

CR. EDGAR ALFREDO PUCA edgarpuca@ci.unsa.edu.ar
JEFE DEL DEPARTAMENTO CONTABLE DEL CONSEJO DE INVESTIGACIÓN (CIUNSA)

ABOG. DANIEL DAVID MANSILLA MUÑOZ dmansilla@eco.unsa.edu.ar

LIC. CARLOS AUGUSTO JORDÁN cjordan@eco.unsa.edu.ar

CR. HERNÁN ROBERTO LÓPEZ hernanrobertolopez@gmail.com

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, JURÍDICAS Y SOCIALES - UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA

Sabores que Emprenden:

Gestión de Emprendimientos Gastronómicos. Herramientas Legales, Contables y Financieras Aplicadas a una Cocina

Introducción

La gastronomía emprendedora en la ciudad de Salta se encuentra presente en múltiples espacios. Aparece en una rotisería de barrio, en una casa de té, en un foodtruck del Parque San Martín, en las ferias locales de fin de semana y en cientos de emprendimientos familiares donde alguien empezó a cocinar como fuente de ingresos. Detrás de estas iniciativas hay un volumen real de empleo y movimiento económico que la ciudad muchas veces no termina de reconocer. Y existe también un problema persistente: el plato suele estar bien resuelto -con oficio, con receta, con identidad-, pero la gestión del negocio, rara vez. Aspectos como costear, fijar precios con criterio, llevar el stock, registrar los ingresos y egresos: todo eso se aprende de manera intuitiva y, en muchos casos con la propia experiencia.

El proyecto, en rigor, nació antes. La iniciativa partió del recorrido formativo del Director del Proyecto, de su trayectoria como Contador Público, Licenciado en Administración -en la docencia de la Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales (FCEJyS), en la jefatura del Departamento Contable del CIUNSA y en el ejercicio profesional independiente- y en donde se sumó, durante 2025, una nueva formación, la de Cocinero Profesional, cursada en la Escuela de Capacitación de UTHGRA Salta y acreditada con el título correspondiente. La articulación entre ambos campos de conocimiento le dejó una conclusión clara: una parte importante de los problemas que enfrentan los emprendimientos gastronómicos tiene respuesta del lado de la contabilidad y las finanzas, pero esa respuesta llega tarde, mal, o directamente no llega. Estandarizar la receta y calcular el costo unitario, fijar el precio desde el costo y el margen, leer el flujo de caja, controlar el stock por PEPS, manejar las mermas y -algo aparentemente simple pero decisivo- separar la plata del negocio del dinero de la casa: son herramientas que existen y que están probadas. Sin embargo, no siempre aparecen traducidas a un lenguaje útil para quienes desarrollan este tipo de actividades. De este diagnóstico surgió la idea del proyecto: tender ese puente, en formato de taller y abierto al territorio.

Con esa lectura sobre la mesa, la propuesta se presentó a la Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales de la UNSA, siendo aprobada por Resolución del Consejo Directivo CD ECO N° 266/2025 (Expte. N° 6220/25; Salta, 11 de julio de 2025). El proyecto se enmarcó de la 6° Convocatoria de Proyectos de Extensión 2025 y dio lugar a un taller abierto y gratuito dictado en mayo de 2026 en el Centro Cívico Municipal, en convenio con la Municipalidad de la ciudad de Salta y con el acompañamiento de la Fundación Innova Futuro. Es así que el presente artículo busca describir el proceso de diseño e implementación de la propuesta, así como los principales resultados y aprendizajes surgidos de su primera edición.

Encuadre institucional

El proyecto Sabores que Emprenden se piensa en la línea de lo que Tommasino y Cano (2016) llaman extensión universitaria, entendida no como transferencia de saberes desde la academia hacia la comunidad, sino como un proceso de construcción conjunta de conocimiento que parte de reconocer lo que el otro ya sabe. Esta perspectiva, llevada al diseño del proyecto, se tradujo en tres dimensiones fundamentales.

Primero: un anclaje disciplinar plural y atravesado por el oficio. El equipo coordinador estuvo integrado por perfiles de las áreas contables, jurídica y de administración, incorporando además la dirección desde la formación como Cocinero Profesional acreditada por UTHGRA Salta. Esa combinación permitió pensar al emprendimiento gastronómico tanto desde sus dimensiones técnicas como desde la actividad culinaria.

