

## BALANCE SOCIAL 2018

### Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias

2018 fue un año de conmemoración e historia para la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias, un escenario para acercar a nuestros egresados a esta casa de estudios, fortalecer el componente de investigación y generar aportes a la sociedad y al entorno, a partir de los saberes farmacéutico y alimentario, que soportan y sustentan la gestión realizada por esta unidad académica.

Pasamos de tener 75 años a 103:

Durante los preparativos para la celebración de los 75 años de trayectoria de la dependencia, partiendo de que su fundación había sido en 1943, un arduo proceso de investigación, liderado por la comisión para la reconstrucción de la memoria histórica de la Facultad que tendría como finalidad la creación del libro que relatara la vida de la ésta, reveló que en verdad son 103 años los que cumpliría la dependencia.

Este descubrimiento permitió evidenciar que nuestra historia se remonta a 1915, cuando la Asamblea Departamental de Antioquia, mediante ordenanza # 10 del 17 de marzo de ese año, creó la Escuela de Farmacia de la Universidad de Antioquia, dando vida al primer programa de farmacia en el país. Desde entonces el propósito ha sido claro: construir una historia cimentada en el estudio, la producción y aplicación de los conocimientos en las áreas de medicamentos, alimentos, cosméticos y productos naturales. Una historia orientada a la formación de estudiantes íntegros, capaces de articular el conocimiento que reciben con las demandas de la población y la industria en los sectores de interés; y nutrida por los procesos de investigación y extensión con importantes niveles de calidad, que contribuyen a la solución de problemas relacionados con la conservación de la salud.

En el acto central por los 103 años, 320 personas entre egresados, profesores, empleados y ex decanos de la Facultad, se reunieron en un espacio de encuentro, en un marco histórico que contó con la presentación del libro que contiene la historia de la unidad académica, titulado: “Más de un siglo de historia. De Escuela de Farmacia a Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias, 1915-2017”.

Departamento de Alimentos: medio siglo de historia:

En 2018 el Departamento de Alimentos, adscrito a la Facultad, celebró su cumpleaños número 50 con una serie de actividades encaminadas a ampliar y fortalecer el conocimiento en temáticas relacionadas con el saber alimentario:

- Simposio Iberoamericano de Ciencias Alimentarias y Culinarias: contó con la participación de 800 personas, reunidas para aprender y compartir información científica sobre aspectos relevantes a las ciencias alimentarias y culinarias, mediante ponencias con invitados nacionales e internacionales.
- Día Mundial de la Alimentación 2018: “Un mundo hambre cero para 2030 es posible”, evento académico de más de 350 asistentes, con conferencias de expositores locales y nacionales, relacionadas con el mensaje propuesto por la FAO, con el objetivo de generar conciencia sobre el problema alimentario mundial y fortalecer la solidaridad en la lucha contra el hambre, la desnutrición y la pobreza.
- IV Seminario de la Industria Láctea: cerca de 200 personas, entre estudiantes, egresados, profesores y del sector lácteo, aprendieron sobre temáticas actuales de la industria, nuevas tecnologías, tendencias en el sector y la importancia de la leche en la nutrición.

51 años del primer programa de Tecnología en Regencia de Farmacia en Colombia:

En 1967, en esta casa de estudios, nació el primer programa de TRF en Colombia, con la vocación de contribuir a la conservación y promoción de la salud pública, a través de la docencia, investigación y extensión, formando un talento humano competente que trascienda e impacte en el medio y en la gestión integral de los productos farmacéuticos y similares, en los establecimientos y servicios farmacéuticos de baja complejidad y como apoyo en los de mediana y alta.

Para celebrarlo, la dependencia realizó un interesante conversatorio con egresados del programa, en el cual se generaron aprendizajes y reflexión sobre los retos que formula el contexto actual en ejes relacionados con temas que competen a la misión del programa. Asistieron 140 egresados, algunos de ellos en calidad de ponentes con importante experiencia en las diferentes líneas del saber

Certificación para grupo de investigación y consolidación de Spin off, logros importantes en materia de investigación:

En la vigencia 2018, el grupo de Estudios e Investigaciones Biofarmacéuticas recibió, por parte del Invima, la certificación en Buenas Prácticas de Biodisponibilidad y Bioequivalencia, hecho que convierte a la Universidad en uno de los pocos centros certificados en el país. Este hecho reafirma el apoyo

institucional a las políticas públicas encaminadas a demostrar la calidad de los medicamentos genéricos, lo que se refleja en una disminución de costos en salud y acceso de un mayor número de personas a medicamentos de calidad.

