



Anexo 1

Formato para la elaboración del Balance Social Unidades Académicas

1. BALANCE SOCIAL 2016

Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias

La Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias de la Universidad de Antioquia, en desarrollo de la misión que le da vida, de la responsabilidad con el cumplimiento de los diferentes propósitos institucionales de la Alma Máter, y del compromiso social; durante el año 2016 realizó una serie de actividades y proyectos, que se traducen en aportes a la sociedad y el entorno, coherentes con los temas estratégicos del Plan de Desarrollo Institucional 2006-2016.

Un énfasis especial ameritan aquellas actividades y proyectos que nacieron con el propósito de impactar la sociedad y contribuir, de una u otra manera, a su salud, consciencia de alimentación adecuada y bienestar. Desde esta unidad académica, diferentes iniciativas llegaron a múltiples personas y comunidades, procurando una repercusión positiva en ellas.

Bienestar: una apuesta por la permanencia

A través del programa de permanencia de la Facultad, llamado “Aquí me quedo”, esta unidad académica brinda un acompañamiento integral y personalizado a estudiantes que presentan 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.

Un equipo de trabajo conformado por profesionales de la Facultad (docentes), Bienestar y un psicólogo de apoyo, orientan a los alumnos en las dificultades emocionales y pedagógicas; además de lo académico, el programa impacta de una forma positiva en el proyecto de vida del estudiante. En 2016, 45 estudiantes de pregrado y posgrado de la Facultad, pertenecientes a estratos 1,2 y 3 (poblaciones vulnerables) fundamentalmente, recibieron atención en Aquí me quedo.

Este programa se complementa con la estrategia Tutores Solidarios, un grupo de estudiantes de semestres más avanzados y con un conocimiento amplio en las asignaturas básicas como Matemáticas, Química y Estadística, quienes de forma voluntaria enseñan a sus compañeros los asuntos que se les dificulta en las asignaturas definidas. 5 estudiantes tutores compartieron sus conocimientos y



capacidades con 25 alumnos, durante la vigencia 2016.

Impulso al emprendimiento

La Facultad, dentro del desarrollo misional de la Universidad de Antioquia, ejecuta procesos que impulsan el desarrollo económico, educativo y social de su entorno; basado en las políticas y estrategias de la Institución. Dentro de su enfoque está el desarrollo de estrategias que permitan impulsar los procesos de productividad, sostenibilidad y emprendimiento.

A través de diferentes actividades, se ha promocionado el tema, buscando generar esa consciencia en los actores de cada proyecto. Ejemplo de ello es Punto Gourmet, una estrategia impulsada desde el Centro de Investigación e Innovación Farmacéutica y Alimentaria de la Facultad, que busca apoyar las iniciativas productivas y emprendedoras de los estudiantes y egresados de la Universidad; con un eje fundamental basado en el mejoramiento de la calidad de vida por medio de los recursos que se generan a través de la venta de productos por Punto Gourmet.

Desde 2008, aproximadamente 30 estudiantes y familias se han vuelto proveedores de la estrategia. En 2016, Punto Gourmet apoyó las iniciativas emprendedoras de 11 estudiantes y 5 egresados de la Alma Máter.

En relación con este mismo tema, la unidad académica realizó la Primera Feria del Emprendimiento de la Seccional Oriente, producto de un primer encuentro con 26 asociaciones campesinas, los estudiantes de Ingeniería de Alimentos, Agroindustrial y Bioquímica desarrollaron más de 30 productos que mostraron a la comunidad.

Además, otro aporte fue la Convocatoria Pequeños Proyectos de Investigación, la cual, cada año, impulsa la financiación para los proyectos de estudiantes de pregrado de la Facultad, donde se articulan también posgrados, docentes y grupos de investigación de la unidad académica. En el año 2016, 10 proyectos recibieron apoyo técnico, administrativo y financiero.

