



VOZ COLMAYOR

80 AÑOS



EDUCANDO, CREANDO E

inspirando

3 Editorial rectoral



4 Proyecto Denominación de Origen Protegida



5 Colmayor, 80 años de historia con sello de oro



7 Conoce nuestra nueva maestría



8 Pasantía de Kimi en Colmayor



10 Orgullo Colmayor ASCUN y World Masters Games



12 Conecta Colmayor Una estrategia para llegar al corazón de los territorios



13 Cocinando con... Maritza Tabarquino Berrío



15 Dinámica Presupuesto Participativo

CONSEJO DIRECTIVO

Carolina Franco Giraldo

Delegada del Señor Alcalde de Medellín

Martha Liliana Gil

Delega del Ministerio de Educación

Gilberto Giraldo Buitrago

Representante de los exrectores

Juan Fernando Prieto Vanegas

Representante del sector productivo

Diego León Leal Arias

Representante de los estudiantes

Ángela María Gaviria Núñez

Representante de las directivas académicas

Juan Carlos Bedoya Pérez

Representante de los docentes

Alison Marín Ortega

Representante de los graduados

CONSEJO ACADÉMICO

Juan David Gómez Flórez

Rector

Wilmar Mauricio Sepúlveda

Vicerrector Académico

Juan Felipe Osorio Tobón

Representante de los docentes

Carlos Andrés Medina Restrepo

Representante de las Directivas Académicas

Brandon David Ocampo González

Representante de los estudiantes

COMITÉ DE PUBLICACIONES

Carolina Areiza Paniagua

Érica María Tobón Rivera

Carolina Tamayo Carlucci

Luisa Fernanda Cataño Arroyave

José Mauricio Villegas

Hely Johana Montoya Restrepo

Carolina Ospina Tobón

REDACCIÓN

Juan Felipe Ochoa Villa

Leandro Bedoya Betancur

Daniel Mateo Correa Duarte

**DIAGRAMACIÓN, DISEÑO
Y CONTENIDO AUDIOVISUAL**

Editorial

8 DÉCADAS de compromiso

CON LA EDUCACIÓN

Al llegar a los 80 años de vida institucional en Colmayor no solo se celebra un hito en el tiempo, sino la consolidación de un legado que ha sido tejido por miles de personas a lo largo de las décadas. Esta conmemoración, ante todo, una oportunidad para reconocer con gratitud el camino recorrido y para proyectarnos hacia el futuro con la misma convicción que nos ha traído hasta aquí.

A lo largo de estos años, Colmayor ha sido escenario de formación, investigación, crecimiento y transformación social. Cada promoción de graduados, cada clase impartida, cada servicio brindado, cada proyecto desarrollado, han sido parte de una construcción colectiva que hoy nos permite decir, con orgullo, que somos una institución de Alta Calidad, al servicio del desarrollo del país.

En esta edición de Voz Colmayor, deseo hacer un reconocimiento especial y sentido a quienes han sido protagonistas de esta historia: nuestros estudiantes, que con su energía, talento y sueños dan vida a esta institución; nuestros graduados, quienes son embajadores de nuestro legado en diversos rincones del mundo; nuestros docentes, comprometidos con la excelencia académica y el crecimiento humano; nuestro personal administrativo y de apoyo, que trabaja con dedicación para hacer posible cada pro-



JUAN DAVID GÓMEZ FLÓREZ
Rector

ceso; y también a quienes han aportado con responsabilidad y profesionalismo a esta gran misión educativa.

Cada uno de ustedes ha dejado una huella, y esa huella compone lo que hoy somos: una comunidad sólida, comprometida, resiliente y en permanente evolución.

En Colmayor también avanzamos con orgullo por la ruta de la reacreditación, un proceso que reafirma nuestro compromiso con el mejoramiento continuo y nos invita a seguir creciendo como institución. Pero más allá de los reconocimientos que con alegría hemos recibido este año, nuestra mayor distinción es el compromiso de cada persona que cree en Colmayor y trabaja cada día por su grandeza.

Gracias por ser parte de esta historia.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA, un proyecto que conectó tradición, territorio, identidad y gastronomía.



Finalizó con éxito el proyecto de acompañamiento para la Denominación de Origen Protegida (DOP) en el Oriente Antioqueño, una iniciativa que nos enamoró de los sabores, las historias y la riqueza cultural de esta subregión, y que deja un legado invaluable en el reconocimiento de productos tradicionales que forman parte del patrimonio alimentario de Colombia.

Este proceso fue posible gracias al Proyecto Alianza Oriente Sostenible (AOS), financiado por la Unión Europea en Colombia, ejecutado por la Alcaldía de Rionegro y desarrollado en convenio con la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, quien lideró el componente académico y técnico en los territorios participantes.

