivo - Categoría Regular, de la Asignaturas "Derecho Civil - Derecho I"; Jefe de Trabajos Prácticos, Categoría Regular - Simple, en la Asignatura "Derecho Privado, Obligaciones y Contratos"; Jefe de Trabajos Prácticos, Categoría Regular - Simple, en la Asignatura "Derecho Societario"; y en en la Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales de la Universidad Nacional de Salta – Sede Central, Auxiliar de 1° Categoría Regular – Simple, en la Asignatura "Derecho Societario con extensión a Derecho Privado, Obligaciones y Contratos; Derecho II Módulo I y II".

JORDÁN, CARLOS AUGUSTO

Licenciado en Economía - UNSa (2016).

Actividad Académica

Docente Universitario: Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales, UNSa. Auxiliar de Primera en Desarrollo Económico, con extensión a Economía Laboral; Facultad Regional Multidisciplinar Tartagal, UNSa. - Jefe de Trabajos Prácticos en Economía I.

Docente en Educación Superior: IES 6053 Abuelas de Plaza de Mayo.

Investigación: Miembro del Instituto de Investigaciones Económicas, UNSa.

GRADUADOS:

LOPEZ, HERNAN ROBERTO

Contador Público (UNSa 2014). Especialización en Contabilidad Superior y Auditoría - UNC 2019 - 2021 (Finalizando Tesis). Profesorado en Ciencias Económicas - UNSa (en curso).

Ambito de desempeño profesional:





UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE SALTA

FACULTAD DE
CS. ECONÓMICAS,
JURÍDICAS Y SOCIALES



RES. CD ECO N° 266-25
Expte. N° 6220/25

Estudio Simón Montes & Asociados. Área Impuestos.
Profesional independiente.

CARRAL, FACUNDO NAHUEL

Contador Público Nacional - UNSa (2.017). Especialización en Tributación- (UNSa) 2019 - 2022 (actualmente en elaboración de Tesis).

Ámbito de desempeño profesional:

Estudio Simón Montes & Asociados como Contador Senior en el Área Impuestos.
Profesional independiente.

CHOCOBAR, MARIA PAULA.

Contadora Pública Nacional (UNSa 2.018). Especialización en Tributación- UNSa (2021-2024) – actualmente en elaboración de Tesis.

Ámbito de desempeño profesional:

Estudio Simón Montes & Asociados como Contador Senior en el Área Sueldos e Impuestos.

BASILIO SALINAS, MARCELO SEBASTIAN

Contador Público Nacional - UNSa (2015).

Ámbito de desempeño profesional:

Estudio Simón Montes & Asociados como Contador Senior en el Área de Contabilidad y Auditoría.

CLELIA GONZALEZ

Contadora Pública Nacional - UNSa (2021).

Ámbito de desempeño profesional:

Estudio Simón Montes & Asociados como Contador Senior en el Área de Contabilidad y Auditoría.

GIULIANA SEGOVIA

Contadora Pública - UCASAL (2020). Magister en Administración de Negocios, UCASAL (2023)

Ámbito de desempeño profesional:

Estudio Simón Montes & Asociados como Contador Senior en el Área de Contabilidad y Auditoría.

JORGE QUISPE

Contador Público Nacional - UNSa (2021).

Ámbito de desempeño profesional:

Estudio Simón Montes & Asociados como Contador Senior en el Área Impuestos.

YAÑEZ, FRANCO NICOLÁS

Contador Público - (UNSE 2015). Profesor de Educación Media y Superior en Ciencias Contables – U.C.A. (2018). Diplomatura Universitaria en Balance Social Cooperativo y Mutual – UCEL y Gabinete de Balance Social del CGCyM (2023).

Ámbito de desempeño profesional:

Estudio Simón Montes & Asociados. Área de Contabilidad y Auditoría.
Profesional independiente.

VARGAS ALBERTO MÁXIMO

Contador Público Nacional - UNSa (2019).

Ámbito de desempeño profesional:





UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE SALTA

FACULTAD DE
CS. ECONÓMICAS,
JURÍDICAS Y SOCIALES



RES. CD ECO N° 266-25
Expte. N° 6220/25

Distribuidora Frual SRL (Área de Finanzas) y en Estudio Miguel Segura (Liquidación Sueldos)

MORÓN ANALIA GISEL

Técnica Universitaria en Gestión de Turismo - UNSa - (2023)
Profesional independiente. Emprendedora.

INSTITUCIONES COLABORADORAS.

FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS, JURIDICAS Y SOCIALES – UNSa

UTHGRA: Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República de la Argentina. Delegación Salta.

