



**BALANCE SOCIAL 2017**

**Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias**

En la vigencia 2017 la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias de la Universidad de Antioquia destinó esfuerzos para atender los diferentes ejes que enmarcan la gestión de la Institución y que recogen temáticas estratégicas como Investigación, Docencia en Pregrado y Posgrado, Extensión y Bienestar Universitario.

En coherencia con ello, múltiples estrategias y actividades fueron lideradas por docentes, grupos de investigación, equipo administrativo y procesos que integran esta unidad académica, para la consecución de importantes logros, en consonancia con la misión de esta casa de estudios y con el deber hacia la sociedad.

**INVESTIGAMOS**

44 publicaciones, entre artículos y capítulos de libros, fueron realizadas por parte de los grupos de investigación de la Facultad, en revistas nacionales e internacionales, lo que se traduce en un aporte al conocimiento y al desarrollo del ecosistema científico del país y la región, que, además, contribuye al posicionamiento de la Universidad en la investigación de temas específicos, que generan impacto y beneficio en la sociedad.

En la misma línea de generación de conocimiento, un logro importante fue la Patente “Composition comprising the extracts of Guadua angustifolia for prevention or treatment of retinal diseases” (en español, “Composición que Comprende Extractos de Guadua Angustifolia para la Prevención o el Tratamiento de Enfermedades de la Retina”), alcanzada por dos investigadores del Grupo Biopolimer y cinco investigadores de Korean Institute of Science and Technology (KIST).

En relación con nuestros estudiantes, 18 alumnos de pregrado recibieron apoyo para su proyecto, en el marco de la Convocatoria Pequeños Proyectos de Investigación, donde se articulan también posgrados, docentes y grupos de investigación; otro más recibió el Premio a la Investigación Estudiantil CIFAL, el cual reconoce los mejores trabajos de investigación realizados por alumnos de pregrado y otorga una beca para el programa de Maestría en Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias de la unidad académica.

El IV Congreso Colombiano de Atención Farmacéutica, organizado con la participación de esta dependencia, buscaba generar un espacio académico para la presentación de conceptos teóricos y prácticos relacionados con la investigación y



resultados en salud, atribuidos a la práctica de la atención farmacéutica. Cerca de 400 farmacéuticos asistentes se actualizaron y tuvieron la oportunidad de conocer los avances y trabajos que se están adelantando en este campo.

Otro de los logros importantes para la vigencia 2017, en relación con la investigación, fue la Spin off Antivenenos. TSL y Ofidismo/Escorpionismo, empresa de base tecnológica que mejorará la calidad y disponibilidad de antivenenos, beneficiando a la población colombiana, principalmente en regiones aisladas y de alto índice de accidente ofídico.

### ACREDITACIÓN DE PROGRAMAS Y FORTALECIMIENTO DE LA OFERTA

La Acreditación de Alta Calidad para dos programas de posgrado de la unidad académica fue un logro de relevancia significativa. El Ministerio de Educación Nacional otorgó la Acreditación de Alta Calidad para un período de ocho años a la Maestría en Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias; y para seis al Doctorado en Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias, hecho que fortalece la cobertura, reconocimiento e impacto de los programas.

La calidad de los docentes e investigadores, producción científica, actividades de investigación, flexibilidad de cursos, baja tasa de deserción; fueron algunas de las fortalezas de estos posgrados que hicieron posible este importantísimo logro, que convierte al Doctorado en el primero en las áreas farmacéutica y alimentaria de Colombia en ser acreditado por el MEN.

También en relación con la formación de estudiantes de posgrado, 29 estudiantes de Maestría y 46 de Doctorado fueron formados en los diferentes grupos de investigación que hacen parte de la Facultad.

En cuanto a pregrado, con 22 estudiante inició la primera cohorte del nuevo pregrado Ciencias Culinarias, ofertado en la Seccional Oriente, con el propósito de formar cocineros profesionales íntegros e idóneos que mediante la aplicación de conocimientos en los campos de la nutrición, las ciencias sociales y humanas, la físico-química de los alimentos y la investigación contribuyan al crecimiento de la región, fortalecimiento del patrimonio culinario y desarrollo social y empresarial de los territorios.

