



BOLETÍN *Infórmate*

BALANCE SOCIAL 2010 Consejo de Facultad

La Facultad de Química Farmacéutica, con sus actividades de docencia, investigación y extensión busca ser un referente y líder en el análisis, discusión y generación de propuestas para la solución de problemas prioritarios de los sectores farmacéutico y alimentario. En el año 2010 la Facultad, por su importancia, destaca los siguientes logros en docencia, investigación, extensión y bienestar y cultura.

Investigación



Extensión



Bienestar y Cultura



Docencia



Academia



1. Evaluación y ajuste de los currículos de los programas Química Farmacéutica (QF) y Tecnología en Regencia de Farmacia (TRF): Programas ajustados a las necesidades del medio con estrategias pedagógicas activas.

Productos

- Programa académico de QF reformado – ajustado a los desarrollos científicos, a las necesidades del medio y a la demanda de una mayor participación del estudiantes en su formación para QF (reforma curricular)
- Programa académico TRF rediseñado.
- Aplicación de nueva estrategia metodológica (Producto final de acompañamiento como parte de la evidencia del aprendizaje y de la participación del estudiante en su formación).

Población beneficiada

- Estudiantes de QF que inician su programa de formación: 200 al año, en la sede central.
- Estudiantes de Tecnología en Regencia de Farmacia que inician su formación: 300 al año, en la sede Central y en las sedes regionales de la Universidad.

Resultados (beneficios alcanzados):

- Estudiantes formados en investigación.
- Flexibilidad curricular.
- Aumento de la probabilidad de contribuir a la solución de problemas en la sociedad, los servicios de salud y la industria farmacéutica.

2. Proceso de Autoevaluación y acreditación del programa de Ingeniería de Alimentos. Identificación de acciones para el mejoramiento continuo del programa y su reconocimiento en el medio social y empresarial.

Producto

- Informe de autoevaluación con miras a la acreditación y plan de mejoramiento.

Población beneficiada

- Estudiantes, profesores, egresados del programa de ingeniería de alimentos.

Resultados (beneficios alcanzados):

- Identificación de oportunidades de mejoramiento del programa, registradas en el plan de mejoramiento.
- Mejoramiento continuo del programa, reconocimiento en el medio social y empresarial.



3. Inicio del programa de Ingeniería de Alimentos en la sede de Carmen de Viboral (SECCIONAL ORIENTE). Formación de talento humano para contribuir a la solución de problemas en el sector agroalimentario en la región del oriente antioqueño.

Producto

- Nuevo programa ofertado en la sede del Carmen de Viboral: Ingeniería de Alimentos.

Población beneficiada

- Región de Oriente Antioqueño.
- Sede del Carmen de Viboral.

Resultados (beneficios alcanzados):

- Oferta mínima de dos cohortes, lo que posibilita la formación de unos 100 ingenieros de alimentos de la región.
- Aporte a la solución de problemas del sector Agroalimentario en la región del oriente antioqueño.

4. Articulación de la investigación y docencia en la formación. Participación de los estudiantes en procesos investigativos y en los grupos de investigación.

Productos

- Evidencias de los aportes de los estudiantes en las asignaturas con alto componente investigativo de los 3 programas.
- Exposición, en formato Poster, y sustentación de los trabajos de investigación por los estudiantes, en plazoleta central de la Ciudad Universitaria.



- Acuerdo del Consejo de Facultad 107 del 10 de mayo de 2010. Por el cual se establece que los estudiantes de pregrado, de los tres programas de la Facultad, que participen en proyectos de investigación, en calidad de investigadores en formación y por lo menos durante un año, pueden solicitar el reconocimiento de asignaturas con alto componente investigativo, según el programa académico correspondiente.

- Acuerdo del Consejo de Facultad 112 del 20 de octubre de 2010. Por el cual se establece que, los trabajos de investigación realizados por los estudiantes de pregrado en el marco de su formación académica, y presentados en formato de poster en la Plazoleta Central, pueden participar en el "Premio a la Investigación Estudiantil de la Facultad de Química Farmacéutica en el pregrado". Durante el 2010, se fusiono y actualizo en un solo Acuerdo, la reglamentación del procedimiento para ser efectivo el estímulo a esta importante actividad desarrollada por los estudiantes de la Facultad de Química Farmacéutica.

Población beneficiada

- Estudiantes de Química Farmacéutica (100).
- Estudiantes de Ingeniería de Alimentos (100).
- Estudiantes Tecnología en Regencia de Farmacia (30).

