



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
**COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA®**

Acreditados
en **ALTA CALIDAD**

EDICIÓN 42

MUNDO MAYOR

BOLETÍN DE INTERNACIONALIZACIÓN

HUELLAS DE LUCIÉRNAGA

El docente de la Facultad de Administración, Johan Sebastián Gómez, nos relata el significativo aprendizaje, intercambio de ideas y la divulgación de diversos estudios relacionados con el turismo que tuvo la oportunidad de presenciar durante III Congreso Internacional de Investigación en Turismo.

Internacionalización

internacionalizacion@colmayor.edu.co

EL TURISMO COMO FUENTE DE EQUIDAD, DESARROLLO SUSTENTABLE E INCLUYENTE EN LA SOCIEDAD.

En Universidad Externado de Colombia se desarrolló el III Congreso Internacional de Investigación en Turismo, en su tercera edición. Este evento, organizado junto con la Red Internacional de Competitividad, Políticas Públicas y Turismo – Copptur, se centró en generar espacios académicos para el debate, el intercambio de ideas y la divulgación de estudios críticos sobre el turismo. Bajo el lema “Un turismo para la equidad, el desarrollo sustentable, incluyente y el buen vivir”, el congreso se realizó el pasado mes de mayo de 2024 en la ciudad de Bogotá y reunió a investigadores de México, Puerto Rico, Argentina, Chile, España, Brasil, Estados Unidos, entre otros países.

Durante el evento, la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia estuvo representada por el docente Johan Gómez, de la Facultad de Administración, a partir de la socialización de los resultados del proyecto de Medición de la Capacidad de Carga Turística en Espacios Urbanos: El Caso de la Comuna 13 de Medellín. Un proyecto interdisciplinario, único en sus características técnicas en el país, el cual se ha vuelto un referente para la gestión responsable de los territorios urbanos con vocación turística.

Esta investigación nació de un convenio interadministrativo entre La Institución y el Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín, el cual contó con la participación de docentes y estudiantes de las facultades de Arquitectura, Ciencias sociales y educación, Ciencias de la salud, y la Facultad de Administración.

Este ejercicio técnico y académico demuestra cómo los procesos misionales de docencia, investigación y extensión de la institución pueden integrarse para impactar de manera positiva la realidad de nuestro entorno y generar transformaciones que permitan el desarrollo de los territorios y sus comunidades.

Johan Sebastián Gómez Docente Facultad de Administración



MI GRAN EXPERIENCIA EN MÉXICO

Brillyth Johana Londoño

estudiante de Tecnología en Gestión Turística

Soy Brillyth Johana Londoño y realicé mis prácticas internacionales en Selina Puerto escondido, Oaxaca, México, estudiante de Tecnología en Gestión Turística y para mí tomar la decisión de salir fuera del país, realmente fue un desafío y una completa satisfacción luego de culminar dicho proceso.

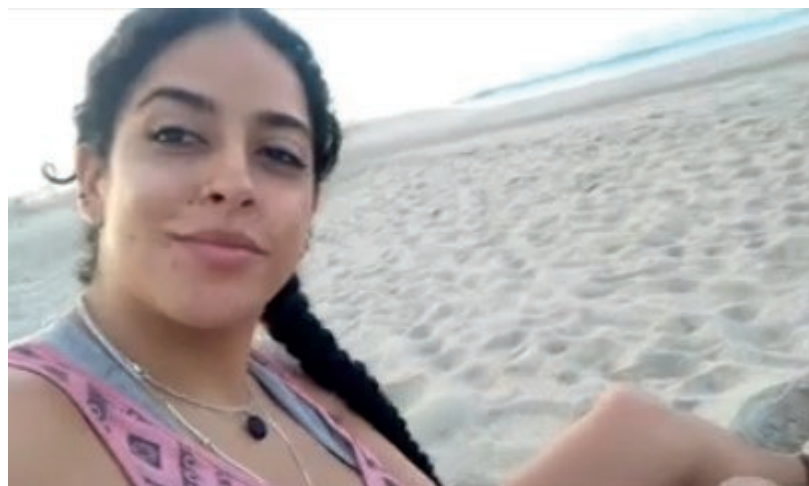
Inicialmente, se siente ese vacío de no estar en casa, de unirme a un equipo de trabajo, y el desafío más grande realizar mi práctica de la mejor manera... Quizás se quedan cortas las palabras para expresar el sin fin de películas que se arman en tu cabeza y más sabiendo que todo el proceso que has llevado desde el semestre uno hasta llegar a ese punto donde ves el título casi en las manos, y estar los primeros días en Selina fue la manera más grata de conocer a mis compañeros y así también adquirir responsabilidades y demostrar un buen desempeño.