De la mano con la comunidad

El Programa Atención Primaria en Salud como Herramienta Promotora de Acciones para la Paz, Un Enfoque Comunitario y Participativo, pretendía promover la educación para la salud como acción facilitadora para la construcción de paz en el marco del postconflicto, con la población víctima del conflicto armado en el municipio de Yolombó. En el año se desarrollaron acciones para generar conocimiento frente a la relación salud-conflicto, que posibiliten la construcción de paz, desde un enfoque comunitario y participativo, en el que las víctimas se valgan



de las herramientas de promoción de la salud y prevención de la enfermedad para construir comunidades de bienestar, generando procesos de reconciliación y postconflicto, y promoviendo el bienestar comunitario.

Por su parte, el Proyecto ETAS, impulsado en conjunto con la Secretaría de Salud de Rionegro, buscaba la identificación y prevención de factores asociados a las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS), en el municipio de Rionegro (corregimientos San Antonio de Pereira, El Porvenir y zonas parque centro, Tutucán y Comfama). Luego de identificar los factores que más afectan la salud pública en las ventas estacionarias, se efectuó intervención, capacitación y seguimiento a más de 60 venteros de alimentos en la vía pública. Además, se capacitó a cerca de 100 personas que participan en las instituciones escolares y centros de producción de alimentación escolar.

El proyecto generó un alto impacto positivo no solo en los venteros de alimentos en la vía pública, sino también a los consumidores, quienes también fueron sensibilizados y que mejoraron más de 80% el cumplimiento de prácticas higiénicas que apuntan a la prevención de ocurrencia de enfermedades transmitidas por alimentos.

El desarrollo de lotes piloto de suero antiofídico con veneno de serpientes de la colección del Serpentario UdeA, que pretende ser un aporte relevante para contrarrestar la problemática por el desabastecimiento continuo de antivenenos en el país y que podría beneficiar a más de 12 millones de personas que habitan el campo y las más de 5.000 que sufren accidentes ofídicos; sumado a los 60 artículos publicados en revistas nacionales e internacionales, por parte de los grupos de investigación de la Facultad, constituyen otros aportes sociales que contribuyen, además de su impacto en la sociedad, al conocimiento y desarrollo del ecosistema científico del país y a la región.

Adicional a lo anterior, durante 2016 diferentes talleres, charlas y capacitaciones lideradas por los grupos de investigación y procesos de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias, impactaron cientos de personas y les aportaron elementos importantes para la preservación de la salud, el bienestar y orientaron respecto a la alimentación:

- El Programa de Ofidismo/Escorpionismo y Serpentario UdeA, patrimonio cultural de la Institución, instruyó a 1.637 personas en la prevención del accidente ofídico.
- El Grupo de Análisis Sensorial llegó a 93 personas de la comunidad general e integrantes de empresas de la ciudad, mediante la capacitación análisis sensorial, conferencias y cata.
- 185 niños y sus padres sensibilizados en la importancia del lavado de manos,



en el marco del Festival Buen comienzo.

- 9 madres de familia de la corporación CORPANI (niños con limitación visuales), de la comuna 6 de Medellín, sensibilizados en manipulación de alimentos y en preparaciones alimentarias fáciles y nutritivas.
- 110 familias formadas en estilos de vida saludables, durante la Jornada de Salud en la vereda Aquitania del Municipio de San Francisco.
- A través de las consultas hechas al Centro de Información y Documentación CIDUA, de la Facultad, la comunidad recibió orientación gratuita referente al uso adecuado de los medicamentos y de los alimentos en sus hogares, para prevenir posibles intoxicaciones o enfermedades.
- Realización de 9 ciclos de formación, en cursos de Elaboración de quesos, Panadería, Conservas y vegetales, para los afiliados a la Cooperativa de Profesores de la Universidad de Antioquia, Cooprudea, y comunidad universitaria.
- 23 trabajadores de la plaza de mercado de Andes fueron certificados en manipulación de alimentos.
- 8 personas de los puntos de ventas cercanos a la Universidad de Antioquia fueron capacitadas en la importancia de la limpieza y la desinfección en los puntos de venta.