Resultados (beneficios alcanzados):

- Participación de los estudiantes en procesos investigativos y en grupos de investigación.
- Alternativas de solución a problemas de la industria farmacéutica y alimentaria.

INVESTIGACIÓN

1. Grupos de investigación reconocidos en la Clasificación de Colciencias – 2010. La Facultad de Química Farmacéutica cuenta con 10 grupos de Investigación, con los cuales se tiene la posibilidad de contribuir al diseño, desarrollo, calidad y uso adecuado de los productos farmacéuticos y alimentarios. En la Clasificación 2010 de Colciencias, los grupos tienen la siguiente categoría.

No	GRUPO	CATEGORIA Clasificación 2010	COORDINADOR
1	Grupo de Investigación en Sustancias Bioactivas (GISB)	A	Gabriel Jaime Arango A., Edison Osorio.
2	Promoción y Prevención Farmacéutica.	A	Pedro Amariles M.
3	Programa de Ofidismo y Escorpionismo.	A	Juan Carlos Alarcón P.
4	Productos Naturales Marinos	B	Alejandro Martínez M.
5	Grupo de Estudio e Investigaciones Biofarmacéuticas	C	Adriana María Ruíz C.
6	BIOPOLIMER - Biodegradación y Bioconversión de Polímeros	C	Amanda Inés Mejía G.
7	Diseño y Formulación de Medicamentos, Cosméticos y Afines.	C	Gloria Elena Tobón Z.
8	Grupo de Estudios de Estabilidad de Medicamentos, alimentos y cosméticos.	D	Cecilia Gallardo
9	BIOALI. Biotecnología Alimentaria.	D	Diana Granda Restrepo
10	Grupo de Investigación en Alimentos Saludables (GIAS).	D	María Orfilia Román M.
11	Grupo de Investigación de Nutrición y Tecnología de Alimentos.	C Sin clasificar	José Edgar Zapata
12	Grupo de Investigación en Análisis Sensorial (Nuevo grupo año 2010).	Sin clasificar	Olga Lucía Martínez.



INVESTIGACIÓN

2. Visibilidad científica de la Facultad. Con la contribución de sus grupos de investigación, la Facultad puede presentar a la comunidad universitaria, académica nacional e internacional y a la comunidad en general, los siguientes logros en publicaciones, participación en eventos de difusión, proyectos de investigación, movilidad de los estamentos y nuevos convenios nacionales e internacionales.

2.1 Publicaciones:

- Número de publicaciones en revistas nacionales A1 (máxima categoría COLCIENCIAS): 5.
- Número de publicaciones en revistas internacionales:
 - Revistas categoría A1 (máxima categoría COLCIENCIAS): 5
 - Revistas categoría A2: 2
 - Revistas categoría B: 1
 - Capítulos de libro: 2, uno de ellos de carácter internacional.

2.2 Eventos de difusión de la investigación nacional e internacional: 19 eventos (11 nacionales y 8 internacionales).

Entre los eventos se destaca la participación de la Facultad en el Segundo encuentro de investigadores en alimentos de Universidades de Colombia. En el marco del 10º Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos de ACTA, por invitación del Departamento de Alimentos de la Facultad de Química Farmacéutica de la Universidad de Antioquia y la Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos-ACTA. 24 de septiembre de 2010. Actividad que fue coordinada por la profesora María Orfilia Román Morales.

2.3 Proyectos de investigación: Proyectos de investigación aprobados en convocatorias internas y externas: 11 proyectos.

Población beneficiada

- Comunidad de investigadores y grupos de investigación, al igual que profesionales y comunidad académica de los sectores farmacéutico y alimentario, tanto a nivel nacional e internacional.
- Los conocimientos alcanzados se socializan y pasan a ser patrimonio de la comunidad científica y del público en general.

Resultados (beneficios alcanzados):

- Impacto: Reconocimiento social por la contribución intelectual al desarrollo del conocimiento en los sectores farmacéutico y alimentario.
- Generación de nuevos trabajos científicos en los que participan los profesores con diversas instituciones e investigadores externos, lo que se ve reflejado en la consolidación de comunidades académicas.
- Evidencia de trabajos conjuntos con grupos de investigación internacionales, como por el ejemplo con Grupo de Investigación en Atención Farmacéutica de la Universidad de Granada, España y con el Departamento de Productos Naturales de la Universidad de Barcelona, España.