En Selina no solo conocí a usuarios de todo el mundo, sino que también conviví con otras personas, que, así como yo eran estudiantes en prácticas, o voluntarios, uno de los desafíos más grandes ya que se podía convivir con personas de nacionalidades y costumbres diferentes, (Argentina, Chile, Colombia, España, Ucrania...) una mezcla de culturas que sinceramente me llevo en el corazón, esas personas se convirtieron en mi familia.

Puerto Escondido es un lugar mágico, diferente, donde seguramente te quedarías atrapado, es un lugar muy tranquilo y relajante, el calor a veces de agobiante pero todo es cuestión de acostumbrarse, la gastronomía es muy amplia encontrando desde lo más típico hasta comida fusión, siento que es un lugar muy inclusivo, donde no eres juzgado por tus gustos

sexuales, culturales, políticos, etc., también puedes divertirte en la noche hay diferentes lugares con especialidad en géneros musicales donde puede adaptarse cualquier tipo de persona, los tours es algo imperdible y realmente es uno de los atractivos del lugar ya que cuenta con una amplia variedad, avistamiento de delfines, ballenas, mantarayas, bioluminiscencia, cocodrilos, lagunas, montar a caballo en la playa y liberación de tortugas. Este tiempo fue muy poco para todo lo que te ofrece vivir allí.

Muchas gracias a la universidad por permitirme cumplir muchos de mis sueños, por darme la oportunidad de representar a Colombia y la universidad en México, por brindarme el acompañamiento y los recursos necesarios para el desarrollo de mis prácticas, quedé enormemente agradecida con todo el personal administrativo que estuvo detrás de este proceso, donde culminé satisfactoriamente mi periodo académico y puedo decir hoy que soy una Tecnóloga en Gestión Turística.