FUNDACIÓN INNOVA FUTURO: Institución que comenzó sus actividades en 2.020, contando entre sus objetivos: promover, fomentar, gestionar, e implementar el desarrollo de cursos de capacitación, planes, Proyectos, Programas de investigación y estudios orientados a garantizar la igualdad de condiciones y oportunidades entre los integrantes de las comunidades, y que contribuyan al desarrollo económico, educativo, cultural y social de la región. La fundación colaborará con material didáctico y elaboración de material pedagógico destinado a los alumnos participantes.

RESUMEN

La presente propuesta consiste en brindar herramientas de gestión en proyectos gastronómicos necesarios para garantizar el éxito a mediano y largo plazo, permitiendo así incorporar estas herramientas en la formación académica de futuros emprendedores gastronómicos con el fin de cerrar la brecha entre la idea y su ejecución, entre la pasión por la cocina y la viabilidad del negocio.

El enfoque integral de la gestión aplicada en gastronomía no debe limitarse a una sola área (como lo financiero), sino que debe contemplar la interacción entre todas las dimensiones del negocio: el producto, la atención al cliente, el ambiente, el marketing, la logística, el capital humano y el cumplimiento legal.

Es a través de la gestión eficiente que un sueño gastronómico puede transformarse en una empresa rentable, profesional y sostenible.

DESTINATARIOS

El proyecto tiene los siguientes destinatarios directos:

- Alumnos de las carreras de la formación profesional de Cocinero Profesional, Pastelero Profesional, y demás alumnos de otros cursos de la Escuela de formación y capacitación de UTHGRA.
- Alumnos preuniversitarios y universitarios quienes podrán contar con un acercamiento previo, al conocimiento que adquirirán en la carrera de Ciencias Económicas y carreras gastronómicas, con el objeto de continuar sus estudios de nivel superior, como así también aplicarlos a su vida cotidiana (ahorro- inversión- financiamiento), y actividades comerciales que realicen ellos mismos o familiares.
- Emprendedores, y público en general de la zona, buscando con ello que los distintos micro emprendedores se lleven herramientas para su gestión personal y laboral.





RES. CD ECO N° 266-25
Expte. N° 6220/25

FUNDAMENTACIÓN

La gastronomía constituye un eje clave de la economía informal en muchas regiones de América Latina. En barrios populares, comunidades rurales y zonas urbanas, es común encontrar emprendimientos familiares dedicados a la producción y venta de alimentos. Sin embargo, una gran parte de estos negocios carecen de una gestión adecuada, lo que los hace vulnerables a pérdidas, sanciones legales y a la imposibilidad de crecer o acceder a financiamiento formal.

En este contexto, las instituciones de educación superior tienen un papel relevante al acercar conocimientos técnicos a las comunidades, mediante proyectos de extensión que aborden desafíos concretos como la formalización, la planificación financiera, la contabilidad básica y el cumplimiento normativo.

El presente trabajo denominado "SABORES QUE EMPRENDEN: GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS. HERRAMIENTAS LEGALES, CONTABLES Y FINANCIERAS APLICADAS A UNA COCINA", tiene como finalidad acompañar a emprendedores gastronómicos en ese camino, generando capacidad crítica, conocimientos y promoviendo la equidad económica. La fundamentación de este trabajo se sostiene sobre el principio de que no basta con ofrecer un buen producto gastronómico: el éxito empresarial exige que cada área del negocio funcione de forma articulada, medible y basada en procesos claros. La improvisación, muy común en este tipo de emprendimientos, debe dar paso a la profesionalización, a través de herramientas como el modelo Canvas, el análisis FODA, el punto de equilibrio, las fichas técnicas de producción, los indicadores de desempeño y los planes operativos.

Desde el punto de vista académico, este trabajo busca brindar los conocimientos teóricos adquiridos en la formación profesional (gestión estratégica, contabilidad, finanzas, marketing y derecho empresarial) al público destinatario. Al hacerlo, se promueve una educación orientada a la acción, que forma personas capaces de intervenir positivamente en el desarrollo económico y social desde el ámbito del emprendimiento.

En un entorno competitivo como el sector gastronómico, los restaurantes y otros emprendimientos gastronómicos deben ir más allá de ofrecer buena comida: requieren gestión profesionalizada en todos los niveles.

Por último, este proyecto también busca contribuir al ecosistema emprendedor local, ofreciendo un modelo práctico de aplicación de herramientas de gestión que pueda ser replicado por otros emprendimientos del rubro. En tiempos de alta competencia, inflación y exigencias sanitarias crecientes, la gestión eficiente no es un lujo, sino una condición para la supervivencia y el crecimiento empresarial.