### INICIATIVAS QUE BENEFICIAN A LA COMUNIDAD

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura – FAO proclamó para el año 2017 el mensaje “Cambiar el futuro de la migración. Invertir en seguridad alimentaria y desarrollo rural”.

Con el propósito de brindar un espacio de discusión, análisis y reflexión entre diferentes actores en un conversatorio alrededor de este mensaje propuesto, se celebró una jornada académica, con actores nacionales, regionales y locales que



realizan labores en la materia, donde se dieron cita más de 140 personas, entre población académica y comunidad en general.

Esta iniciativa, realizada desde 2010, es liderada por la Alma Máter y sus unidades académicas: Facultades de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias, Ciencias Agrarias, Escuela de Nutrición y Dietética y la Corporación Académica Ambiental; en cooperación con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO, Gobernación de Antioquia - Gerencia MANÁ -, Alcaldía de Medellín - Unidad de Seguridad Alimentaria - y la Asociación Colombiana de Dietistas y Nutricionistas ACODIN Sede Antioquia.

Otro logro destacado en el período fue el proyecto con el Ministerio de Salud y Protección Social – Minsalud, para la elaboración de insumos para el fortalecimiento de los servicios farmacéuticos, específicamente en lo relacionado con rutas de atención primaria del servicio farmacéutico y telefarmacia, lo cual beneficiará a la población colombiana en general, principalmente la de zonas rurales dispersas que pueda verse afectada por enfermedad diarreica o enfermedad respiratoria.

Convenios como el de cooperación entre Universidad de Antioquia (Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias, Departamento de Alimentos) y el INVIMA, entre otros, permitirán la realización de proyectos de investigación, de extensión, pasantías, prácticas, favoreciendo a las Industrias farmacéuticas, cosméticas y alimentarias, al igual que a estudiantes de la dependencia.

En este año se dio la dotación, certificación y puesta en marcha del servicio de preparación de medicamentos magistrales en la Central de Mezclas de Medicamentos, con lo cual se espera beneficiar a los pacientes hospitalizados y en especial los menores de las diferentes instituciones hospitalarias. Pacientes ambulatorios que demanden medicamentos magistrales no estériles.

Adicional a lo citado, la unidad académica realizó diferentes talleres, charlas y capacitaciones, lideradas por los grupos de investigación y procesos, que impactaron cientos de personas y les aportaron elementos importantes para la preservación de la salud, el bienestar y orientaron respecto a la alimentación:

- 1904 personas del área metropolitana y de algunos municipios del Departamento de Antioquia, participaron en capacitaciones, talleres, charlas magistrales y visitas guiadas sobre bioecología de las serpientes y accidente ofídico.
- 9 personas del Departamento de Boyacá (7 productores de queso paipa y 2 profesionales de la Gobernación de Boyacá), fueron capacitados en



análisis sensorial.

- 125 niños aprendieron sobre manejo de los alimentos, mediante una obra de títeres, en el marco del Festival Buen Comienzo.
- 18 madres del Municipio de Caldas, 20 pequeños emprendedores en Medellín, 28 madres de la iglesia Santa Ana en Bello y 92 personas de la Fundación Tejpaz; recibieron el curso gratuito de manipulación de alimentos, con temas de normas y hábitos, limpieza y desinfección, enfermedades transmitidas por alimentos, saneamiento básico y conservación.

### PROMOVEMOS EL BIENESTAR

En relación con el acompañamiento a estudiantes para favorecer su permanencia y graduación, la Facultad realizó inducción a la vida universitaria para 180 estudiantes de los programas académicos de Tecnología en Regencia de Farmacia, Ingeniería de Alimentos y Química Farmacéutica que iniciaron su formación; el proceso de inducción a las prácticas académicas, con 295 estudiantes y acompañamiento académico mediante mentorías a 25 alumnos.

En la misma dirección, estudiantes en condiciones de vulnerabilidad en su alimentación, desplazamiento, y/o sostenimiento o pago de matrícula, recibieron apoyo en alimentación (140), transporte (473), estímulo SEA (254) y otros apoyos del Estado (512).