En este mismo año, se trabajó en la consolidación de la Spin off llamada Bioingred Tech, que nació en el Grupo de Investigación en Sustancias Bioactivas –GISB, de la Facultad. Esta empresa de base tecnológica promueve y dinamiza el mercado de bioingredientes naturales, mediante el uso de tecnologías disruptivas y procesos de innovación, lo que beneficia a los sectores farmacéutico, alimenticio y cosmético, a través del desarrollo industrial y comercialización de bioingredientes innovadores, provenientes de la gran biodiversidad colombiana.

Las 52 publicaciones (entre artículos y capítulos de libros) en revistas nacionales e internacionales, y un libro de contenido investigativo, por parte de los grupos de investigación de la dependencia, los 12 proyectos de investigación en diferentes convocatorias, financiados por entes como CODI y Colciencias, y el desarrollo de un nuevo proceso industrial para la obtención de café instantáneo; constituyen otros logros significativos en el campo de la investigación.

Renovación de la Acreditación de Alta Calidad para dos programas de pregrado: En materia de docencia, durante la vigencia en cuestión, esta dependencia generó dos importantes noticias para sus estudiantes, profesores, empleados y demás miembros de su comunidad, y para la misma Universidad de Antioquia: la reacreditación de Alta Calidad para el programa de Química Farmacéutica (QF) y para el de Ingeniería de Alimentos (IA), lo que fortalece la cobertura, reconocimiento e impacto de los programas.

Luego de un arduo proceso de autoevaluación y posterior visita de pares académicos, el Ministerio de Educación Nacional (MEN) otorgó la acreditación a nuestro programa de QF para un período de ocho años, tras considerar la calidad de la formación de los docentes, la reforma curricular que permitió la integralidad en la formación ofrecida, labor de los grupos de investigación, influencia positiva del programa sobre el entorno, definición de mecanismos para resolver problemas y aprovechar oportunidades en el sector farmacéutico, y el reconocimiento de la calidad de los egresados; entre otros, conforme con la Resolución No.003990 del MEN.

Por otra parte, mediante Resolución N° 09429 el Ministerio otorgó la renovación de la acreditación a Ingeniería de Alimentos por un período de seis años; luego identificar las diversas fortalezas que tiene el programa, como la cualificación de los docentes, grupos de investigación que lo alimentan, participación de

estudiantes en ellos y en semilleros, el incremento de la producción académica de los profesores, los vínculos de cercanía con el sector industrial; entre otras.

Estos resultados importantísimos son, en buena parte, producto del trabajo comprometido, juicioso y adecuado de quienes integraron cada una de las comisiones de autoevaluación de ambos programas.

Dentro del tema de formación, cabe destacar, también, la presencia de 38 estudiantes de Maestría en Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias y de 65 estudiantes de Doctorado en Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias, en los diferentes grupos de investigación que hacen parte de la Facultad.

Planta de Medicamentos certificada en BPM:

Luego del proceso de verificación del cumplimiento de la normatividad para la elaboración de medicamentos (bajo el informe 32 de la Organización Mundial de la Salud), el Invima otorgó nuevamente la certificación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) a nuestra Planta de Producción de Medicamentos, con vigencia por tres años, lo cual la habilita para la fabricación de medicamentos sólidos no estériles, tabletas con y sin cubierta, conforme con la ley, abriendo las puertas a la prestación de servicios de maquila a la industria y a alianzas estratégicas con empresas del sector farmacéutico.

Dicha certificación garantiza el cumplimiento con estándares de calidad exigidos por el Invima y la Organización Mundial de la Salud, además de apalancar el cumplimiento de la responsabilidad social de la Planta.