INVESTIGACIÓN

Expouniversidad 2011

Innovación

Un encuentro con la creatividad y la ciencia

29 de septiembre al 7 de Octubre

Plaza Mayor - Medellín

Por la importancia en la contribución de generación de nuevo conocimiento y/o de productos de alto valor agregado, entre los proyectos de investigación se destacan:

a. Proyecto: Producción de la enzima lacasa del hongo ganoderma para uso industrial, alimentario y farmacéutico. Opción obtenida por biotecnología para procesos en la industria farmacéutica y alimentaria, ganador concurso NERI II, 2010-2011.

Productos

- Protocolo de producción por biotecnología de la enzima lacasa.
- Evidencia de aportes de utilidad práctica en el sector farmacéutico y alimentarios.
- Reconocimiento a profesores de la Facultad, en este caso a la profesora Amanda Mejía, responsable del Grupo de Investigación Biopolimer.

Población beneficiada

- Industria farmacéutica y alimentaria, debido a la opción de generación de productos utilizando la enzima.

Resultados (beneficios alcanzados):

- Opción obtenida por biotecnología para procesos en la industria farmacéutica y alimentaria.
- Ganador concurso NERI II (Nuevas empresas resultado de investigación). 2010-2011.
- Evidencia de los resultados de la relación Empresa-Estado-Universidad. En este caso, la empresa Humax Pharmaceutical, el Municipio de Medellín y la Universidad de Antioquia.

b. Proyecto: Identificación, valoración y uso potencial de las pasifloras en el Huila con fines de mercados especializados del orden nacional e internacional.

Producto

- Premio: Adquirir cultura cultivando. La condición del saber en la sociedad moderna. Otorgado a la profesora Luz Marina Carvajal de Pabón, en La semana internacional de seguridad alimentaria y nutricional Antioquia 2010 y 2da. Feria de seguridad alimentaria y nutricional Mana 2010.

Población beneficiada

- Departamento del Huila.
- Pequeños agricultores y formas asociativas, en esta caso el grupo asociativo de trabajo agroindustrial Illari, en el departamento del Huila.

Resultados (beneficios alcanzados):

- Reconocimiento del programa, difusión del conocimiento a nivel nacional y contribución a la competitividad de los procesos agroindustriales en frutas de la micro y péquela empresa.
- Reconocimiento a la profesora Luz Marina Carvajal de Pabón, coordinadora del proyecto, evidenciado, entre otros, con el premio "Adquirir cultura cultivando. La condición del saber en la sociedad moderna. Semana internacional de seguridad alimentaria y nutricional Antioquia".

■ **Proyecto colaborativo: Red Iberoamericana para evaluar la factibilidad del desarrollo de nuevos productos en la alimentación animal.** Desarrollo y aplicación de una multi-mezcla con valor agregado nutricional a partir cultivos de la región, como alternativa para los planes en seguridad alimentaria y nutricional de la ciudad de Medellín.

Producto

■ Desarrollo y aplicación de una multi-mezcla con valor agregado nutricional, a partir cultivos de la región, como alternativa para los planes en seguridad alimentaria y nutricional de la ciudad de Medellín.

Población beneficiada

■ Ciudad de Medellín.

Resultados (beneficios alcanzados):

- Alternativa para los planes en seguridad alimentaria y nutricional.
- Evaluar la factibilidad del desarrollo de nuevos productos derivados de subproductos de alimentos de origen animal, en este caso aprovechando efluentes de quesería para la producción de probióticos.
- Trabajo cooperado entre el Grupo de Investigación BIOALI y la Universidad de la Plata, Argentina.



Convenios nuevos durante el año 2010

- Convenio específico BIOALI-Tecnoparque SENA Nodo Medellín
- Grupo de Ofidismo/Escorpionismo. Contrato de investigación celebrado entre la Universidad de Antioquia y Progal BT S.A.
- Grupo de Ofidismo/Escorpionismo. Contrato interadministrativo No. de 2010 entre el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA- y la Universidad de Antioquia.
- Grupo Productos Naturales Marinos. Convenio interadministrativo de cooperación y coinvestigación con el Instituto de Investigaciones Ambientales del Pacífico.
- Convenio específico BIOALI- Universidad Nacional Paulista (UNESP Brasil).

Pasantías en el exterior realizadas por profesores o estudiantes en 2010.