PROBLEMÁTICA

Los emprendimientos gastronómicos se han consolidado como uno de los motores de desarrollo económico local y regional, especialmente en contextos urbanos y turísticos. La proliferación de restaurantes, cafeterías y modelos innovadores de servicios alimentarios refleja no solo una tendencia creciente de autoempleo, sino también una respuesta directa a los cambios culturales, sociales y de consumo en las sociedades actuales.

Sin embargo, pese al dinamismo del sector, la mayoría de estos negocios enfrentan serias dificultades para consolidarse y mantenerse en el tiempo. Diversos estudios confirman que gran parte de los restaurantes cierran antes de cumplir dos años de operación, debido a la falta de planificación estratégica, control





UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE SALTA

FACULTAD DE
CS. ECONÓMICAS,
JURÍDICAS Y SOCIALES



RES. CD ECO N° 266-25

Expte. N° 6220/25

financiero deficiente, errores operativos, desconocimiento legal y escasa formación administrativa de los emprendedores.

En este contexto, se vuelve imprescindible dotar a los emprendedores gastronómicos de herramientas de gestión efectivas que les permitan transformar sus ideas en negocios viables, sostenibles y competitivos. Estas herramientas deben cubrir aspectos claves como el diseño del modelo de negocio, la planificación financiera, el control de inventarios, la formalización legal y la mejora continua basada en datos.

Cabe agregar que la industria gastronómica desde una mirada prospectiva debe preocuparse por cuestiones, tales como: la emergencia de un nuevo tipo de consumidor (cada vez más exigente y con nuevos gustos alimenticios); el control de costos (recursos humanos, materia prima y energía); el aprendizaje de un comportamiento profesional; y un auténtico sentido de los negocios. Todos estos desafíos deberán ser contemplados en la formación de este técnico.

OBJETIVO GENERAL

Fortalecer las capacidades de gestión en emprendimientos gastronómicos a través de un programa de capacitación en herramientas contables, económicas, financieras y legales que promuevan su formalización y sostenibilidad.

Para los estudiantes: Permitir que los estudiantes apliquen los conocimientos adquiridos en las materias de su carrera vinculadas al proyecto, fortaleciendo sus aptitudes, capacidades y conocimientos a través de la participación del proceso de enseñanza-aprendizaje

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Se trata de un proyecto a implementar en la capital salteña, con el que se pretende alcanzar los siguientes objetivos:

- Diseñar un modelo de negocio sólido.
- Conocer las herramientas de gestión para los emprendimientos gastronómicos.
- Adquirir las herramientas de gestión para el proceso administrativo y comercial.
- Brindar herramientas de análisis económico que permitan evaluar el desempeño del negocio.
- Controlar los costos e ingresos (con hojas de cálculo o estados financieros simples).
- Formalizar el emprendimiento para cumplir con la normativa legal y laboral vigente.
- Asegurar la calidad del servicio a través de procesos estandarizados y seguimiento de indicadores.
- Mejorar continuamente mediante la evaluación del desempeño y la retroalimentación del cliente.

OBJETIVO DE CURRICULARIZACIÓN:

Para alcanzar la curricularización se proponen los siguientes objetivos para el desarrollo de competencias de los estudiantes:

1. Integración de teoría y práctica profesional: Aplicar conceptos académicos de asignaturas vinculadas a la temática del proyecto tales como contabilidad de costos, contabilidad, administración financiera, normativas legales entre otras en actividades concretas del proyecto de extensión, garantizando que el trabajo realizado sea parte activa de su aprendizaje curricular.
2. Desarrollo de competencias de investigación y recolección de datos: Planificar y ejecutar encuestas, entrevistas u otro levantamiento de información en terreno, procesar y tabular los datos obtenidos





RES. CD ECO N° 266-25
Expte. N° 6220/25

- (con herramientas estadísticas básicas) para elaborar informes que sirvan tanto al proyecto como a cumplir con entregables académicos de materias vinculadas.
3. Fortalecimiento de habilidades de transferencia del conocimiento: Colaborar en el diseño y presentación de materiales didácticos de las capacitaciones dirigidas a la comunidad objetivo (emprendedores, organizaciones locales), asimilando la capacidad de traducir conceptos técnicos a un lenguaje accesible, lo cual puede evaluarse como parte de asignaturas relacionadas con la docencia.
 4. Fomento del trabajo colaborativo interdisciplinar: Coordinar con compañeros de otras carreras para asumir roles específicos en el proyecto aportando ideas, perspectivas desde sus áreas de formación, reflejando y acreditando la competencia de trabajo en equipo exigida en el currículo de cada carrera.
 5. Desarrollo de compromiso social y reflexión ética: Reconocer el impacto del conocimiento académico en contextos de vulnerabilidad y desarrollar actitudes de responsabilidad y solidaridad, lo cual puede traducirse en actividades evaluables en asignaturas de formación ética o de responsabilidad social universitaria.