Otros aportes destacados en relación con la extensión durante 2018:

- Firma de convenio de cooperación entre la Universidad y el Invima, el cual permitirá aunar esfuerzos para planear, coordinar y desarrollar acciones y estrategias de colaboración académica, técnica, investigativa y científica entre las partes.
- 2.240 personas (515 del sector productivo y 1.725 del educativo y comunidad en general), de algunos municipios del Departamento de Antioquia y del país, participaron en capacitaciones, talleres, charlas magistrales o visitas guiadas orientadas a educar a la población sobre el accidente ocasionado por animales ponzoñosos.
- 10 estudiantes y 9 egresados de diferentes programas como Economía, Ingeniería Industrial, Tecnología de Alimentos, Ciencia y Tecnología de Alimentos e Ingeniería de Alimentos, recibieron apoyo a su emprendimiento, por medio de la venta de sus productos en los puntos de venta y línea de refrigerios de Punto Gourmet.

- 23 sesiones de viernes del CIDUA, un espacio que brinda la oportunidad de exponer los resultados de proyectos de investigación en temas farmacéuticos, alimentos y salud.
- 25 consultas telefónica atendidas, brindando información gratuita sobre el uso adecuado de medicamentos y alimentos en sus hogares, además de orientar a la comunidad en general sobre las inquietudes que se generan al iniciar un tratamiento médico para prevenir posibles intoxicaciones o enfermedades futuras.
- 9 personas del Departamento de Boyacá (7 productores de queso paipa y 2 profesionales de la Gobernación) recibieron capacitación en análisis sensorial, lo que les da la posibilidad de mantenerse y fortalecerse en el mercado lácteo.
- 78 niños y niñas asistentes al Festival Buen Comienzo disfrutaron de una obra de títeres alusiva la correcta manipulación de alimentos.

### Acompañamiento para la permanencia y graduación:

Una serie de estrategias fueron ejecutadas para promover la permanencia de los estudiantes y su adaptación adecuada al contexto universitario. La inducción a la vida universitaria (con participación de 150 estudiantes de pregrado), inducción a las prácticas académicas, con la implementación de un curso virtual (22 docentes y 50 estudiantes beneficiados), el programa Aquí Me Quedo (61 estudiantes contaron con asesoría y/o remisión a procesos o servicios institucionales), y el acompañamiento académico mediante mentoría; fueron apuestas encaminadas hacia el propósito referido.

La promoción del autocuidado fue otro de los asuntos relevantes para el bienestar en la unidad académica en 2018, por lo que se realizaron cursos, talleres y charlas, relacionados con manipulación de alimentos, salud mental y ruta de prevención de suicidio, consumo de cannabis, ergonomía, prevención del acoso laboral, consumo y autocuidado, duelo por muerte de un ser querido.

Un total de 319 personas, entre estudiantes, empleados, profesores, padres de familia y demás integrantes de la comunidad universitaria, participaron en estos espacios para la promoción del autocuidado.

En relación también con el bienestar, puntualmente de empleados y profesores, y con el objetivo de mejorar el clima grupal, se desarrollaron acciones como la continuidad al tema de acuerdos de convivencia y de valores, espacios de integración y reflexión en relación con fechas especiales, como Día del Maestro, Día del Padre y de la Madre; y charlas relacionadas con el contexto laboral y personal; además del fortalecimiento de las carteleras internas como medio de comunicación. 80 personas fueron beneficiadas por las actividades programadas.



## Informe de gestión y resultados sociales 2018



## Universidad de Antioquia

### Balance Social 2018

#### 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?	Cooperantes: 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

				lugar de intervención, población o comunidades vulnerables cubiertas	
1	Divulgación de conocimiento e información científica	52 publicaciones (entre artículos y capítulos de libros) en revistas nacionales e internacionales, y un libro de contenido investigativo, 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	Certificación del Invima	Certificación en Buenas Prácticas de Biodisponibilidad y Bioequivalencia para el grupo de Estudios e Investigaciones Biofarmacéuticas	Con esta certificación se apoyan las políticas públicas orientadas a garantizar la calidad de los medicamentos genéricos en Colombia	La población colombiana, consumidores de medicamentos genéricos.	NA
3	Empresa de base Tecnológica	Consolidación Spin off Bioingred Tech, con origen UdeA	Empresa de base tecnológica que promoverá y dinamizará el mercado de bioingredientes naturales, mediante el uso de	Sectores farmacéuticos, alimenticio y cosmético, a través del desarrollo industrial y comercialización de bioingredientes	Grupo de Investigación en Sustancias Bioactivas -GISB-, Tig Tech Innovation Group