Segundo: una articulación con actores externos al ámbito de la

universidad. El convenio con la Municipalidad de Salta aportó con la disponibilidad de la sede en el Centro Cívico Municipal y movilizó la convocatoria desde sus áreas vinculadas al desarrollo económico local. La Fundación Innova Futuro participó como institución colaboradora de la iniciativa.

Tercero: la propuesta se caracterizó por la gratuidad y apertura plena. La inscripción fue libre, sin requisitos previos ni pertenencia universitaria, en línea con la misión de la universidad pública argentina y con el Estatuto de la UNSa en particular.

Objetivos

El objetivo general del proyecto fue claro desde el inicio: fortalecer la capacidad de gestión de los emprendedores gastronómicos de Salta con herramientas legales, contables y financieras de aplicación inmediata -de las que se usan el lunes a la mañana en la cocina, no las que quedan en una carpeta-.

En lo específico, el proyecto se propuso tres líneas: dar criterios técnicos para costear platos y fijar precios; ordenar las prácticas de compras y de stock a la escala real del emprendimiento; y acercar nociones básicas de información contable y registración para que la toma de decisiones deje de ser intuición pura.

El equipo de trabajo

El equipo se armó en dos niveles de participación. La coordinación estuvo a cargo de cuatro docentes de la FCEJyS-UNSa, mientras que un grupo ampliado de trece graduados y estudiantes colaboradores participó en el dictado de las actividades, la elaboración del material y la organización operativa del taller. En total, el proyecto involucró a diecisiete personas.

La presencia de graduados y estudiantes trascendió una función meramente colaborativa. Su intervención implicó que tuvieran que traducir contenidos disciplinares para un público no universitario, lo que obligó a adecuar la jerga, repensar el ejemplo, ajustar el vocabulario al rubro. Este proceso de traducción constituyó, en sí mismo, una valiosa instancia de formación.

Cuadro N°1: Equipo del proyecto Sabores que Emprenden (Res. CD ECO N° 266/2025).

Rol	Integrantes
Equipo Coordinador (4)	Cr. Edgar Alfredo Puca (Director); Abog. Daniel David Mansilla Muñoz (Co-Director); Lic. Carlos Augusto Jordán (Co-Director); Cr. Hernán Roberto López (Coordinador).
Graduados colaboradores (9)	Facundo Nahuel Carral; María Paula Chocobar; Marcelo Sebastián Basilio Salinas; Clelia González; Giuliana Segovia; Jorge Quispe; Franco Nicolás Yáñez; Alberto Máximo Vargas; Anaila Gisel Morán.
Estudiantes colaboradores (4)	Daniela Anafel Ferrarotti; María del Rosario CatterinuZZi; Mayra Luz Torres; Pablo Ignacio Agustín Romero Acosta.

Fuente: elaboración propia con base en los Arts. 2° y 3° de la Res. CD ECO N° 266/2025.

Diseño del taller y materiales producidos

El diseño curricular del taller arrancó en el segundo semestre de 2025. Se definió una estructura simple compuesta por tres encuentros presenciales de dos horas cada uno, de 16:00 a 18:00 horas en el

Centro Cívico Municipal. Cada encuentro fue organizado como un módulo autocontenido, con exposiciones, casos prácticos y un espacio abierto para preguntas. Esta modalidad permitió que quienes no pudieran asistir continuaran participando sin afectar el seguimiento de los contenidos.

Cuadro N°2: Estructura del taller - Mayo de 2026.

N°	Fecha	Módulo	Contenidos
1	Lun. 11/05/2026	Apertura y Módulo 1 Estandarización, costos y precios	Estructura de costos en una cocina; estandarización de recetas; costo del plato; margen y precio de venta.
2	Mié. 13/05/2026	Módulo 2 Compras y stock	Selección de proveedores; control de compras; rotación de inventario; método PEPS; mermas.
3	Lun. 18/05/2026	Módulo 3 y Cierre Información contable	Registración básica; comprobantes; obligaciones formales mínimas; lectura de información para decidir.