A través del programa de permanencia de la dependencia, llamado Aquí me Quedo, 45 estudiantes recibieron acompañamiento integral y personalizado para sus dificultades de tipo personal, académico, vocacional, pedagógico y psicológico, que afectan el adecuado desarrollo de su vida personal y/o universitaria y obstaculizan su continuidad en la Universidad de Antioquia.

Punto Gourmet, una alternativa con un variado portafolio de productos de alimentación para atender eventos académicos, reuniones u otro tipo de actividades, apoyó cerca de 10 estudiantes de la Alma Máter en sus proyectos de emprendimiento, por medio de la venta de sus productos en los puntos de venta y línea de refrigerios, aportando así a la sostenibilidad y permanencia de ellos en la Institución.

Respecto al escenario de la promoción del bienestar, la integración, la cultura, el deporte y la recreación, se cumplió la octava edición de la Carrera Atlética de la Facultad, la cual reunió a 307 participantes, entre hombres, mujeres, niños, estudiantes, profesores, egresados, empleados y jubilados de la unidad, Universidad y externos. Todos ellos, en un contexto de salud e integración con amigos, familiares y compañeros.



Más de cuatro millones de pesos en efectivo y bonos universitarios fueron entregados a los ganadores de este evento deportivo que anualmente convoca cientos de personas, en las diferentes categorías: Facultad, Universidad, Externos, Caminantes y Menores de 14 años.

En relación con la gestión de Clima Grupal, 80 personas, entre empleados administrativos y docentes vinculados a la Facultad, vivieron actividades vinculadas con la estrategia de acuerdos de convivencia en cada oficina, estrategia de valores, promoción de la participación en inducción institucional “Vivamos la Universidad”, espacios de integración y reflexión en relación con fechas especiales.



**Universidad de Antioquia**

**Balance Social 2017**

**1. Ficha de aportes más significativos por temática estratégica**

Investigación				
No	Denominación del aporte	Aporte a la sociedad		
		Producto o servicio generado	Resultados y efectos (impactos) en la sociedad. Describa brevemente: i) Los resultados ii) Los efectos (impactos)	Población beneficiada. Describa brevemente: i) ¿Quiénes se benefician directamente? ii) Número de personas atendidas, usuarios o beneficiarios ii) ¿Dónde



				están localizados los beneficiarios directos? lugar de intervención, población o comunidades vulnerables cubiertas	
1	Divulgación de conocimiento e información científica.	44 publicaciones (artículos y capítulos de libros) en revistas nacionales e internacionales, por parte de los grupos de investigación de la Facultad.	Aporte al conocimiento y al desarrollo del ecosistema científico del país y a la región. Mejora del posicionamiento de la Universidad en la investigación de temas específicos, que generan impacto y beneficio en la sociedad.	Comunidad científica del país, y población específica relacionada con el tema.	Grupos de investigación, Universidad de Antioquia, Instituciones relacionadas con la investigación, en el escenario nacional e internacional.
2	Organización y realización de evento	IV Congreso Colombiano de Atención Farmacéutica.	Participación de 5 expositores internacionales y 17	Unos 400 farmacéuticos asistentes que se	Colegio Nacional de Químicos Farmacéuticos, Asociación de Químicos



	académico nacional.		nacionales.	actualizaron y tuvieron la oportunidad de conocer los avances y trabajos que se están adelantando en el campo de la atención farmacéutica.	Farmacéuticos de Antioquia – AQUIFAR.
3	Empresa de base Tecnológica.	Spin off Antivenenos. TSL y Ofidismo/Escorpionismo	Empresa de base tecnológica que mejorará la calidad y disponibilidad de antivenenos.	Población colombiana, principalmente en regiones aisladas y de alto índice de accidente ofídico. Además población internacional que requiere este tipo de antivenenos.	Grupo Ofidismo/Escorpionismo, Empresa Technology saving life S.A.S.
4	Innovación de proceso o procedimiento.	Patente “Composition comprising the extracts of Guadua angustifolia for prevention or treatment of retinal diseases”	Patente en el exterior con Corea del Sur	Inventores: 2 investigadores del Grupo Biopolimer de la Universidad de Antioquia y 5 investigadores de Korean	Universidad de Antioquia, (Grupo Biopolimer), Korean Institute of Science and Technology (KIST).



