

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.

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, conforme 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 posconflicto, 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 posconflicto, 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; 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 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 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 de análisis sensorial, conferencias y cata.
- 185 niños y sus padres fueron 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 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 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.