- Carolina Arboleda Echavarría. Beca Cophein para estudios de posdoctorado. Septiembre de 2010 - febrero de 2011. Universidad de Granada-España.
- Jhonny Colorado Ríos. Pasantía en Laboratoire de Chimie de Molécules Bioactives et des Arômes, Université de Nice Sophia Antipolis. 4 de octubre - 13 de diciembre de 2010. Nice-Francia.

INVESTIGACIÓN

- Pedro Amariles. Pasantía Universidad de Granada. Jurado Tesis doctoral y finalización de proyecto de investigación con Grupo de Investigación en Atención Farmacéutica de la Universidad de Granada-España.
- Maritza Fernández Culma. del Grupo de Ofidismo/Escorpionismo, pasantía de un mes en el Laboratorio de Reproducción y Metabolismo-Centro de Estudios Farmacológicos y Botánicos CEFYBO- CONICET, en la Facultad de Medicina de la Universidad de Buenos Aires, Argentina.
- Arley Camilo Patiño, del Grupo de Ofidismo/Escorpionismo, pasantía de dos meses en el Instituto Clodomiro Picado de la Universidad de Costa Rica. El entrenamiento fue en metodologías en el aislamiento de toxinas de los venenos de serpientes.
- Elkin Galeano. Pasantía en Laboratoire de Chimie de Molécules Bioactives et des Arômes, Université de Nice Sophia Antipolis. Marzo – Agosto de 2010. Nice-Francia.
- Realización de una estancia académica del estudiante de Ingeniería de Alimentos Wilmar Betancourt Rivera, en la facultad de Ciencias Químicas de la Universidad de Colima de Méjico. Duración: 16 de agosto de 2010 y el 6 de enero de 2011. En el marco del Acuerdo de Movilidad (Universidad de Antioquia – Universidad de Colima de México).



Arley Camilo Patiño Llano, pasantias en el Instituto Clodomiro Picado

Tesis de Doctorado culminadas, durante el 2010.

- Diana Margarita Márquez. Estudio Químico y Evaluación Biológica de Esponjas Marinas del Caribe Colombiano. [Tesis de Doctorado dirigida por prof. Alejandro Martínez]. [Medellín, Colombia]: Universidad de Antioquia: 2010. 122 p.
- Katalina Muñoz Durango. A new method to detect and characterize heme-ligand interaction by mass spectrometry, application to antimalarial screening. [Tesis de Doctorado dirigida por el prof. Gabriel Jaime Arango Acosta]. [Medellín, Colombia]: Universidad de Antioquia: 2010.
- Julián Alberto Londoño Londoño. Aprovechamiento de residuos de la agroindustria cítrica para obtención de antioxidantes: una aproximación al desarrollo de hesperidina liposomal y su efecto en etapas claves del proceso aterogénico. [Tesis de Doctorado dirigida por el prof. Gabriel Jaime Arango Acosta]. [Medellín, Colombia]: Universidad de Antioquia: 2010.
- Guillermo León Montoya Peláez. Elucidación estructural, identificación y diferenciación de glicósidos de triterpenos pentacíclicos por LC-ESI-IT-autoMSn: Creación de una librería de glicosidos de *Phytolacca bogotensis* como alternativa de control de calidad de plantas medicinales en Colombia. [Tesis de Doctorado dirigida por el prof. Gabriel Jaime Arango Acosta]. [Medellín, Colombia]: Universidad de Antioquia: 2010.



Sintoniza el programa radial
"RADIO CONSULTORIO DE QUÍMICA FARMACÉUTICA" el
día martes a las 11 de la mañana (101.9 FM y 1410 AM)
Los temas tratados son: Medicamentos, Fitoterapéuticos,
Cosméticos y Alimentos.

101.9 F.M. Y 1410 A.M.

EXTENSIÓN

1. Punto Gourmet. Servicio de Alimentación y oferta de productos con características nutricionales saludables. Programa de emprendimiento estudiantil. Premio categoría plata presencia de la Universidad en la sociedad, Jornadas Universitarias 2010.

Producto

- Servicio de alimentación y oferta de productos con características nutricionales saludables en tres sedes de la Universidad de Antioquia: postgrados, regional oriente y sede central.

Población beneficiada

- Comunidad Universitaria.
- Familiares de estudiantes emprendedores.
- Estudiantes con probabilidad alta de dejar su formación por problemas económicos.