Día Mundial de la Alimentación

Con el objetivo de propiciar un espacio de discusión, análisis y reflexión en torno al mensaje “El clima está cambiando. La alimentación y la agricultura también”, definido por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura – FAO, se realizó una jornada académica como escenario para la intervención de actores nacionales e internacionales, quienes expusieron sus perspectivas y acciones frente al tema, aportando a la consciencia y el conocimiento públicos sobre el cambio climático y sus implicaciones en la alimentación.

Este evento, que se realiza desde 2010, como una iniciativa de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias, a la cual han venido sumándose otras unidades académicas, como las facultades de Ciencias Agrarias, de Ciencias Sociales y Humanas, la Escuela de Nutrición y Dietética, y la Corporación Académica Ambiental; reunió 150 asistentes, entre población académica y comunidad en general.

La FAO, Gobernación de Antioquia, Alcaldía de Medellín y la Asociación Colombiana de Dietistas y Nutricionistas ACODIN, sede Antioquia, apoyaron la



jornada.

Carrera Atlética

390 participantes inscritos, entre hombres, mujeres, niños, estudiantes, profesores, egresados, empleados y jubilados de la Facultad, Universidad y externos atendieron el llamado para la VII Carrera Atlética Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias, una propuesta para fomentar el deporte, el bienestar físico y mental de la comunidad interna y externa a la UdeA.

La participación masiva de atletas de alta competencia, amateur y recreativos en las diferentes categorías propuestas (Facultad, Universidad, Externos, Caminantes y Menores de 14 años) permitió la integración y motivó el aprovechamiento del tiempo libre y un estilo de vida saludable. Este evento deportivo goza de reconocimiento y aceptación en el contexto del atletismo local y universitario por su calidad y organización.

Promoción del bienestar en la Facultad

Con las dos jornadas de Bienestar en tu dependencia, los programas de Química Farmacéutica e Ingeniería de Alimentos realizaron un aporte al bienestar y la salud, a través de sus actividades relacionadas con la seguridad alimentaria y el uso adecuado de los medicamentos. Con esta acción, se beneficiaron 60 personas, entre estudiantes, profesores y empleados.



Universidad de Antioquia

Balance Social 2016

2. Ficha de Aportes más significativos en cada uno de los temas estratégicos del plan de desarrollo institucional

Desarrollo de la ciencia, la tecnología y la innovación				
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



					colaboradores
1	Desarrollo de lotes piloto de suero antiofídico con veneno de serpientes de la colección del Serpentario UdeA.	Lote piloto de antiveneno.	Se espera al final del proyecto obtener un lote piloto de antivenenos para solicitar el registro sanitario del mismo y realizar un aporte a la problemática por el desabastecimiento continuo de antivenenos en el país. Al final la población beneficiada podrá superar los 12 millones de personas que habitan el campo y las más de 5000 que sufren accidentes ofídicos.	La población objetivo de este proyecto será la que se beneficiará directamente de la generación de la capacidad instalada para la producción de ampollas de antiveneno y de las producidas al final del proyecto. Para determinar la población objetivo, nos basamos en los últimos informes del SIVIGILA, donde se reporta un promedio de accidentes ofídicos en los últimos años es de 4300 accidentes anuales, con una incidencia nacional cercana a los 9,7 casos por 100.000 habitantes, siendo el Departamento de Antioquia el que más accidentes ha reportado, con un 15% de la accidentalidad del país, es decir cerca de unos 645 casos cada año.	Cooperantes: Internos Externos: Instituto Colombiano de Medicina Tropical – Sector privado (inversionista ángel) – Ruta N.
2	Divulgación de conocimiento e información científica.	60 artículos publicados 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.
3	Inicio	Estandarización de	Se espera obtener resultados	Se espera como población beneficiada	IPS Universitaria