			tecnologías disruptivas y procesos de innovación	innovadores, provenientes de la gran biodiversidad colombiana	
4	Generación de nuevo conocimiento en los sectores farmacéutico, alimentario y cosmético	12 proyectos de investigación en diferentes convocatorias, financiados por diversos entes	Generación de nuevo conocimiento Formación de estudiante de posgrado Generación de un producto de apropiación social del conocimiento Consecución de recursos externos a la Universidad	Comunidad académica y científica nacional e internacional	Grupo de investigación de la Facultad, CODI, Colciencias
5	Nuevo proceso industrial	Proceso de obtención de café instantáneo	Un nuevo proceso industrial para el procesamiento de café y otros productos alimenticios Radicación de patente de invención para este proceso	Empresa Colcafé Universidad de Antioquia como socia de la patente	Grupo de Diseño y Formulación de Medicamentos, Cosméticos y Afines (DYFOMECA), Unidad de Gestión Tecnológica. Colcafé

Docencia en Pregrado y Posgrado					
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	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	38 estudiantes de Maestría 65 estudiantes de Doctorado	Colciencias, organizaciones y empresas de la ciudad

			investigación que hacen parte de la Facultad		
2	Renovación de la acreditación de Alta Calidad para programas de pregrado	Reacreditación de Alta Calidad para los programas: - Química Farmacéutica - Ingeniería de Alimentos	El Ministerio de Educación Nacional otorgó la renovación de la Acreditación de Alta Calidad para un período de ocho años al programa de Química Farmacéutica; y para seis al de Ingeniería de Alimentos. Este logro fortalece la cobertura, reconocimiento e impacto de los programas.	Estudiantes vigentes y futuros de ambos programas Universidad de Antioquia	Comité de Autoevaluación de los programas, Vicerrectoría de Docencia de la UdeA; Consejo Nacional de Acreditación
3	Formación académica	Prácticas académicas y referencia de Movilidad académica en la Central de Mezclas de Medicamentos	2 plazas para la realización de prácticas profesionales a estudiantes del programa de Química Farmacéutica y Regencia de Farmacia 1 práctica académica para estudiante Auxiliar de Farmacia. 87 estudiantes en prácticas de Farmacia magistral del programa de Química Farmacéutica. 45 estudiantes de Regencia de Farmacia en visitas de referenciación de los procesos	Estudiantes de los programas de Química Farmacéutica y de Tecnología en Regencia de Farmacia de la Universidad de Antioquia. Estudiantes de las Universidades de Córdoba y Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. Estudiantes de TRF del SENA	Departamento de Farmacia Regionalización Universidad de Antioquia Universidad de Córdoba Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia IPS Universitaria SENA

			123 estudiantes de Regencia de Farmacia de otras universidades e instituciones educativas en visita de referenciación		
4	Curso a estudiantes de pregrado	Curso: Aspectos generales para la formulación de productos de fotoprotección	20 horas de capacitación y entrenamiento. Fortalecimiento de los estudiantes de Química Farmacéutica en los aspectos para la formulación de productos de fotoprotección y las metodologías para la medición de su eficacia	Estudiantes de química farmacéutica del octavo semestre o superior. 15 estudiantes formados	Grupo GEMCA
5	Visita de estudiantes a las instalaciones de la Planta de Producción de Medicamentos	Recorrido por las áreas administrativas y productivas de la Planta, como modelo académico y de extensión	Afianzar conocimientos en los procesos productivos y de calidad en la industria farmacéutica	60 estudiantes de Tecnología en Regencia de farmacia de la Universidad de Córdoba. 32 estudiantes de Ingeniería Biotecnológica de la UFPS.	Personal técnico y operativo de la Planta de Producción de Medicamentos