Durante varios meses, Colmayor trabajó junto a productores locales, autoridades municipales y comunidades de La Unión, El Carmen de Viboral, El Santuario, Marinilla y Granada, con el propósito de consolidar los elementos necesarios para que cuatro productos representativos de estos municipios avancen hacia el proceso de obtención de la Denominación de Origen ante la Superintendencia de Industria y Comercio.



Estos alimentos fueron seleccionados tras una convocatoria abierta a los 23 municipios del Oriente Antioqueño por su valor simbólico, autenticidad, arraigo cultural y tradición artesanal.

El acompañamiento incluyó jornadas de formación, caracterización técnica de productos, identificación del relato histórico y cultural de cada receta, y construcción de los insumos requeridos para el trámite ante la SIC. Además, permitió crear redes entre saberes locales, productores y la academia, en un ejercicio que reafirma que la gastronomía también es identidad, economía y resistencia cultural.

El cierre del proyecto deja una semilla sembrada para la preservación de tradiciones, la activación económica rural y el fortalecimiento de las comunidades productoras, que día a día mantienen vivas las recetas heredadas por generaciones.

En Colmayor nos sentimos orgullosos de haber acompañado este proceso, demostrando que la educación superior puede estar al servicio de los territorios, la cultura y el desarrollo sostenible.

LOS PRODUCTOS QUE RECIBIERON ACOMPAÑAMIENTO TÉCNICO Y FORMATIVO FUERON:

- Quesito envuelto en hoja de achira – La Unión
- Buñuelo santuariano – El Santuario
- Tapetusa de montaña – El Carmen de Viboral
- Teja de maíz de capio – Marinilla y Granada



COLMAYOR

80 AÑOS

de historia

CON SELLO DE ORO

Conmemoramos nuestros 80 años de compromiso con la educación superior con tres importantes reconocimientos que exaltan nuestro legado, evolución y aporte al desarrollo del país.

Orden al Mérito Cívico y Empresarial Mariscal Jorge Robledo – Grado Oro

La Asamblea Departamental de Antioquia otorgó a Colmayor y a su rector, Juan David Gómez Flórez, la Orden al Mérito Cívico y Empresarial Mariscal Jorge Robledo en Grado Oro, bajo la Resolución 050 del 11 de febrero de 2025. La distinción fue entregada el 21 de febrero por el diputado Carlos Humberto García, como un homenaje al aporte de la ins-

titución en la formación de profesionales comprometidos con el país, su fortalecimiento académico y su papel en la investigación, la innovación y la proyección social.

Desde su fundación en 1945, Colmayor ha graduado alrededor de 16.000 personas en programas de pregrado y posgrado, consolidándose como una institución pública de referencia en calidad educativa.





Distinción al Mérito Juan del Corral – Grado Oro

El Concejo de Medellín también se sumó al homenaje a los 80 años de Colmayor, entregando a la institución y a su rector, la Distinción al Mérito Juan del Corral en grado oro, bajo la resolución 20257000200, aprobada el 7 de mayo de 2025. La condecoración fue entregada por la concejala Claudia Victoria Carrasquilla Minami en representación de la ciudad.

Este reconocimiento resalta el compromiso de Colmayor con la educación incluyente, su constante transformación y su capacidad de respuesta a los desafíos sociales. Además, destaca el papel de sus directivos, docentes, estudiantes y graduados en la consolidación de una universidad pública sólida y cercana a las realidades del territorio.

Estos reconocimientos nos llenan de orgullo y nos recuerdan que Colmayor es el resultado del esfuerzo colectivo de muchas generaciones, cada logro alcanzado es también de quienes creen en la educación como motor de cambio. Hoy más que nunca, seguimos construyendo una institución con sentido humano, con raíces firmes y sueños grandes.

En Colmayor reafirmamos nuestro compromiso con la calidad

En Colmayor celebramos la renovación del Sistema de Gestión Integrado (SGI) por parte de ICONTEC

El pasado 07 de abril, nuestro Rector recibió por parte de ICONTEC los certificados de renovación, que resaltan el compromiso y la dedicación de la institución por trabajar en línea con las normas; ISO 9001:2015 Sistema de Gestión de la Calidad, ISO 14000:2015 Sistema de Gestión Ambiental e ISO 45001:2018 Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Agradecemos la responsabilidad y el empeño de todos los colaboradores para lograr este importante reconocimiento.





NUEVA
MEATRÍA EN

HEMATOLOGÍA EN EL LABORATORIO CLÍNICO Y BANCO DE SANGRE

Lorem ipsum

“Este programa responde a las necesidades reales del sector salud y ofrece una formación rigurosa, actualizada y con impacto directo en la calidad de vida de la población”

Esta maestría está dirigida a bacteriólogos, laboratoristas clínicos, microbiólogos, bioanalistas y profesionales afines, interesados en profundizar en el análisis hematológico, la gestión integral de bancos de sangre y el diagnóstico clínico especializado.