	modelamiento de magistrales extemporáneos de medicamentos para uso pediátrico y modelo para el estudio de estabilidad de dosis de antibióticos.	medicamentos magistrales extemporáneos para uso pediátrico y estudios de estabilidad para dosis de antibióticos estériles.	en el próximo semestre como complemento a la ampliación en Buenas Prácticas, lo que proporciona un servicio especializado a la comunidad.	los pacientes hospitalizados y en especial los menores.	Grupo de Diseño y Desarrollo Laboratorio de control de calidad de Medicamentos Laboratorio de farmacia magistral.
4	Red LASIN.	Red.	Conformación de la red latinoamericana de innovación social. Estado del arte sobre la innovación social.	Estudiantes Universidades.	Universidades de Glasgow y Universidades de Latinoamérica
5	Primera Feria del Emprendimiento de la Seccional Oriente.	Muestra de productos.	Como producto de un primer encuentro con 26 asociaciones campesinas, los estudiantes de Ingeniería de Alimentos, Agroindustrial y Bioquímica, asociados con áreas como farmacia, nutrición, económicas, desarrollaron más de 30 productos que mostraron a la comunidad	Asociaciones campesinas del Oriente Antioqueño. Estudiantes de Ingeniería de Alimentos, Agroindustrial y Bioquímica.	Profesores y estudiantes de Ingeniería de Alimentos, Agroindustrial y Bioquímica. Red de Biocomercio.
6	Apoyo a los proyectos de emprendimiento	Apoyo a los proyectos de emprendimiento de estudiantes de la	Sostenibilidad y permanencia de estudiantes. Generación de ingresos	10 estudiantes Universidad de Antioquia.	Punto Gourmet.



	de estudiantes de la Universidad de Antioquia.	Universidad de Antioquia por medio de la venta de sus productos en los puntos de venta y línea de refrigerios Punto Gourmet.	económicos para estudiantes de la Universidad de Antioquia.		
7	Espacio de discusión y aprendizaje sobre temas de actualidad relacionados con el sector farmacéutico, alimentario y de salud.	Viernes del CIDUA	Fortalecimiento de los conocimientos de estudiantes en proceso de formación y aprendizaje Oportunidad para los grupos de investigación de divulgar sus hallazgos y experiencias de investigación.	Estudiantes, docentes, egresados, grupos de investigación; comunidad universitaria y público externo.	Docentes, estudiantes, grupos de investigación de la Facultad y de la Universidad de Antioquia. Externos: Instituciones públicas, empresas, asociaciones del sector de farmacéutico, alimentario y salud.

Formación humanística y científica de excelencia

No	Denominación del aporte	Aporte a la sociedad			
		Producto o servicio generado	Resultados y efectos (impactos) en la sociedad. Describa brevemente:	Población beneficiada Describa brevemente: i) ¿Quiénes se benefician?	Cooperantes Mencione: i) Internos: unidades



			i) Los resultados ii) Los efectos (impactos)	Número de personas atendidas, usuarios o beneficiarios ii) ¿Dónde están localizados? lugar de intervención, población o comunidades vulnerables cubiertas	académicas o administrativas de la universidad (si es el caso cite grupos de investigación o de extensión). ii) Externos: contratantes, financiadores o colaboradores
1	Mayor oferta de programas de pregrado.	Pregrado Ciencias Culinarias.	Se recibió el registro calificado para ofertar el nuevo programa en 2017.	El nuevo programa será ofertado en Seccional Oriente, inicialmente, por lo que beneficiará a la comunidad de la zona.	Facultad de Ciencias Sociales y Humanas y Escuela de Nutrición y Dietética.
2	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.	27 estudiantes de Maestría 37 estudiantes de Doctorado	COLCIENCIAS Organizaciones y empresas de la ciudad
3	Apoyo al desarrollo de proyectos de Investigación.	Apoyo técnico, administrativo y financiero a los proyectos de investigación.	Apoyo a los pequeños proyectos de investigación por parte de estudiantes de posgrado para el desarrollo de los componentes técnicos	4 estudiantes de posgrado de la Facultad.	Vicerrectoría de Investigación CenQfal Programa de Ofidismo/ Escorpionismo Grupo GISB