				Institute of Science and Technology (KIST).	
5	Premio Investigación Estudiantil CIFAL	Premio a los mejores trabajos de investigación realizados por estudiantes de pregrado de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias, con asesoría de los profesores de la unidad académica.	Incentivo a estudiantes de pregrado con actividad investigativa, otorgando una beca para el programa de Maestría en Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias.	1 estudiante de pregrado de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias.  Comunidad científica en general, dado que se clarifica el estado del arte en este saber.	CenQfal
6	Apoyo a los pequeños proyectos de Investigación.	Incentivo a los estudiantes de Pregrado de la Facultad para el desarrollo de proyectos de investigación.	Generación de nuevo conocimiento en el campo de la investigación, desarrollando las capacidades de los estudiantes y apoyando el conocimiento y emprendimiento.	18 estudiantes de pregrado de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias.	Vicerrectoría de investigación, CenQfal, Grupo Tecnología en Regencia de Farmacia, Grupo Productos Marinos. Grupo BIOALI Programa de Ofidismo/ Escorpionismo, Grupo Análisis Sensorial, Grupo GEMCA.



<b>Docencia en Pregrado y Posgrado</b>					
No	Denominación del aporte	Aporte a la sociedad			
		Producto o servicio generado	Resultados y efectos (impactos) en la sociedad. Describa brevemente: i) Los resultados ii) Los efectos (impactos)	Población beneficiada Describa brevemente: i) ¿Quiénes se benefician? Número de personas atendidas, usuarios o beneficiarios ii) ¿Dónde están localizados? lugar de intervención, población o comunidades vulnerables cubiertas	Cooperantes Mencione: i) Internos: unidades académicas o administrativas de la universidad (si es el caso cite grupos de investigación o de extensión). ii) Externos: contratantes, financiadores o colaboradores
1	Acreditación de Alta Calidad para programas de posgrado.	Acreditación de Alta Calidad para los programas: - Maestría en Ciencias	El Ministerio de Educación Nacional otorgó la Acreditación de Alta Calidad para un	Estudiantes vigentes y futuros de ambos programas de posgrado.	Comité de Autoevaluación de los programas, Dirección de Posgrados y Vicerrectoría de Docencia de la UdeA;



		Farmacéuticas y Alimentarias. - Doctorado en Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias.	período de ocho años a la Maestría; y para para seis al Doctorado. Este logro fortalece la cobertura, reconocimiento e impacto de los programas.  Así, el Doctorado de nuestra Facultad se constituye en el primero en las áreas farmacéutica y alimentaria de Colombia en ser acreditado por el MEN.	Universidad de Antioquia	Consejo Nacional de Acreditación.
2	Mayor oferta de programas de pregrado.	Pregrado Ciencias Culinarias.	Inicio del nuevo programa en 2017.	El nuevo programa inició en la Seccional Oriente con 22 estudiantes, lo que beneficia a la comunidad de la zona.	Facultad de Ciencias Sociales y Humanas, Escuela de Nutrición y Dietética, Seccional Oriente.
3	Formación de estudiantes de posgrado en grupos de investigación.	Estudiantes de posgrado formados.	Estudiantes de Maestría y Doctorado en Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias, formados en los diferentes grupos de investigación que hacen parte de la Facultad.	29 estudiantes de Maestría 46 estudiantes de Doctorado.	COLCIENCIAS, organizaciones y empresas de la ciudad.
4	Segundo seminario de desarrollo tecnológico productivo y comercial	Identificación y selección de descriptores para establecer perfil sensorial	Capacitación en calidad sensorial de aguacate Hass.	Productores de aguacate, cadena de aguacate Hass,	Sistema General de Regalías, Gobernación de Antioquia, CORPOICA.



	del aguacate en el Departamento de Antioquia.	de aguacate Hass ( <i>Persea americana</i> Mill) en finca ubicada en San Pedro de los Milagros, Norte Antioquia.		Investigadores aliados al proyecto de regalías, asistente al evento.	
5	Construcción de una plataforma tecnológica para registrar los trabajos de grado.	Plataforma de registro de trabajos de grado.	Sistematizar en una base de datos digital, los trabajos de grado derivados de las prácticas.	Estudiantes Egresados CIDUA	Estudiantes, programador informático.