Resultados (beneficios alcanzados):

- Opción de fuentes de ingresos para estudiantes de la Universidad de Antioquia.
- Laboratorio Empresarial, creando empresa, estudiantes y egresados.
- Premio categoría plata presencia de la Universidad en la sociedad, en Jornadas Universitarias 2010 a las profesoras que lideran este servicio, Nelly Ospina, Luz Marina Carvajal y Margarita Cadavid.



2. Escuela de Alimentos y Desarrollo Humano. Aportes a la Salud Pública de las comunidades vulnerables del país, razón por la cual se le otorgó el Premio Germán Saldarriaga del Valle 2010.

Producto

- Transformaciones Alimentarias y Manipulación de Alimentos para Comunidades del Barrio la Cruz de Medellín.

Población beneficiada

- Madres cabeza de familia en el barrio la Cruz del Municipio de Medellín.
- Habitantes del barrio la Cruz del Municipio de Medellín.

Resultados (beneficios alcanzados):

- Veinte madres cabeza de familia del barrio la Cruz, capacitadas en manipulación de alimentos.
- Aportes a la Salud Pública de las comunidades vulnerables del país, lo que motivo el reconocimiento con el otorgamiento del Premio Germán Saldarriaga del Valle 2010.
- Evidencia de la participación de la Facultad en la solución de problemas de población en condición de vulnerabilidad.

3. Programa DeMuestra la Calidad: Verificación del cumplimiento de especificaciones de la calidad de los medicamentos que se consumen en el país. Al igual que el reconocimiento con el Premio extensión Universidad de Antioquia, en las Jornadas Universitarias 2010.

Producto

- Verificación del cumplimiento de especificaciones de la calidad de los medicamentos que se consumen en el país.

EXTENSIÓN

Población beneficiada

- Usuarios de medicamentos en todo el país.
- Cadena de suministro de medicamentos: Laboratorios farmacéuticos, distribuidores mayoristas, empresas aseguradoras, prestadoras y usuarios de servicios de salud en el país.

Resultados (beneficios alcanzados):

- Protección de la salud pública, asegurando la distribución y suministro de medicamentos de calidad para la atención integral de la salud.
- Reducción de no conformidades encontradas en la calidad de los medicamentos que se utilizan en el país, acorde con estándares internacionales.
- Contribución al aseguramiento de la garantía de la calidad de los productos en el mercado farmacéutico del país.
- Certificación, por parte de la Organización Panamericana de la Salud, al INVIMA como "Autoridad Nacional Reguladora de Medicamentos para América Latina", elevando el estatus sanitario del país.
- Fortalecimiento de la red de laboratorios, conformada por el Instituto Nacional de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) para el análisis de control de calidad.
- Trabajo cooperado con el Ministerio de la Protección Social, INVIMA y con las Universidades públicas que ofrecen programas de Química Farmacéutica del país (Antioquia, Nacional, Atlántico y Cartagena)
- Premio extensión Jornadas Universitarias 2010.

4. Programa Érica. Proyecto Acuícola "Pesca y Acuicultura Urabá". Diversificación de la pesca, con cultivo de moluscos entre los pescadores de Urabá.

Producto

- Pesca y Acuicultura en la zona de Urabá.

Población beneficiada

- 256 pescadores de la región de Urabá, sectores uno, Bocas de Atrato y Necoclí.

Resultados (beneficios alcanzados):

- Diversificación de la pesca, con cultivo de moluscos. En este momento se cultivan y se cosecharan en Agosto de 2011.
- Articulación con la Agencia Española de Cooperación Internacional (AICED), la Gobernación de Antioquia (Secretaria de Agricultura), el SENA, la Umatá de Urabá, Corpurabá, al igual que con la capitania del Puerto Urabá.

5. Actividades de Extensión Solidaria. Adicional a la actividades desarrolladas por la Escuela de Alimentos y Desarrollo Humano, reconocidas con el premio Germán Saldarriaga del Valle 2010, la Facultad, con el Grupo de Investigación Promoción y Prevención Farmacéutica, durante el año 2010, participó en:

- Jornada Colegio Ricardo Uribe Escobar. 17/11/2010. Se capacitaron unos 400 estudiantes de secundarias en aspectos relacionados con los anticonceptivos hormonales y uso adecuado de medicamentos.
- Jornada de la solidaridad 27 de Noviembre 2010. Voluntades Universitarias, barrio Granizal.