Esta es una apuesta por la formación avanzada en salud que fortalece el diagnóstico clínico y la seguridad transfusional en el país, el posgrado fue aprobado mediante la Resolución 022250 de noviembre de 2024 por el Ministerio de Educación Nacional.

Con una duración de dos años, el programa ofrece una metodología flexible, ideal para profesionales en ejercicio. Además, se destaca por su enfoque práctico y clínico, su capacidad para abordar decisiones médicas complejas y su alianza con instituciones estratégicas en América Latina, lo que fortalece las oportunidades de cooperación académica y científica.

“Este programa responde a las necesidades reales del sector salud y ofrece una formación rigurosa, actualizada y con impacto directo en la calidad de vida de la población”, aseguró Mónica María Durango Zuleta, decana de la Facultad de Ciencias de la Salud.

A diferencia de otras ofertas en el país, esta maestría pone un énfasis especial en la correlación clínica de los análisis de laboratorio, en la gestión de procesos transfusionales y en la generación de espacios de discusión científica que promuevan redes colaborativas para la investigación y solución de problemáticas del sector.

Colmayor continúa posicionándose como una institución líder en la formación de profesionales con alta capacidad técnica, científica y humana.



“LO QUE MÁS VOY a extrañar SON LOS BUÑUELOS DE AREQUIPE”

Conoce la pasantía de Kimi en Colmayor

Cuando Kimi supo que venía a Medellín a realizar su pasantía, sintió una mezcla de emoción, preguntas y muchas ganas de conocer lo que hasta entonces solo había imaginado. **“Me encanta conocer la comida, la cultura, los bailes y costumbres de otros países, y como no sabía mucho de Colombia, me dio aún más curiosidad”**, nos cuenta con una sonrisa.

Desde el primer día, Kimi se dejó sorprender, recorrió su nuevo barrio con otras compañeras brasileñas, y su primer contacto con la gastronomía local fue directo y contundente: bandeja paisa con limonada de coco. **“Nos encantó”**, dice. Lo siguiente que la conquistó fueron los paisajes: **“mirar a cualquier lado y ver montañas me fascinó”**. Esa conexión

visual fue tan fuerte, que más adelante viviría una de sus experiencias favoritas: volar en parapente desde San Félix y ver a Medellín desde el cielo. **“Fue una vista que me marcó mucho, esa experiencia no la podría tener en Brasil”**.



En la foto de izquierda a derecha:

Ana Beatriz das Neves Conceição, Luisa Kimi Torkomian Udo, Júlia de Oliveira Gonzaga Bruno, Juan David Gómez Flórez, rector de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, Ana Luísa Pereira Lucas e Ingedy Gabriella Ceolin.

Adaptarse también implicó aprender cosas nuevas ¡y raras!

Por ejemplo, tomar agua del lavamanos.

“**Cuando me dijeron que podía llenar mi termo en el baño me confundí muchísimo**”

lo dice con una gran sonrisa. Descubrió sabores y combinaciones que no imaginaba: “al principio me parecía raro poner dulce en cosas saladas, como la lecherita en las arepas o la salsa de piña en todo... pero ya me acostumbré”. También se atrevió a probar morcilla, gelatina de pata, y el famoso chocolate con queso, aunque sus favoritos fueron los buñuelos con arequipe y los palitos de queso: **“¡esos sí los voy a extrañar mucho!”**.

En lo académico y humano, Kimi encontró en Colmayor un lugar para crecer. **“Siempre me sentí acogida, las personas fueron muy amables y se preocupaban por cómo me sentía”**, dice con gratitud.

Participó en clases, proyectos, actividades culturales, deportivas y de Bienestar, y encontró en la biblioteca un lugar fundamental para su desarrollo. **“Fue muy útil para mi proyecto, tiene muchas herramientas para los estudiantes”**.

Kimi también valora el enfoque institucional hacia el bienestar: **“La Semana de Bienestar me encantó, me gustó mucho la responsabilidad que tienen con los estudiantes y las actividades que se hacen para toda la comunidad académica, en cada charla y taller aprendí algo nuevo”**.

Más allá de lo técnico, su pasantía le dejó aprendizajes que no caben en un currículo: **“entendí que, aunque tengamos muchas similitudes, las diferencias están en los detalles del día a día, aprendí a valorar lo que los otros me pueden enseñar... y también lo que yo puedo compartir sobre Brasil”**.

Kimi se va con recuerdos, amistades, palabras frases como “¡hágale pues!” y “¿qué más pues?”, y una experiencia que seguramente marcará su vida para siempre. Nosotros en Colmayor, también ganamos, su alegría, compañía y una mirada llena de curiosidad y su capacidad de hacer de cada día una aventura compartida.