Extensión					
No	Denominación del aporte	Aporte a la sociedad			
		Producto o servicio generado	Resultados y efectos (impactos) en la sociedad. Describa brevemente: i) Los resultados ii) Los efectos (impactos)	Población beneficiada Describa brevemente: i) ¿Quiénes se benefician? Número de personas atendidas, usuarios o beneficiarios ii) ¿Dónde están localizados? lugar de intervención, población o	Cooperantes Mencione: i) Internos: unidades académicas o administrativas de la universidad (si es el caso cite grupos de investigación o de extensión). ii) Externos: contratantes, financiadores o colaboradores



				comunidades vulnerables cubiertas	
1	Proyecto Minsalud.	Apoyar al Ministerio de Salud y Protección Social, a través de la Dirección de Medicamentos y Tecnologías en Salud, con insumos técnicos para la integración de los servicios farmacéuticos en el marco de la Política de Atención Integral en Salud — PAIS.	Elaboración de insumos para el fortalecimiento de los servicios farmacéuticos, específicamente en lo relacionado con rutas de atención primaria del servicio farmacéutico y telefarmacia.	Población colombiana en general, principalmente la de zonas rurales dispersas que pueda verse afectada por enfermedad diarreica o enfermedad respiratoria.	Ministerio de Salud y Protección Social – Minsalud, Universidad de Antioquia.
2	Convenio Marco.	Convenio Marco de Uso y Explotación de Planta de Extracción de Ingredientes	Facilitar las condiciones físicas y de funcionamiento para la implementación de un modelo o planta piloto con tecnologías de extracción limpia para la obtención de un ingrediente estandarizado de biflavonoides para la elaboración de productos asociados, entre otros, al cuidado de la salud.	Sector industrial que requiere materias primas cosméticas y naturales, además de la comunidad estudiantil de la Facultad.	Grupo de Investigación GISB, Bioingred Tech S.A.S.
		Planta de	Dinamizar el sector de los	Industrias farmacéuticas,	Juan José Zuluaga, Químico



		prototipado, escalado y producción de ingredientes naturales valorizados y aplicables para la industria alimentaria y cosmética	productos naturales en Colombia, brindado la posibilidad de prototipar nuevos ingredientes, escalar desarrollos que hayan superado la etapa investigativa y producir ingredientes valorizados que promuevan la innovación y el desarrollo de nuevos productos. Su eje principal está enfocado en impulsar especies de nuestra biodiversidad y/o cultivadas en Colombia en mercados nacionales e internacionales, trabajando de la mano de las necesidades de las empresas productoras de cosméticos naturales y alimentos funcionales.	cosméticas y alimentarias.	Farmacéutico egresado de la UdeA, en conjunto de su holding empresarial TIG (Tech Innovation group).
3	Apoyo a los proyectos de emprendimiento de estudiantes de la Universidad de Antioquia.	Apoyo a los proyectos de emprendimiento de estudiantes de la Universidad de Antioquia por medio de la venta de sus productos en los puntos de venta y línea de refrigerios,	Generación de ingresos económicos para estudiantes de la Universidad de Antioquia.	Alrededor de 10 estudiantes	Punto Gourmet.