- Jornada VIH/SIDA IPS ESVIDA, SISCO, Barranquilla. 01/12/2010. 20 pacientes recibieron información y educación sobre VIH/SIDA, en colaboración con Humax Pharmaceutical - IPS SISCO.

1. Día Clásico de la Facultad y Primera Carrera Atlética Facultad de Química Farmacéutica. Promoción del sano esparcimiento y la integración de los diferentes estamentos de la Facultad y un espacio académico, cultural y recreativo; incluyendo la realización de la primera carrera atlética de la Facultad.

Producto

- Integración de los estudiantes, profesores y empleados de la Facultad.
- Primera Carrera Atlética Facultad de Química Farmacéutica-Humax Pharmaceutical.

Población beneficiada

- 500 integrantes de la comunidad universitaria, durante la celebración del día Clásico.
- 195 participantes en la primera carrera atlética, principalmente estudiantes, profesores, empleados, egresados de la facultad, y complementada con integrantes de la comunidad universitaria y personas externas a la Universidad.

Resultados (beneficios alcanzados):

- Promoción del sano esparcimiento y la integración de los diferentes estamentos de la Facultad y un espacio académico, cultural y recreativo.
- Inclusión de la carrera atlética de la Facultad en la programación de la liga de atletismo de Antioquia.
- Fortalecimiento de las relaciones con empresas del sector, en este caso los laboratorios Humax Pharmaceutical y Mineralin.



2. Programa: Permanencia Estudiantil. Disminución del número de estudiantes con situación académica difícil y detección temprana de estudiantes con problemas de deserción.

Productos

- Sistematización y utilización de la información relacionada con cancelaciones de materias, semestres, casos de bajo rendimiento.
- Conformación de semillero de tutores en materias caracterizadas como de mayor grado de complejidad.

Población beneficiada

- Estudiantes con probabilidad alta de abandonar sus estudios por razones académicas.

Resultados (beneficios alcanzados):

- Disminución del número de estudiantes con situación académica difícil.
- Detección temprana de estudiantes con problemas de deserción.
- Programa de mejoramiento académico con tutores.
- Orientación del apoyo académico de estudiantes destacados de los programas de la Facultad, hacia los estudiantes que más se puedan beneficiar.



BIENESTAR Y CULTURA

3. Curso de Inducción a la Vida Universitaria. Información general sobre la institución, el reglamento estudiantil y el programa en el cual inician su formación. Lo que busca un mayor compromiso con la Universidad y el cumplimiento de las normas.

Producto

- Orientación y ubicación de los nuevos estudiantes.

Población beneficiada

- 332 estudiantes entre estudiantes nuevos, reingresos y de transferencias.

Resultados (beneficios alcanzados):

- Conocimiento general de aspectos académicos, de bienestar y de espacios de participación estudiantil en la Universidad; con énfasis en aspectos del reglamento estudiantil y del programa específico.
- Articulación y vinculación de las asociaciones de egresados de la Facultad: AQUIFAR (Química Farmacéutica), ASERFAR (Regencia de Farmacia) y ADEAL (Alimentos).



4. Torneos Relámpagos y Torneo Interno de microfútbol. Esparcimiento y recreación, creación de hábitos, aprovechamiento del tiempo libre, cuidado del cuerpo y la salud mental. Contribución a la formación integral de los estudiantes.

Producto

- Integración de los estudiantes de la Facultad.

Población beneficiada

- 150 estudiantes entre estudiantes de la Facultad.

Resultados (beneficios alcanzados):

- Esparcimiento y recreación, creación de hábitos, aprovechamiento del tiempo libre, cuidado del cuerpo y la salud mental.
- Contribución a la formación integral de los estudiantes.



Esta publicación se realiza con el apoyo de:



Rector
Alberto Uribe Correa

Decano
Pedro Amariles Muñoz

Vicedecano
Omar Correa Cano

Jefa del Departamento de Alimentos
Gloria Estela Posada García

Jefe del Centro de Investigaciones y Extensión
Édison Javier Osorio Durango

Jefa del Departamento de Farmacia
Gloria Inés Jaramillo Gaviria

Coordinador de Posgrados
Rosendo Archbold Joseph

Coordinadora de Extensión
Margarita María Restrepo Garay

Coordinadora de Bienestar
Apolonia Bedoya Salazar

Representante de los Profesores
Karina Motato Rocha

Representante de los Egresados
Diego Gómez

Representante de los Estudiantes
Santiago Gómez Velásquez