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 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	Encuentro 103 años Facultad y presentación del libro de historia de la unidad académica	Espacio de encuentro con los egresados de la Facultad, en un marco histórico con la	Acercar a los egresados a la unidad académica, a través de la presentación del libro que da cuenta de la historia de la Facultad	Egresados, profesores, empleados y ex decanos de la Facultad. Participación de 320 personas	Fundación Universidad de Antioquia, Corporación Interuniversitaria de Servicios – CIS, Vicerrectoría de Extensión UDEA, Vicerrectoría de Investigación UDEA,

		presentación del libro que contiene la historia de la unidad académica por 103 años			Asociación de Químicos Farmacéuticos – AQUIFAR, Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología Cosmética – ACCYTEC
2	Simposio Iberoamericano de Ciencias Alimentarias y Culinarias	Compartir información científica con la comunidad académicas sobre aspectos relevantes a las ciencias alimentarias y culinarias, mediante ponencias con invitados nacionales e internacionales	Contactos con empresarios, profesores, profesionales, estudiantes de las instituciones para realizar trabajos colaborativos y alianzas estratégicas	Participación de 800 personas	Organizaciones/personas vinculadas: Red Cyted, Facultad de Agronomía y Agroindustrias de Universidad Nacional de Santiago del Estero Argentina, Departamento de Ciencia Farmacéuticas Universidad Federal de Juiz de Fora Brasil, Facultad de Ingeniería Química Universidad Nacional Litoral Argentina, Facultad de Ciencias Bioquímicas y Farmacéuticas Universidad Nacional de Rosario, Facultad de Farmacia Universidad de Granada, Bavaria Colombia, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas Universidad de Chile, Instituto Politécnico Nacional México, Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la UNSE de Argentina, Departamento de Alimentos,

					Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias, Universidad de Antioquia.
3	Día Mundial de la Alimentación 2018: “Un mundo hambre cero para 2030 es posible”.	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.	Concienciar a las poblaciones sobre el problema alimentario mundial y fortalecer la solidaridad en la lucha contra el hambre, la desnutrición y la pobreza. Fortalecimiento de las relaciones institucionales.	Población académica y comunidad en general. Participación de más de 350 personas.	Facultad de Ciencias Sociales y Humanas, Escuela de Nutrición y Dietética, Corporación Académica Ambiental, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura- FAO, Municipio de Tarso
4	Organización del IV Seminario de la Industria Láctea	Conferencias ofrecidas por expertos del sector lácteo, a nivel nacional e internacional. En conmemoración de los 50 años del Departamento de Alimentos de la Facultad.	Temáticas actuales de la industria láctea durante la jornada única del evento, generando conocimiento sobre nuevas tecnologías y tendencias en el sector lácteo y resaltando la importancia de la leche en la nutrición	Estudiantes, egresados, profesores (Universidad de Antioquia y otras instituciones) y sector lácteo (200 personas aproximadamente).	Departamento de Alimentos – Facultad Grupo de Investigación en Análisis Sensorial

5	Evento académico 51 años programa de Tecnología en Regencia de Farmacia	Conversatorio con egresados del programa, con importante experiencia en las diferentes líneas del saber	Generación de aprendizajes y reflexión sobre los retos que formula el contexto actual en ejes relacionados con temas que competen a la misión del programa	140 egresados.	Egresados y expositores
6	Certificación Planta de Producción de Medicamentos	Planta certificada en Buenas Prácticas de Manufactura de Medicamentos, según Resolución N° 2018043443 del 5 de octubre de 2018 expedida por el INVIMA	Contribución con la Calidad de los medicamentos en el país Contribución con la formación de los estudiantes de Química farmacéutica, en el sentido de vivenciar la experiencia en BPM en el momento de enfrentarse al mundo laboral	Laboratorios farmacéuticos, en especial el cliente actual Humax Pharmaceutical S.A. Los estudiantes de Química farmacéutica, como futuros profesionales Los usuarios de los medicamentos en el país	Personal técnico y operativo de la Planta
7	Convenio marco de cooperación con el Invima	Convenio marco de cooperación entre Universidad de Antioquia, Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias, Departamento de Alimentos e INVIMA.	Proyectos de investigación, Proyectos de extensión, pasantías, prácticas.	Universidad de Antioquia Invima	Departamento de Alimentos Invima