METODOLOGÍA

El proyecto se implementará mediante una combinación de talleres formativos, tutorías personalizadas y desarrollo de materiales didácticos. Se priorizará la adaptación cultural y el lenguaje accesible para todos los niveles de formación.

CONTENIDOS PROPUESTOS:

- 1- **EJE I: LA GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS**
- 2- **EJE II: MARCO LEGAL Y NORMATIVO. LEGISLACION Y ADMINISTRACION DE PERSONAL**
- 3- **EJE III: COSTOS**
- 4- **EJE IV: COMPRAS Y GESTIÓN DE STOCK**
- 5- **EJE V: CONTABILIDAD Y EVALUACIÓN ECONÓMICA-FINANCIERA.**

PROPUESTA DE TRABAJO Y DURACIÓN DEL PROYECTO

EL PROYECTO ESTARÁ DIVIDIDO EN 3 ETAPAS

ETAPA I – INICIAL –

PERIODO JUNIO/25-AGOSTO/25.-

En esta etapa inicial nos abocaremos a la planificación de las actividades a realizar, siendo las siguientes:

- Reuniones de planificación.
- Contacto con las autoridades de la universidad e instituciones colaboradoras.
- Visita a distintas instituciones colaboradoras de la localidad para poner en conocimiento el proyecto.

ETAPA II – DESARROLLO INVESTIGACION E IMPLEMENTACION DE ACCIONES

PERIODO SEPTIEMBRE/25-MARZO/26.





UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE SALTA

FACULTAD DE
CS. ECONÓMICAS,
JURÍDICAS Y SOCIALES



RES. CD ECO N° 266-25
Expte. N° 6220/25

En esta etapa se realizan los primeros acercamientos a los establecimientos más precisamente a los destinatarios directos del proyecto, siendo los alumnos el principal objetivo.

Se realizarán algunas de las siguientes actividades:

- Reuniones con directivos de las instituciones.
- Planificación de actividades curriculares de presentación en los distintos establecimientos.
- Realización de talleres-cursos objeto del proyecto.

ETAPA III – INFORMES FINALES Y CONCLUSIONES

PERIODO ABRIL/26-MAYO/26

Luego de finalizado el curso de capacitación se realizarán las siguientes actividades:

- Encuestas de orientación y satisfacción
- Elaboración de las conclusiones e informe final

RESULTADOS ESPERADOS.

El proyecto busca brindar al público destinatario distintas herramientas, conocimientos, información y habilidades, necesarias para aplicar y mejorar el rendimiento de sus proyectos, otorgando valor a sus producciones.

Para ello se pretenden realizar encuestas, con el objetivo de conocer el impacto del proyecto en los destinatarios, planteando así algunos indicadores posibles para el análisis:

- Cantidad de personas con vinculación a actividades gastronómicas:
Participantes con vinculación a actividad gastronómicas / Total de participantes inscriptos.
- Cantidad de personas sin vinculación a la actividad gastronómicas:
Participantes sin vinculación a la actividad gastronómica / Total de participantes inscriptos.
- Porcentaje de participación:
Participantes que terminaron los talleres / Total de participantes inscriptos.
- Porcentaje de cumplimiento de las expectativas de los destinatarios.
- Rangos de edad.
- Vinculación de los conceptos brindados a sus emprendimientos. Si tiene; No tiene.
- Otras áreas de formación vinculadas al área gastronómica (sugerencias).
- Entre otras.