Fuente: elaboración propia con base en el cronograma del proyecto Sabores que Emprenden - Mayo 2026.

Como complemento, el equipo armó material propio: tres presentaciones audiovisuales -una por módulo- y un set de planillas de cálculo de uso directo. Entre ellas, una planilla de costeo con factor de mermas, una ficha técnica de receta con conversión de unidades, una hoja de inventario por PEPS y un esquema para ordenar el proceso de compras. Todo se entregó en formato digital a las personas inscriptas. La consigna fue implementar un lenguaje accesible, ejemplos del rubro gastronómico salteño y una bajada inmediata a la cocina del participante.

Convocatoria, participación y certificación

La convocatoria fue desarrollada de manera conjunta entre la Facultad y la Municipalidad de Salta, mediante acciones de difusión llevadas a cabo por redes institucionales, los canales municipales de desarrollo económico y una infografía propia para el proyecto.

La respuesta sorprendió: 317 personas se preinscribieron vía formulario en línea. Esa cifra dijo mucho sobre el tamaño real de la demanda que no estaba siendo atendida. Para la obtención de la certificación se pidió un mínimo de asistencia: dos de los tres encuentros. Aplicado el criterio, se solicitó a la Decana de la facultad la emisión de 97 certificados al finalizar el segundo encuentro -los emprendedores que ya cumplían el requisito- y, al cerrar el tercer encuentro, 23 certificados más. En total, 120 certificados fueron expedidos a emprendedoras y emprendedores del sector. La nómina se canalizó por la vía administrativa de la institución.

Reflexiones desde la experiencia

La primera edición del proyecto permite identificar algunos aprendizajes relevantes para futuras acciones de extensión universitaria. La primera tiene que ver con la demanda, los niveles de participación registrados evidencian la existencia de 317 personas preinscriptas y la capacidad real del taller pone de manifiesto el interés de este sector por acceder a herramientas de formación en gestión gastronómica, lo que excede largamente lo que hoy ofrecemos. Sostener y replicar el dispositivo aparece como una decisión razonable.

La segunda observación es sobre la articulación interinstitucional. El convenio con la Municipalidad de Salta fue decisivo: aportó una

sede accesible, infraestructura adecuada y una presencia institucional reconocida por los propios emprendedores.

La tercera mira hacia adentro. Tiene que ver con la conformación de un equipo integrado por docentes, graduados y estudiantes en un mismo equipo, lo que generó una experiencia formativa en dos direcciones: hacia los emprendedores y hacia los universitarios, que tuvieron que poner en juego comunicación, planificación didáctica y vinculación con actores no académicos. Eso, en clave de Tommasino y Cano (2016), tiene que ver con formar profesionales con sensibilidad territorial y con capacidad de diálogo con su comunidad.

Cierre

Los resultados de Sabores que Emprenden: Gestión de Emprendimientos Gastronómicos no se miden solamente en los 120 certificados ni en el material entregado. Su principal aporte radica en haber tendido un puente concreto entre la Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales y un sector productivo dinámico, popular y muchas veces invisibilizado de la economía salteña.

La primera travesía de ese puente se completó en mayo de 2026. Quedan, ahora, las decisiones que siguen: replicar el taller, profundizar contenidos, llevarlo al interior provincial y sumar nuevos socios institucionales. La experiencia dejó una certeza simple: cuando la universidad acerca sus herramientas al territorio en lenguaje claro y con disposición de escuchar, los emprendedores responden.

Bibliografía

Tommasino, H., y Cano, A. (2016). Modelos de extensión universitaria en las universidades latinoamericanas en el siglo XXI: tendencias y controversias. *Universidades*, (67), 7–24.

Universidad Nacional de Salta. (1996). *Estatuto de la Universidad Nacional de Salta*. UNSa.

Universidad Nacional de Salta, Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales. (2025, 11 de julio). *Resolución CD-ECO N.º 266/2025: Aprobación del proyecto de extensión universitaria "Sabores que Emprenden: Gestión de Emprendimientos Gastronómicos. Herramientas legales, contables y financieras aplicadas a una cocina"*. Universidad Nacional de Salta.