			y cumplimiento de los compromisos.		Grupo Productos Naturales
4	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 su nivel de conocimiento y de emprendimiento.	38 estudiantes de pregrado de la Facultad	Vicerrectoría de investigación CenQfal Grupo DYFOMEKO Grupo Tecnología en Regencia de Farmacia Grupo GISB Grupo PyP Farmacéutica Grupo Productos Marinos Grupo BIOALI Programa de Ofidismo/ Escorpionismo CenQfal
5	Consulta de información técnico-científica sobre medicamentos, alimentos, cosméticos y productos naturales.	Servicio de consulta en el Centro de Información y Documentación – CIDUA.	Acceso a información contenida en el material bibliográfico que se compone de libros, revistas, bases de datos, libros electrónicos, tesis y trabajos de grado relacionados con química farmacéutica, alimentos, cosméticos y productos naturales.	163 préstamos del material de consulta para estudiantes de la Facultad, comunidad universitaria, comunidad docente, egresados y, ocasionalmente, público externo.	Sistema de Bibliotecas de la Universidad de Antioquia y Centros de Información. Red de Bibliotecas de Medellín y Cooperantes de préstamo Interbibliotecario.

Interacción universidad - sociedad

No	Denominación del aporte	Aporte a la sociedad			
		Producto o	Resultados y efectos	Población beneficiada	Cooperantes



		servicio generado	(impactos) en la sociedad. Describa brevemente: i) Los resultados ii) Los efectos (impactos)	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	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	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 2016 se beneficiaron 1.637 personas, del área metropolitana y de algunos municipios del departamento de Antioquia.	Docentes y estudiantes de áreas como Medicina Veterinaria, Biología, Química Farmacéutica y Microbiología. Empresas como Piscícola, El Rosario, Federación Nacional de Cafeteros, Gemi.
2	Visita de estudiantes de diferentes universidades	Recorrido por las áreas	Afianzar conocimientos en los procesos productivos y	37 estudiantes de Tecnología en Regencia	Personal técnico de la Planta de Producción de Medicamentos.



	a nivel nacional a las instalaciones de la Planta de Producción de Medicamentos.	administrativas y productivas de la Planta de Producción de Medicamentos.	de calidad en la industria farmacéutica.	de farmacia de la Universidad de Córdoba. 17 estudiantes de Ingeniería Biotecnológica de la UFPS. 30 estudiantes que asistieron al XVII congreso nacional de estudiantes de Q.F.	
3	Contratos de servicios entre la Central de Mezclas de Medicamentos e instituciones hospitalarias.	Preparación de Magistrales estériles y re-empaque de medicamentos sólidos.	Preparación de los medicamentos en dosis unitarias; 5813 dosis de Medicamentos Oncológicos. 12080 dosis de Medicamentos estériles 3360 Preparaciones de Nutriciones Parenterales. 109125 re-empaques de medicamentos Efectos: Mejora del acceso a medicamentos en dosis unitarias. Seguridad en las preparaciones de los magistrales estériles, oportunidad en la atención y suministro de los medicamentos magistrales, disminución de costos y optimización en el uso racional de los medicamentos.	Pacientes de los diferentes instituciones con las que se tiene convenios, que se encuentra en tratamiento de quimioterapia, con alimentación artificial vía parenteral y pacientes hospitalizados en general.	IPS Universitaria Hospital Infantil Concejo de Medellín, Comédica, Integrados IPS, Clínica Vida, Corporación Interuniversitaria de Servicios



4	Apoyo de la Escuela de Alimentos al festival de Buen comienzo.	Capacitación.	Se dio a conocer la importancia del lavado de manos.	Primera infancia Se atendió 185 niños y sus padres.	Escuela de Alimentos, IDA (integración Docencia Asistencia), Buen Comienzo. Alcaldía de Medellín.
5	Comunidades de aprendizaje: comunidad formadora y generadora de conocimiento en alimentación, aplicada en la comuna 6 en la ciudad de Medellín.	Capacitación y asesoría.	Capacitación a las madres de los niños de la corporación CORPANI (niños con limitación visuales) en manipulación de alimentos y en preparaciones alimentarias fáciles y nutritivas.	9 personas	Escuela de Alimentos.
6	Jornada de salud en la vereda Aquitania del Municipio de San Francisco.	Capacitación.	Capacitación en estilos de vida saludables.	110 familias.	Grupo IDA.
7	Hablemos de Alimentación.	Programa de radio.	Se transmitió todo el semestre 2016-1 los días jueves a las 2.00pm en el programa los Colores de mi Tierra.	Comunidad del Oriente Antioqueño.	Emisora de radio de la Seccional Oriente. Estudiantes de Ingeniería de Alimentos. Profesores Ingeniería de Alimentos y Nutrición. Agricultores de la región.
8	Nutrición divertida.	Talleres	5 talleres con comunidades campesinas del Oriente Antioqueño.	Comunidades campesinas pertenecientes a la red de Biocomercio.	Estudiantes y profesores de Ingeniería de Alimentos y Nutrición. Comunidades campesinas pertenecientes a la red de Biocomercio Asofrutas La Ceja.
9	Transferencia de conocimiento.	Contratos de servicios y	Apoyo técnico y científico al sector empresarial.	Sector empresarial y gubernamental.	Metrosalud Laboratorios farmacéuticos