		aportando así a la sostenibilidad y permanencia de estos en la Universidad.			
4	Día Mundial de la Alimentación 2017: “Cambiar el futuro de la migración. Invertir en seguridad alimentaria y desarrollo rural”	Evento académico con conferencias de expositores locales y nacionales, relacionadas con el mensaje propuesto por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación – FAO.	Contribuir a concienciar a la comunidad sobre el problema alimentario mundial, el hambre, la desnutrición y la pobreza, en un escenario de análisis y reflexión, en torno a la actualidad de la seguridad alimentaria, desarrollo rural y su relación con la migración. Fortalecimiento de las relaciones institucionales.	Población académica y comunidad en general. Participación de más de 140 personas.	Facultad de Ciencias Sociales y Humanas, Facultad de Ciencias Agrarias, Escuela de Nutrición y Dietética, Corporación Académica y Ambiental, Gobernación de Antioquia-Gerencia MANÁ, Alcaldía de Medellín- Unidad de Seguridad Alimentaria, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura-FAO.
5	Capacitaciones, talleres, charlas, visitas guiadas.	Capacitación, talleres, charlas magistrales y visitas guiadas sobre bioecología de las serpientes y clínico epidemiología del accidente ofídico.	Educación en torno al accidente ofídico. Permite la transmisión de los conocimientos y resultados de la investigación a la comunidad general y especializada.	Sectores productivos (minero-energético y ambiental), sector salud, sector educativo y comunidad en general. Durante el año 2017 se beneficiaron 1904 personas, del área metropolitana y de algunos municipios del departamento de Antioquia.	Docentes y estudiantes de áreas como medicina veterinaria, biología, medicina, química farmacéutica y microbiología. Empresas: Gramalote, Procopal, Cueros Vélez, Agropecuaria San Fernando, Universidad Ces, SOCYA, BRAC, E.S.E. Hospital Iván Restrepo Gómez de Urao, Corantioquia.
6	Convenio marco de	Convenio marco	Proyectos de investigación,	Universidad de Antioquia	Universidad de Antioquia.



	cooperación entre Universidad de Antioquia - Facultad de Ciencias Farmacéuticas e INVIMA.	de cooperación entre Universidad de Antioquia. Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias. Departamento de Alimentos e INVIMA.	de extensión, pasantías, prácticas.	INVIMA.	INVIMA
7	Preparación de Magistrales no estériles.	Dotación, certificación y puesta en marcha del servicio de preparación de medicamentos magistrales en la Central de Mezclas de medicamentos.	Certificar la Central de Mezclas de Medicamentos en buenas prácticas de elaboración para el servicio de preparación de medicamentos magistrales no estériles.	Se espera como población beneficiada los pacientes hospitalizados y en especial los menores de las diferentes instituciones hospitalarias. Pacientes ambulatorios que demanden medicamentos magistrales no estériles. Aportar al desarrollo del proyecto institucional del cannabis medicinal, por medio del servicio de preparaciones magistrales de cannabis. Hospitales e instituciones de salud del sector veterinario.	
8	Capacitación en análisis sensorial a productores de queso paipa, del Departamento de	Curso corto y realización de perfiles.	Caracterización de queso paipa, para que productores del tengan la oportunidad de mantenerse y fortalecerse en	Se beneficiaron 9 personas del Departamento de Boyacá (7 productores de queso	Grupo de Investigación en Análisis Sensorial, Gobernación de Boyacá.



	Boyacá.		el mercado lácteo.	paipa y 2 profesionales de la Gobernación de Boyacá).	
9	Con los Cinco Sentidos: Aprendamos, Juguemos y Cuidemos nuestro Cuerpo.	Capacitación a niños de colegio	Se logró transmitir información sobre los cinco sentidos y la importancia de su autocuidado a los estudiantes de primer grado del Colegio Alfred Binet	37 Estudiantes de primer grado del Colegio Alfred Binet.	Grupo de Investigación en Análisis Sensorial, IREX (International Research & Exchanges Board). IREX.ORG, Colegio Alfred Binet.
10	Visita de estudiantes de diferentes universidades a las instalaciones de la Planta de Producción de Medicamentos.	Recorrido por las áreas administrativas y productivas de la Planta de Producción de Medicamentos.	Afianzar conocimientos en los procesos productivos y de calidad en la industria farmacéutica.	75 estudiantes de Tecnología en Regencia de Farmacia de la Universidad de Córdoba. 17 estudiantes de Ingeniería Biotecnológica de la UFPS.	Personal técnico de la Planta de Producción de Medicamentos.
11	Festival Buen Comienzo.	Charlas a los niños de primera infancia	Se realizó una obra de títeres alusiva al manejo de los alimentos	125 niños	Voluntariado de la Universidad de Antioquia, Programa Buen Comienzo.
12	Capacitación en manipulación de alimentos.	Curso corto	Curso gratuito de manipulación de alimentos, de diez horas, con temas de normas y hábitos, limpieza y desinfección, enfermedades transmitidas por alimentos, saneamiento básico y conservación.	18 madres del Municipio de Caldas 20 personas pequeños emprendedores en Medellín 28 madres de la iglesia Santa Ana en Bello 92 personas Fundación Tejipaz	Fundación Crecer Cooperativa Crecer Parroquia Santa Ana Fundación Tejipaz
13	Participación en el programa De País en País, Francia.	Conferencia Aires sensoriales desde Francia.	Capacitación en cata de vinos y quesos franceses.	Comunidad Universitaria. Seccional Oriente Universidad de Antioquia.	Universidad de Antioquia.