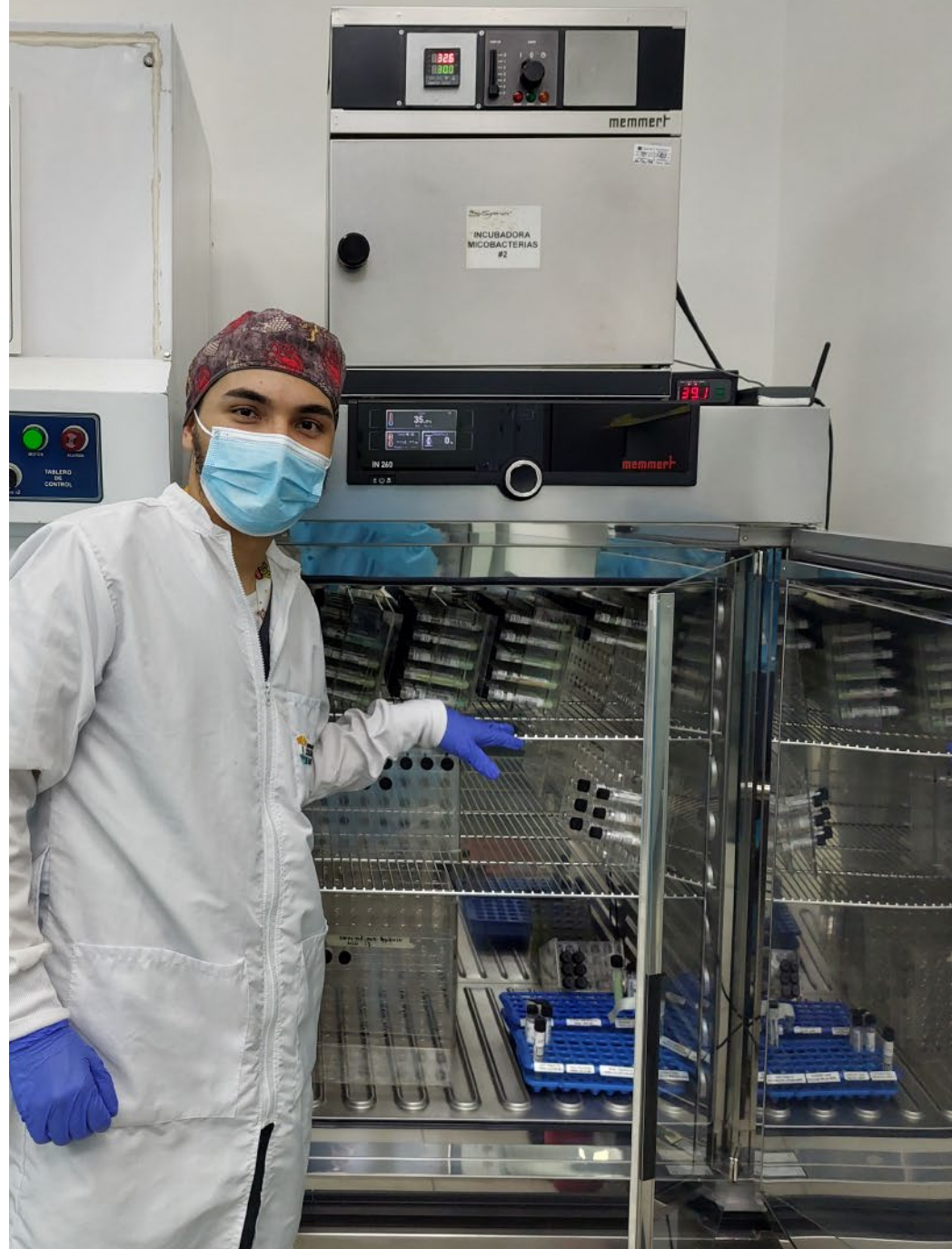
PRÁCTICAS PROFESIONALES EN EL ORIENTE ANTIOQUEÑO

Cristian Camilo González
Bacteriología y Laboratorio Clínico

Mi nombre es Cristian Camilo González, estudiante de último semestre del programa de Bacteriología y Laboratorio Clínico. En el período 2024-1 tuve la oportunidad de realizar mi práctica profesional en la clínica SOMER ubicada en el municipio de Rionegro, Antioquia, la cuál es una de las más importantes a nivel regional y nacional.

Rionegro es uno de los municipios más importantes del departamento ya que es el centro de desarrollo empresarial de dicha región, además que se encuentra ubicado el aeropuerto internacional José María Córdoba lo que lo convierte en un punto de ingreso al turismo de la región, allí se encuentra ubicada la clínica somer (Sociedad Médica de Rionegro S.A.S) es una institución que brinda servicios de bajo y alto nivel complejidad, en convenio con el centro In care se unieron para crear Somer Incare que presta todos los servicios de relacionado con pacientes cardiovasculares, cuenta también con la primera unidad funcional de cáncer del departamento y la segunda del país, ofreciendo todo tipo de tratamiento para enfermedades oncológicas. Su laboratorio clínico es de referencia y considerado de los mejores del país, reconocido por su proceso de automatización que le ha hecho ganar prestigio y reconocimiento regional y nacional.

Semanalmente tenía seminarios con el coordinador del laboratorio donde hablábamos de marcadores de pancreáticos,