8	Contratos de servicios entre la Central de Mezclas de Medicamentos e instituciones hospitalarias	Preparación de Magistrales estériles y re-empaque de medicamentos solidos	Preparación de los medicamentos en dosis unitarias; <ul style="list-style-type: none"> <li>• 6464 dosis de Medicamentos Oncológicos</li> <li>• 13382 dosis de Medicamentos estériles</li> <li>• 10202 Preparaciones de Nutriciones Parenterales</li> <li>• 169394 re-empaques de medicamentos</li> </ul> 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, Comedica, Integrados IPS, Clínica Vida, Clínica CES, Hospital Manuel Uribe Ángel, Audifarma, Salud Domiciliaria Corporación Interuniversitaria de Servicios, CIS
9	Educación en torno al accidente ofídico	Capacitación, talleres, charlas magistrales y visitas guiadas sobre bioecología de las serpientes	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 2018 se	Docentes y estudiantes de áreas como medicina veterinaria, biología, medicina, química farmacéutica y microbiología. Fundación Socya, Unión Temporal Con-Gas, Alimentos

		y clínico epidemiología del accidente ofídico		beneficiaron un total de 2.240 personas (515 personas del sector productivo y 1.725 del sector educativo y comunidad en general) del área metropolitana, algunos municipios del departamento de Antioquia y del país.	Finca, ARL Sura, Analtec Laboratorios, Transmetano, Antioquia Gold, Comercial Nutresa, Minera Quebradona Colombia, Procopal, Alimentos Cárnicos, Pi Epsilon Proyectos de Ingeniería Especializada, CAM Colombia, Fundación Secretos Para Contar.
10	Adecuaciones y ajustes para certificación de BPL en el LEA	Adecuaciones de las instalaciones físicas del Laboratorio de Análisis Sensorial (LEA), y ajuste de los procesos del Laboratorio desde los elementos documentales, de capacitación y formación, así como desde los procesos de entrenamiento solicitados por el ente de Vigilancia y Control,	Se generan los ajustes adecuados para dar comienzo a la instalación y puesta a punto de equipos y sistemas de apoyo crítico, desde la calificación y calibración de estos.	Organizaciones de tipo privado que deban desarrollar análisis de control de calidad de medicamentos según requerimientos de INVIMA, entidades gubernamentales, sectores económicos afines como cosméticos, productos de aseo y limpieza, suplementos dietarios, dispositivos médicos, que requieran desarrollar análisis de control de calidad,	Personal LEA Planta de Producción de Medicamentos

		INVIMA para la certificación del Modelo de Buenas Prácticas de Manufactura			
11	Apoyo a proyectos de emprendimiento	Apoyo a emprendimiento de estudiantes y egresados de la Universidad de Antioquia 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 los primeros en la Universidad	Generación de ingresos económicos para estudiantes de la Universidad de Antioquia Generación de nuevas empresas y empleos indirectos por parte de egresados de la Universidad de Antioquia	Alrededor de 10 estudiantes 9 Egresados de diferentes programas como Economía, Ingeniería industrial, Tecnología de Alimentos, Ciencia y tecnología de Alimentos e Ingeniería de Alimentos	Punto Gourmet
12	Viernes del CIDUA	23 sesiones de viernes del CIDUA, un espacio que brinda la oportunidad de exponer los resultados de proyectos de investigación en	Contribuir a fortalecer los conocimientos de los estudiantes de la Facultad Visualización de los grupos de investigación que existen en la Facultad. Actualizarse en los temas del sector farmacéutico, alimentario y de la salud.	Estudiantes, docentes, egresados y público externo	Docentes, estudiantes, Grupos de investigación de la Facultad y de la Universidad Instituciones públicas, empresas, asociaciones de sector de farmacéutico, alimenticio y la salud.