		consultoría.			INVIMA.
10	Participación en Programa de País en País Holanda.	Conferencias y Catas de quesos. Aires Sensoriales de Holanda	Seccional Oriente. SIU	Aproximadamente 80 personas entre sede estudiantes, docentes, visitantes y empleados de la Universidad de Antioquia.	Dirección de relaciones Internacionales. Grupo de Investigación en Análisis Sensorial
11	Identificación Y Prevención de Factores Asociados a las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS), en el Municipio De Rionegro (Corregimientos San Antonio De Pereira, El Porvenir Y Zonas Parque Centro, Tutucán y Comfama).	Proyecto y capacitación.	Formación a venteros ambulantes en identificación y prevención de factores asociados a las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS).	Venteros ambulantes del Municipio de Rionegro (Corregimientos San Antonio De Pereira, El Porvenir Y Zonas Parque Centro, Tutucán y Comfama). Habitantes y visitantes del Municipio de Rionegro. Estudiantes de Ingeniería de Alimentos. Secretaria de Salud.	Grupo de Investigación en Análisis Sensorial- Secretaria de Salud Municipio de Rionegro.
12	Atención de consultas relacionadas con productos farmacéuticos y alimentos.	Información gratuita a través del CIDUA sobre aspectos relacionados con productos farmacéuticos y alimentos.	Labor social de orientar a las comunidades con información referente al uso adecuado de los medicamentos y de los alimentos en sus hogares, para prevenir posibles intoxicaciones o enfermedades futuras.	La comunidad universitaria, la comunidad del Área Metropolitana y el sector de la salud.	Profesionales de Química Farmacéutica, Ingeniería de Alimentos de la Facultad.
13	Día Mundial de la Alimentación 2016, El clima está cambiando. La alimentación y la	Conversatorio alrededor del mensaje propuesto por la FAO, con	Sensibilizar a la comunidad sobre la importancia del cambio climático y su relación con la seguridad	Población académica y comunidad en general. Participación de más de 150 personas.	Facultad de Ciencias Sociales y Humanas Facultad de Ciencias Agrarias Escuela de Nutrición y Dietética



	agricultura también.	actores nacionales e internacionales, con el fin de propiciar un espacio de discusión, análisis y reflexión.	alimentaria. Fortalecimiento de las relaciones institucionales.		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
14	Formación cursos en alimentos	Realización de 9 ciclos de formación en áreas del saber relacionadas con alimentos.	Se impartieron cursos de formación en: Elaboración de quesos, Panadería, Conservas y vegetales.	Comunidad universitaria, afiliados a Cooprudea.	Bienestar Universitario Cooprudea
15	Capacitación a los venteros de la plaza de Andes.	Capacitación y Asesoría.	Empleados de la plaza de mercado de Andes certificados en manipulación de alimentos.	23 empleados de la plaza de mercado de Andes	Comunidad de Andes
16	Capacitación en Análisis Sensorial a empresa Andercol S.A.	Capacitación en análisis sensorial.	Profesionales de la empresa Andercol capacitados en análisis sensorial.	13 profesionales de Andercol capacitados en análisis sensorial.	Grupo de Investigación en Análisis Sensorial y el Centro de Investigaciones y Extensión de la Facultad Andercol S.A.