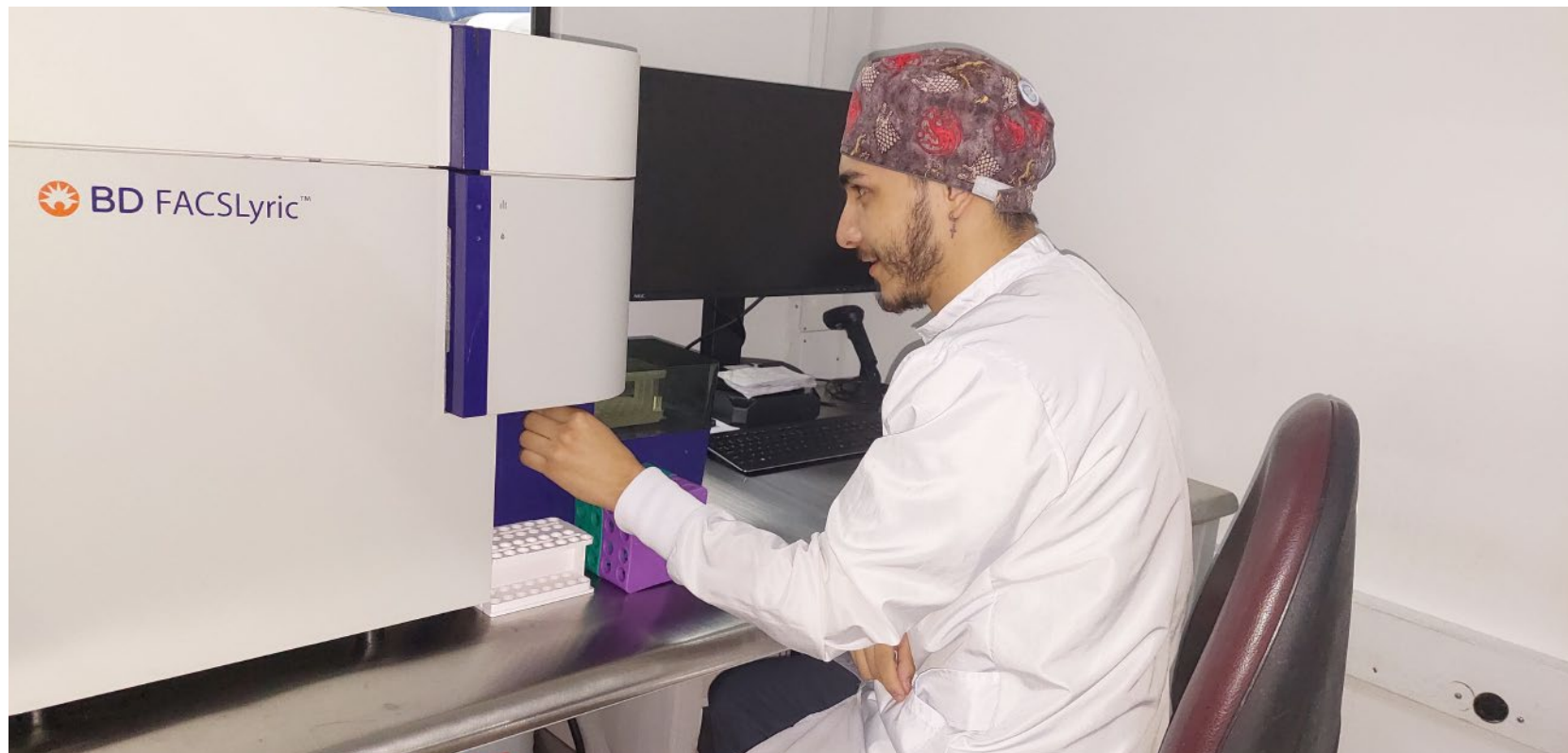


cardíacos, endocrinos, renales, hepáticos, inmunológicos, lo que favoreció mi proceso enseñanza aprendizaje ya que el doctor me daba tips muy importantes que un bacteriólogo debía tener y conocer para realizar correctamente su trabajo.

A nivel cultural pude conocer personas de otras universidades con quienes puede dialogar de cerca sobre sus experiencias, lo que enriqueció más mi estancia allá, porque encontré personas de muchos lugares laborando allí, además del contacto directo con los pacientes donde puedes desarrollar aún más la empatía por el dolor y las necesidades de los demás, aprender

a escuchar porque todos los pacientes vienen con historias diferentes de su vida, y quieren ser escuchados

Quisiera agradecer a mi alma mater la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, por permitirme realizar todo este proceso y la clínica SOMER porque me permitió conocer personas extraordinarias que considero mis amigos, que fueron parte importante de esta experiencia y que aportaron grandes cosas a mi vida, como lo fueron la disciplina, el orden, puntualidad, respeto y amor por la profesión.



PRÁCTICAS INTERNACIONALES ALICANTE ESPAÑA

Juan David Velásquez Oquendo
Profesional en Gastronomía y Culinaria

Recientemente, terminé mi proceso de práctica profesional en España. Una aventura que comenzó con algo de temor y grandes expectativas hacia el destino que me esperaba al otro lado del mundo. Con el objetivo de aprender y transmitir mis conocimientos en un importante país para la gastronomía como lo es España, específicamente en la ciudad de Alicante, en el reconocido restaurante internacional Michelin que cuenta con cocineros de alta distinción. Allí, puedes encontrar una cocina rodeada de detalles, menús cambiantes cada temporada con ingredientes y sabores nuevos. Además, con el paso de los días fui entendiendo que los sabores por separado no significaban nada, porque en el plato encontraban armonía, y que la paciencia y el tiempo eran la clave para obtener una receta única.