**Bienestar Universitario**

Se espera que las diferentes dependencias académicas reporten para el balance social aquellos resultados y efectos derivados de los programas y actividades realizadas con recursos **propios**, encaminados al mejoramiento del clima organizacional y al desarrollo integral de sus miembros, tales como: actividades culturales, deportivas, de integración, escuela de padres, entre otras y todas aquellas que lleven a cabo, diferentes a las que realiza la Dirección de Bienestar Universitario.

No deben reportar aquellas que desarrolla la Dirección, en función del desarrollo misional, como son los diferentes servicios que se brindan para la comunidad universitaria, en cada uno de sus departamentos de Deportes, Desarrollo Humano, Promoción de la salud y Prevención de la Enfermedad, o las actividades institucionales que se tienen previstas en el Plan como la ejecución de los recursos del Fondo Patrimonial. Todo esto para evitar duplicidades en la información que podría distorsionar las metas y las ejecuciones de las dependencias y la Dirección

No	Denominación del aporte	Aporte a la sociedad			
		Producto o servicio generado	Resultados y efectos (impactos) en la sociedad. Describa brevemente: i) Los resultados ii) Los efectos (impactos)	Población beneficiada Describa brevemente: i) ¿Quiénes se benefician? Número de personas atendidas, usuarios o beneficiarios	Cooperantes Mencione: i) Internos: unidades académicas o administrativas de la universidad (si es el caso cite grupos de investigación o de



				ii) ¿Dónde están localizados? lugar de intervención, población o comunidades vulnerables cubiertas	extensión). ii) Externos: contratantes, financiadores o colaboradores
1	Acompañamiento a estudiantes para favorecer la permanencia y graduación.	Inducción a la vida universitaria.	Presentación de la Facultad, del Consejo Académico, de los grupos de investigación, del servicio de la biblioteca, del Programa Aquí Me Quedo, del plan de estudios, de las representaciones estudiantiles, del proceso de comunicación de la Facultad, del servicio de documentación y la sala de informática. Contribuyó con el conocimiento de la Facultad, de la normativa institucional, del plan de estudios y de los servicios y escenarios académicos, formativos y de acompañamiento Favoreció proceso de adaptación académica de	Se beneficiaron 180 estudiantes de los programas académicos de Tecnología en Regencia de Farmacia, Ingeniería de Alimentos y Química Farmacéutica que iniciaron su formación en la Facultad, Medellín.	Departamento de Admisiones y Registro de la Universidad, Unidad de Innovación, Biblioteca.



		estudiantes que ingresaron en el año 2017 de acuerdo con percepción reportada.		
	Inducción a las prácticas académicas.	Formación integral de estudiantes que inician prácticas académicas tempranas y finales.	Se beneficiaron 295 estudiantes que iniciarían prácticas académicas en los programas Tecnología en Regencia de Farmacia, Ingeniería de Alimentos y Química Farmacéutica que iniciaron su formación académica en la Facultad, Medellín.	Centro de copiado de la Universidad.
	Acompañamiento a estudiantes del programa Aquí Me Quedo.	Asesoría y remisión a procesos o servicios institucionales a estudiantes que solicitaron orientación. Contribuyó con mayor claridad sobre toma de decisiones, servicios de la universidad y permanencia, según reporte de estudiantes.	45 estudiantes de Tecnología en Regencia de Farmacia, Ingeniería de Alimentos y Química Farmacéutica que solicitan orientación.	Vicedecana de la Facultad, Coordinadora de Bienestar de la Facultad Egresada de la Facultad
	Acompañamiento académico mediante mentorías	Asesoría académica a estudiantes en materias reportadas por los estudiantes con dificultad para su rendimiento. Se contribuyó con la generación de espacios de fortalecimiento académico que favorecieron el	25 estudiantes de la Facultad Tecnología en Regencia de Farmacia, Ingeniería de Alimentos y Química Farmacéutica, que solicitan mentoría en los campos de química, química orgánica, físico química y química	Asociación de Estudiantes de Química Farmacéutica, estudiantes voluntarios.