		temas farmacéuticos, alimentos y salud.			
13	Atención de consultas telefónicas	25 consultas atendidas, brindando información gratuita sobre aspectos relacionados con productos farmacéuticos y alimentarios.	Reconocimiento social y visualización de la Facultad y del Centro de Información y Documentación CIDUA por su labor social de orientar a las comunidades con información referente al uso adecuado medicamentos y alimentos en sus hogares. Guiar y orientar a la comunidad en general sobre las inquietudes que se generan al iniciar un tratamiento médico 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 e Ingeniería de Alimentos
14	Cursos relacionados con alimentos	Capacitación  4 Cursos teórico-práctico para la comunidad	Capacitación en temas como lácteos, panificación, panificación libre de gluten, vegetales en conserva, panadería y manipulación de Alimentos  Generar conciencia de una alimentación saludable, a partir de demostrar, por	Comunidad universitaria  45 Estudiantes de la Facultad	Bienestar Universitario Universidad de Antioquia Bienestar Facultad  Escuela de Nutrición programa IDA

			ejemplo, que hay diferentes formas de realizar bebidas saludables sin mucho azúcar y que las características organolépticas de las bebidas no cambiarán	25 asistentes al Jardín Botánico 56 madres de familia	
15	Sensibilización en buen manejo de los alimentos	Se realizó una obra de títeres alusiva la correcta manipulación de alimentos	Los niños participaron, jugaron, cantaron y pintaron, relacionado con los buenos hábitos de higiene	78 niños y niñas asistentes al festival Buen Comienzo	Programa IDA
16	Capacitación en análisis sensorial a productores de queso paipa	Curso corto y realización de perfiles, pensado para los productores de Queso Paipa del Departamento de Boyacá	Caracterización de Queso Paipa Apoyar a productores del Queso Paipa del municipio de Paipa y Sotaquirá, para que tengan la oportunidad de mantenerse y fortalecerse en el mercado lácteo.	9 personas del Departamento de Boyacá: 7 productores de queso paipa y 2 profesionales de la Gobernación de Boyacá	Grupo de Investigación en Análisis Sensorial, Centro de Investigaciones y Extensión de la Facultad. Gobernación de Boyacá
17	Curso en análisis sensorial para personas con discapacidad intelectual	2 Cursos. Actividad de investigación-planeación y realización del módulo Análisis Sensorial que se les brinda a los jóvenes del proyecto Uincluye	Cinco jornadas de cuatro horas, enfocadas en la estimulación de los cinco sentidos, a través de los alimentos, generando consciencia en los jóvenes de la importancia de los cinco sentidos y el análisis sensorial en la vida cotidiana	25 Jóvenes del programa Uincluye (personas con discapacidad intelectual)	Grupo de Investigación en Análisis Sensorial. Programa Uincluye UdeA

18	Diplomados	Diplomado en envases para alimentos  En el manejo del paciente con cáncer	Relacionamiento con la industria.  Sensibilización y capacitación de profesionales y estudiantes	Se beneficiaron 13 personas de empresas de alimentos. Los beneficiaron 12 personas de Medellín y 1 persona de Manizales  Pacientes en tratamiento del cáncer	Centro de Extensión de CIFAL. Fundación INTAL  Medicáncer
----	------------	---	--	---	--

### 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).

				lugar de intervención, población o comunidades vulnerables cubiertas	ii) Externos: contratantes, financiadoreos o colaboradores
1	Acompañamiento para la permanencia y graduación	Inducción a la vida universitaria	<p>Los estudiantes tuvieron la posibilidad de conocer al Consejo de la Facultad, las actividades que realizan los grupos de investigación que se lideran en la dependencia, las actividades de extensión, y distintos servicios que ofrece la Facultad y la Universidad para favorecer la vida académica.</p> <p>Los estudiantes conocieron el Programa Aquí Me Quedo de la Facultad, el plan de estudios, representaciones estudiantiles, servicio de documentación y la sala de informática de la Facultad, aspectos relevantes del reglamento estudiantil</p> <p>Los estudiantes recibieron información sobre la</p>	Se beneficiaron 150 estudiantes de los programas académicos de pregrado	Bienestar Universitario, Departamento de Admisiones, Unidad de Innovación, Biblioteca, unidad responsable de la póliza de riesgos estudiantil