Los retos profesionales se presentaban todos los días y permitían un constante aprendizaje en un buen ambiente de trabajo. Se tenían varias pruebas de menú; por ejemplo, las pruebas de menú de bodas exigen una armonía culinaria para que mujeres y hombres se llevaran una experiencia inolvidable, que posteriormente sería replicada en sus bodas con sus invitados. También retos con restricciones alimentarias o peticiones especiales, lo cual se logra con meses de trabajo en cocina. Fue así como participé con este grupo y pude ganarme el reconocimiento por mi liderazgo, a tal punto que mis jefes me llamaban el tercero de cocina. Esto me concientizó que día a día podemos demostrar nuestras habilidades profesionales y humanas mediante un espacio de formación, como lo es una Práctica Profesional.



En relación al tema cultural, tuve la oportunidad de conocer varios lugares, entre estos, el pueblo de la Nucia. Un lugar demasiado tranquilo que tiene un comercio moderado y con algunos restaurantes que no siempre estaban abiertos. El Xato, ubicado en la plaza principal del pueblo, con raíces culturales muy fuertes que ha pasado de generación en generación y cuenta la historia que sobrevivieron dos guerras.

Otros aspectos fueron encontrarme con formas diferentes de hacer y ver el mundo, donde los dialectos nos ponían en ciertos aprietos comunicativos y de entendimiento, aunque esto no fue un problema, ya que siempre tuve la mejor actitud para aprender y conocer su cocina y dinámica del establecimiento. Igualmente, adaptarme a las diferentes maneras de alimentarse, moverse, vestirse, celebrar y adaptarse al frío, fue

uno de mis principales retos, ya que nos encontrábamos en invierno donde los productos de mercado son limitados y el transporte no era tan frecuente como de costumbre.

Para terminar, quiero manifestar que mis últimos días en España fueron los mejores para mí, rodeado de compañeros, grandes seres humanos que con los días se transformaron en mis amigos, la cocina fluía a mi alrededor al igual que el entorno laboral. Regresé a Colombia cargado de técnicas de cocina nuevas e infinidad de recetas locales. Entre aromas, sabores, texturas y colores, podría definir que esta fue una de las experiencias profesionales más maravillosas que he tenido la posibilidad de vivir a pesar de las dificultades. Esta práctica cambió de manera importante mi vida y manera de percibir el mundo de la cocina.



CONCURSO INTERUNIVERSITARIO “COLOMBIA COCINA SU HISTORIA” UNIVERSIDAD DE LA SABANA, BOGOTÁ, COLOMBIA

Miguel Soto.

Tecnología Gestión de Procesos
de Repostería y Panificación.

Mi experiencia en este camino de saberes comenzó en la capital del país, en la universidad de la sabana, la cual envió la encarecida invitación para su IX concurso llamado “Colombia cocina su historia” a nuestra universidad.

Después de un concurso interno que se realizó entre algunos estudiantes del Colmayor, celebrado en el mes de marzo; se iniciaron los preparativos para comenzar nuestro viaje al distrito capital, que cogería rumbo el día jueves 30 de mayo en las horas de la mañana. Fueron dos meses de mucha preparación, investigación, ensayos, errores, pero sobre todo de muchos aprendizajes que cada día se nos suman para que el día del concurso estuviera lleno de lo mejor que podía dar el Colegio Mayor de Antioquia.

Con demasiado apoyo de la universidad y los profesores, se llegó el día de viajar, fue un éxito total el viaje, se llegó al instituto donde fuimos recibidos muy cálidamente por sus docentes, estudiantes y el demás concursante que no solo eran vecinos locales, sino también amigos extranjeros de países vecinos como Ecuador y otros como México y Guatemala, donde se empezaron a crear lazos interculturales que saciaron mis ganas de conocimiento y me abriendo la mente para fijarme nuevas metas.

La primera fase del concurso fue muy grato, así mismo como su segundo y último día donde se vieron muchas emociones y se afianzaron relaciones que al día de hoy se ven frutos en el crecimiento profesional y personal que se obtuvo.

Fue una experiencia llena de risas, retos, emociones, y más que nada, aprendizajes para la vida, que fue gracias a todos los que hicieron parte de este proceso, la Universidad de la Sabana, la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, el proceso de Internacionalización, los profesores y todos los concursantes que hicieron esto algo inolvidable y muy gratificante.





 **Colmayor de Antioquia**

  **@iucolmayor**



Alcaldía de Medellín
— Distrito de —
Ciencia, Tecnología e Innovación