RES. CD ECO N° 266-25
Expte. N° 6220/25

PROGRAMA Y CRONOGRAMA TEMPORAL DEL PROYECTO

Actividades	ETAPA I			ETAPA II							ETAPA III	
	Mes 1 jun-25	Mes 2 jul-25	Mes 3 ago-25	Mes 4 sep-25	Mes 5 oct-25	Mes 6 nov-25	Mes 7 dic-25	Mes 8 ene-26	Mes 9 feb-26	Mes 10 mar-26	Mes 11 abr-26	Mes 12 may-26
ETAPA I												
PROSPECCIÓN DE LA ZONA DE INFLUENCIA Y LOS BENEFICIARIOS DEL PROYECTO	X											
CONTACTO Y PRESENTACION DEL PROYECTO CON LAS AUTORIDADES DE INSTITUCIONES PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES VINCULADAS AL PROYECTO		X	X									
PRESENTACIÓN DEL PROYECTO AL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO (UTHGRA)			X									
ETAPA II												
RECOLECCION DE DATOS (INSCRIPCION)				X								
ANÁLISIS DE DATOS (INSCRIPTOS)				X								
ADQUISICIÓN DE INSUMOS Y EQUIPAMIENTO PARA EL INICIO DEL PROYECTO				X								
DICTADO DE SEMINARIOS, TALLERES, CONVERSATORIOS.				X	X	X	X					
ETAPA III												
ENCUESTAS									X	X	X	X
ANÁLISIS DE DATOS									X	X	X	X
ELABORACION DE INDICADORES											X	X
INFORME FINAL DEL PROYECTO - ANÁLISIS DE INDICADORES											X	X





RES. CD ECO N° 266-25
Expte. N° 6220/25

PRESUPUESTO

Rubro/Concepto (detallado)	ETAPA I		ETAPA II		ETAPA III	TOTAL
	Reunión de equipo de trabajo	Planificación y elaboración de propuesta de trabajo de campo	Captación de datos	Cursos y Seminarios Taller	Elaboración de Informes Finales	
VIAJES:		\$ 10.000	\$ 10.000	\$ 50.000	\$ 0	\$ 70.000
Combustible para traslados en la Ciudad de Salta Capital		\$ 10.000	\$ 10.000	\$ 50.000		\$ 70.000
MATERIAL DIDACTICO Y/O MATERIAL OPERATIVO:		\$ 5.000	\$ 5.000	\$ 10.000	\$ 10.000	\$ 30.000
Papelería y útiles (Resmas, papel fotográfico para certificados, etc)		\$ 5.000	\$ 5.000		\$ 10.000	\$ 20.000
Impresiones y fotocopias				\$ 10.000		\$ 10.000
FINANCIAMIENTO SOLICITADO A LA UNSA	\$ 0	\$ 15.000	\$ 15.000	\$ 60.000	\$ 10.000	\$ 100.000
		\$ 15.000		\$ 75.000	\$ 10.000	

BIBLIOGRAFÍA

- Gimenez Carlos y otros (2014), Sistema de Costos. Editorial La ley. Buenos Aires.
- Kaplan R. - Norton D. (1999) Cuadro de mando integral. Editorial Gestión. España.
- Podmoguilnye, Marcelo (2018) El costeo basado en actividades. Editorial La ley. Buenos Aires.
- Oscar E Bottaro Hugo A. Rodríguez J. MAmaro R. Yardín (2004). El Comportamiento de los Costos y la Gestión de la Empresa. Editorial La Ley.
- Amaro Yardín (2019). El Análisis Marginal (4° ed). Editorial Buyatti.
- Seltzer, Juan Carlos (2016) Contar con Habilidad. Editorial Osmar D. BUYATTI.
- Moirano, Armando Alfredo (2009). Manual de cooperativas de trabajo. Buenos Aires: Editorial Cooperativa.
- Ramírez, Paola Vanesa (2021). Las cooperativas de trabajo. Cómo formarlas y gestionarlas. Buenos Aires.





UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE SALTA

FACULTAD DE
CS. ECONÓMICAS,
JURÍDICAS Y SOCIALES

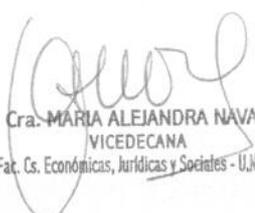


RES. CD ECO N° 266-25
Expte. N° 6220/25

- SM
- Semisa, Domingo (2015). Manual de cooperativas de trabajo. Buenos Aires: Intercoop Editora Cooperativa.
 - Ressel, A., Silva, N., Coppini, V., & Nievas, M. (2013). Manual teórico-práctico de introducción al cooperativismo. La Plata: Universidad Nacional de La Plata.
 - INAES (Instituto Nacional de Asociativismo y Economía Social) (2021). Guía para la constitución de cooperativas de trabajo.


Esp. OSCAR RENE MAIGUA
Secretario de Investigación y Extensión
Fac. Cs. Económicas, Jurídicas y Sociales - U.N.Sa.




Cra. MARIA ALEJANDRA NAVAS
VICEDECANA
Fac. Cs. Económicas, Jurídicas y Sociales - U.N.Sa.