			vacunación requerida para las prácticas, la póliza de riesgo y las actividades que la requieren, los tipos de prácticas académicas y otros requisitos		
		Inducción a las prácticas académicas	Elaboración e implementación del curso virtual de inducción a las prácticas académicas para docentes, y de prácticas tempranas y finales para estudiantes.	22 docentes de la Facultad y 50 estudiantes que iniciarían prácticas académicas en los programas de pregrado de la Facultad en Medellín	Unidad Ude@ virtual de la Vicerrectoría de Docencia
		Acompañamiento a estudiantes del programa Aquí Me Quedo	Asesoría y remisión a procesos o servicios institucionales a estudiantes que solicitaron orientación, contribuyendo con mayor claridad sobre toma de decisiones, servicios de la universidad y permanencia en la institución, según reporte de estudiantes	61 estudiantes de los distintos programas de la Facultad, en Medellín y regiones	Egresada de la Facultad, Coordinadores de Bienestar de las distintas sedes de la Universidad
		Acompañamiento académico mediante mentoría	Espacio de asesoría académica a estudiantes en materias reportadas con dificultad para su rendimiento	Estudiantes de los programas académicos de pregrado de la Facultad	Asociación de Estudiantes de Química Farmacéutica, estudiantes voluntarios
2	Promoción del autocuidado	Talleres, conversatorios	a-Curso de Manipulación de alimentos de 10 horas de duración	a- Dirigido a padres de familia de estudiantes de la Facultad. Asistieron en	Escuela de Alimentos de la Facultad, Promoción y Prevención de la Dirección de

		sobre salud física y mental	<p>b-Sensibilización sobre salud mental y entrega de ruta de prevención de suicidio</p> <p>c-Sensibilización relacionada con el consumo de cannabis en la que se abordó mitos y realidades</p> <p>d-Charla sobre ergonomía</p> <p>e-Charla sobre prevención del acoso laboral</p> <p>f-Charla sobre consumo y autocuidado</p> <p>g-Duelo por muerte de un ser querido</p>	<p>total en el año 2018, 31 padres de familia</p> <p>b- Actividad dirigida a estudiantes, empleados y profesores. Se realizó la actividad con 151 personas</p> <p>c- Dirigido a comunidad universitaria. Asistieron más de 100 personas</p> <p>d- Dirigido a profesores y empleados de la Facultad. Asistieron 18 personas</p> <p>e- Actividad dirigida a empleados y profesores, asistieron 12 personas.</p> <p>f-dirigida a estudiantes, profesores y empleados. Asistieron 6 personas</p> <p>g-. Dirigido a profesores, estudiantes y empleados. Asistió una persona.</p>	<p>Bienestar, grupo de Promoción y Prevención Farmacéutica, Comité de Clima de la Facultad, Desarrollo del Talento Humano</p>
--	--	-----------------------------	---	--	---

3	Bien-estar artístico y cultural	Talleres	<p>a-Taller de pintura y escultura</p> <p>b-Taller de entrenamiento corporal escénico</p> <p>c-Taller de fotografía, pintura, dibujo y teatro</p>	<p>a-actividades ofrecidas a comunidad universitaria, durante cada semana en el segundo semestre del año 2018. Asistieron 4 estudiantes y un profesor</p> <p>b-talleres ofrecidos a comunidad universitaria durante cada semana en el segundo semestre del año 2018. Asistieron 12 estudiantes</p> <p>c-talleres ofrecidos a comunidad universitaria en el año 2018. Asistieron 10 estudiantes</p>	Facultad de Artes
4	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	Continuidad a estrategia de Acuerdos de convivencia y de valores. Espacios de integración y reflexión en relación con fechas especiales, como Día del Maestro, Día del Padre y de la Madre; y charlas relacionadas con el contexto laboral y personal. Fortalecimiento de las carteleras internas como medio de comunicación.	80 personas entre empleados administrativos y docentes vinculados a la Facultad.	Desarrollo del Talento Humano

5	Apoyo a estudiantes en situación vulnerable	Desarrollo y crecimiento de ingresos económicos para 2 estudiantes en alto riesgo de deserción estudiantil del programa “Aquí me quedo”	Crecimiento de ingresos por medio de las ventas para 2 estudiantes del programa de Química Farmacéutica pertenecientes al programa “Aquí me quedo”, quienes 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
---	---	---	--	---	---------------