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 ii) ¿Dónde están localizados?	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,



				lugar de intervención, población o comunidades vulnerables cubiertas	financiadores o colaboradores
1	Permanencia estudiantil.	Programa “Aquí me quedo”. Tutores Solidarios.	Su objetivo es brindar un acompañamiento personalizado e integral a los estudiantes que presentan distintas dificultades de tipo personal, académico, vocacional, pedagógico y psicológico, que impiden el adecuado desarrollo de su vida personal y/o universitaria. Grupo de estudiantes de semestres más avanzados y con un conocimiento amplio en las asignaturas básicas como matemáticas, química y estadística. Que de forma voluntaria colaboran a sus compañeros en el componente académico.	El programa atendió 45 estudiantes de pregrado y posgrado de la Facultad, pertenecientes a los estratos 1, 2 y 3 (poblaciones vulnerables) fundamentalmente. Actualmente se cuenta con un grupo de 5 Estudiantes Tutores. 25 estudiantes beneficiados de los tres programas de la Facultad: Química Farmacéutica, Tecnología en Regencia de Farmacia e Ingeniería de Alimentos.	Programa de PyP de Bienestar Central, Vicedecanatura, Bienestar y Jefaturas de Departamentos. Estudiantes voluntarios
2	Apoyo a estudiante en situación vulnerable.	Apoyo a estudiante del programa “Aquí	Generación de ingreso económico a estudiante en situación vulnerable con su	1 estudiante.	Punto Gourmet.



		me quedo” por medio de la venta de sus productos.	familia, ayudando a su permanencia en la Universidad de Antioquia y generando una alternativa de vida para ella y su familia.		
3	Promoción del bienestar en la Facultad.	Bienestar en tu Facultad, un espacio para la alegría y la integración. Evaluación nutricional, talla y peso. Uso adecuado de los medicamentos.	Participantes sensibilizados en los temas, a través de charlas, actividades y tamizajes.	60 personas, entre estudiantes, docentes y empleados no docentes de la Facultad.	Escuela de Alimentos y Desarrollo Humano de la Facultad. Grupo de Investigación PyP de la Facultad. Estudiantes del programa de Ingeniería de Alimentos.
4	Bienestar físico y mental a la comunidad de la UdeA y a la comunidad externa.	VII Carrera Atlética Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias.	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. Reconocimiento en el mundo del atletismo y universitario de la carreta atlética de la Facultad por su calidad y organización.	390 participantes inscritos, entre hombres, mujeres, niños, estudiantes, profesores, egresados, empleados y jubilados de la Facultad, Universidad y externos.	CIS Humax Pharmaceutical Helpharma
5	Fomento artístico.	Grupo de Música Cubana.	Grupo conformado por 4 estudiantes de la Facultad, de los programas de Q.F y TRF.	Se beneficiaron 4 Estudiantes	Bienestar Facultad



			Se fomenta la adecuada utilización del tiempo libre, a través del desarrollo de habilidades artísticas.		
6	Jornada de Bienestar.	Capacitación, asesoría.	Se dio a conocer a la comunidad universitaria dos formas de preparar batidos y el aporte nutricional.	147 estudiantes de la Universidad de Antioquia.	Bienestar de Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias.
7	Mejoramiento del Clima Grupal de la Facultad	Estrategias para contribuir al mejoramiento del Clima Grupal de la Facultad, a partir de la reflexión y comprensión que permitan transformar las categorías identificadas en el diagnóstico realizado.	Construcción de Acuerdos de convivencia en cada oficina, articulados con estrategia de valores. Promoción de la participación en inducción institucional “Vivamos la universidad”. Espacios de integración y reflexión en relación con fechas especiales como Amor y Amistad, Día del Maestro, Día del Padre y de la Madre. Capacitación en Redes Sociales y Finanzas personales. Fortalecimiento de las carteleras internas como medio de comunicación.	80 personas entre empleados administrativos y docentes vinculados a la Facultad.	Desarrollo del Talento Humano