			rendimiento.	analítica.	
		Apoyo acompañamiento población en condición de vulnerabilidad.	Asesoría e información para el acceso a las convocatorias. Se apoyó el proceso de selección en el servicio de alimentación. Los estudiantes recibieron información sobre apoyos ofrecidos en alimentación, transporte y becas, y pudieron participar en las convocatorias.	Estudiantes de la Facultad que presentan condiciones de vulnerabilidad en su alimentación, en el desplazamiento, y/o en su sostenimiento o pago de matrícula 140 estudiantes recibieron apoyo en la alimentación 473 recibieron apoyo en transporte 254 estudiantes recibieron el estímulo SEA y 512 fueron beneficiarios de otros apoyos del estado.	Dirección de Bienestar, empresas privadas solidarias, Gobernación de Antioquia, Programa Nacional del Estado.
2	Promoción del bienestar, la integración, la cultura, el deporte y la recreación	Pausas educativas y activas para favorecer el bienestar, la integración y el autocuidado.	Se realizaron cinco pausas activas en el segundo semestre para promover el bienestar y el autocuidado. Se propició la participación de población docente y administrativa de las pausas. Se brindaron actividades que propiciaron la reflexión sobre el estrés, lo relacional, la inteligencia emocional y la comunicación asertiva.	30 docentes y empleados de la Facultad, en Medellín, que participaron voluntariamente en la actividad.	Practicantes de Psicología y Trabajo Social adscritos a la Coordinación de Bienestar de la Facultad, Desarrollo del Talento Humano.



		Apoyo a Actividades de Juego y recreación.	Se brindó apoyo para realizar actividades de juego mediante el préstamo de material lúdico a estudiantes de la facultad Se contribuyó con el bienestar, la integración y recreación de estudiantes a través del juego.	165 Estudiantes de la Facultad solicitan orientación	Dirección de Bienestar
		8° Carrera Atlética de la Facultad	Fomento del deporte y entrenamiento físico, como estilo de vida saludable. Participación masiva de atletas de alta competencia, amateur y recreativos tanto de la Universidad como externos.	307 participantes, entre hombres, mujeres, niños, estudiantes, profesores, egresados, empleados y jubilados de la Facultad, Universidad y externos.	Helpharma Humax
3	Apoyo a estudiantes en situación vulnerable del programa “Aquí me quedo”.	Apoyo y puesta en marcha con generación de ingresos económicos para estudiantes en alto riesgo de deserción estudiantil del programa “Aquí me quedo”.	Generación de ingresos para dos estudiantes del programa de Química Farmacéutica pertenecientes al programa “Aquí me quedo”, los cuales se encontraban en alto riesgo de deserción estudiantil por no contar con recursos para pago de matrícula y sostenimiento.	Dos estudiantes del programa de Química Farmacéutica en riesgo de deserción.	Punto Gourmet
4	Mejoramiento del Clima Grupal de la Facultad.	Estrategias para Contribuir al mejoramiento del Clima Grupal de la	Continuidad a estrategia de Acuerdos de convivencia en cada oficina, articulados con estrategia de valores.	80 personas entre empleados administrativos y docentes vinculados a la	Desarrollo del Talento Humano



		Facultad, a partir de la reflexión y comprensión que permitan transformar las categorías identificadas en el diagnóstico realizado.	Promoción de la participación en inducción institucional “Vivamos la Universidad”. Espacios de integración y reflexión en relación con fechas especiales, como Día del Maestro, Día del Padre y de la Madre. Fortalecimiento de las carteleras internas como medio de comunicación.	Facultad.	
--	--	---	--	-----------	--