



RESOLUCIÓN No. 525
(Del 12 de diciembre de 2007)

Por medio de la cual se crea un programa de pregrado en Gastronomía.

EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD DE LA SABANA

En uso de sus atribuciones estatutarias y

CONSIDERANDO:

1. Que en la medida que el mundo se globaliza mediante el comercio, las comunicaciones, los flujos financieros, el movimiento de población y las transformaciones culturales, se presenta un nuevo conjunto de retos que conducen a iniciativas de políticas nacionales y participación en políticas internacionales asociadas con las variables mencionadas.
2. Entre las formas de cooperación existentes se encuentra el TLC (Tratado de Libre Comercio) para los servicios, el cual se enmarca en normas, leyes y reglamentos para producir condiciones de certidumbre y transparencia, de equidad y de justicia a los proveedores de los países que harán parte del mismo. La OMC, se ha enfocado en cuatro formas de prestar servicio, dentro de los cuales cabe el país perfectamente, como son: el suministro fronterizo, el consumo en el extranjero, el desarrollo de mercados de exportación y el movimiento de las personas. El escenario del desarrollo de mercados de exportación, constituye una presencia comercial destinada a suministrar servicios entre los cuales se encuentran servicios de alimentación, servicios educativos y servicios de salud.
3. El crecimiento del sector servicios a nivel mundial, demanda la creación de nuevas profesiones enmarcadas en este sector de la economía. Los servicios tienen una participación en el PIB del 65% en Colombia, frente al 53% en 1999, y a nivel mundial cerca de un 64% en promedio. La inversión extranjera en Colombia en este sector al 2002 es del 56.6% del 100% de las inversiones extranjeras, teniendo un crecimiento especial el turismo, la hotelería y los restaurantes.
4. La política de competitividad del gobierno propone siete ejes fundamentales que buscan fortalecer la red Colombia Compite y el apoyo al movimiento para la productividad; dar especial énfasis al sector turismo y generar una política integral a la biotecnología, e impulsar políticas de promoción a la competencia, y trabajar en el desarrollo de clusters en ecoturismo, cultura, turismo rural, turismo recreativo, negocios, congresos y convenciones.
5. Para participar en el desarrollo de estos propósitos tanto a nivel nacional como internacional, dar respuesta a estos requerimientos del entorno empresarial en el sector servicios, y teniendo en cuenta la trayectoria académica e investigativa de la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas en cuanto a la calidad del servicio, se crea el programa de Gastronomía.
6. El programa de Gastronomía formará profesionales especializados en este campo, no solo dedicados a ser chefs o cocineros profesionales, sino capaces de asumir el estudio del patrimonio gastronómico nacional e internacional, con criterios y procesos que le permitan explorar, investigar y difundir los conocimientos, que culturalmente se construyen sobre la transformación y consumo de alimentos.

✓
✓

7. Que conforme a su Proyecto Educativo Institucional, la Universidad de La Sabana procura hacer aportes a la solución de los problemas teóricos, prácticos, técnicos y estéticos que van apareciendo en la sociedad, brindando una formación claramente orientada hacia la promoción de la persona humana,

RESUELVE:

- ARTÍCULO 1º: Crear el programa de pregrado en Gastronomía, adscrito a la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas.
- ARTÍCULO 2º. El pregrado en Gastronomía, otorgará el título de profesional en Gastronomía.
- ARTÍCULO 3º. La estructura académica, administrativa y financiera del programa de Gastronomía se regirá por los Estatutos, Reglamentos Generales y demás normas vigentes en la Universidad.
- ARTÍCULO 4º. Tramitar ante el Ministerio de Educación Nacional el registro calificado del programa de Gastronomía.
- ARTÍCULO 5º. La presente Resolución rige a partir de la fecha de expedición.




Rectoría
EL PRESIDENTE




EL SECRETARIO



Secretaría General