Colmayor vibra

con la participación de sus deportistas en los Juegos Universitarios Regionales ASCUN

La pasión, el compromiso y el espíritu deportivo se vivieron con fuerza en los Juegos Universitarios Regionales ASCUN, donde nuestra institución dijo presente con una destacada delegación que participó en múltiples disciplinas como Tae-Kwondo, Judo, Atletismo, Levantamiento de Pesas, Karate Do, entre otras.

Más allá del medallero, celebramos el esfuerzo de cada deportista que representó con entrega y corazón a Colmayor. Su participación es motivo de orgullo institucional, pues demuestra el trabajo constante, el entrenamiento disciplinado y el acompañamiento permanente desde Bienestar Institucional.

Aunque no en todas las disciplinas se obtuvo podio, cada competencia fue una oportunidad para crecer, aprender y fortalecer el sentido de pertenencia que nos

une como comunidad. Reconocemos el desempeño de quienes alcanzaron clasificaciones a los Juegos Nacionales y también de quienes, con igual dedicación, dieron todo en el campo de juego.

Colmayor aplaude a su comunidad deportiva por su entrega, por defender los colores institucionales con valentía y por hacer parte de esta gran experiencia universitaria que va más allá de las aulas.





Orgullo institucional:

Docente de Colmayor obtiene medalla de plata en los World Masters Games

Mónica Urrego, profesora de Bienestar Institucional de Colmayor, obtuvo la medalla de plata en la categoría under 50, división -57 kg, en la disciplina de Taekwondo durante los World Masters Games realizados en China.

En la final, la profesora Urrego se enfrentó a Hung Chia Chun, subcampeona mundial y atleta olímpica, demostrando un alto nivel de competencia, compromiso y disciplina que dejaron en alto el nombre de la institución y del país.

Este logro no solo resalta el talento y la dedicación de nuestra docente, sino que también inspira a toda la comunidad académica a continuar creyendo en el poder transformador del deporte.



Conecta COLMAYOR

UNA ESTRATEGIA PARA

llegar al corazón DE LOS TERRITORIOS

Durante el primer semestre de 2025 una nueva estrategia social de Colmayor llegó los territorios del Valle de Aburrá y algunos municipios cercanos. Conecta nace con una convicción profunda, llevar nuestra oferta académica y beneficios directamente a la gente. "Sabemos que las inscripciones no comienzan en la web, sino en la conversación, en el encuentro cara a cara, en la confianza que se construye escuchando. Por eso, esta estrategia va más allá de la publicidad convencional y apuesta por la presencia directa, el vínculo cercano con las comunidades". Afirmó Erica María Tóbon, líder del proceso de Comunicaciones y Mercadeo de Colmayor.

¿Qué lugares ha impactado Conecta?

- Bello
- Bello- San Felix
- Bello- Granizal
- Sabaneta
- Copacabana
- La Estrella
- Santa Cruz
- Doce de Octubre
- Aranjuez
- San Cristóbal
- El Carmen de Viboral





Cocinando con Maritza Tabarquino Berrío

“ Cuando cocino, pienso en brindar alegría. Que cada bocado sea una sonrisa ”

Una receta con sabor a alegría y tradición familiar

Estudiante de cuarto semestre de Tecnología en Gestión de Procesos de Repostería y Panificación, Maritza más allá de su pasión por la cocina, se define como una persona, familiar y social.

Crecí escuchando a mi mamá y a mi abuela decir: “Me encanta ver a la gente comer y que lo disfruten y esa frase me acompaña hasta hoy me inspira a cocinar con el corazón”. Asegura Maritza.

Ella no solo disfruta preparar recetas, sino también experimentar, probar combinaciones, salir de su zona de confort y dejar que quienes la rodean sean parte de sus decisiones creativas. Para ella, la cocina es

un espacio para conectar, compartir y transmitir emociones.

Con esa misma alegría, Maritza nos comparte a continuación una de sus recetas favoritas: unas irresistibles galletas chewy con chispas de chocolate. Suaves por dentro, con bordes dorados y ese toque reconfortante que solo tienen las recetas hechas con amor.

Galletas Chewy

CON CHISPAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 280 g de harina de trigo (todo uso)
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita de sal
- 170 g de mantequilla sin sal, derretida
- 150 g de azúcar morena
- 100 g de azúcar blanca
- 1 huevo + 1 yema de huevo (a temperatura ambiente)
- 1 cucharadita de vainilla
- 150 g de chispas de chocolate



PREPARACIÓN:

PASO 1

Precalienta el horno a 175°C y prepara una bandeja con papel para hornear.

PASO 2

En un bowl, mezcla la harina, el bicarbonato y la sal. Reserva.

PASO 3

En otro bowl, bate la mantequilla derretida con la azúcar morena y blanca, hasta lograr una mezcla cremosa.

PASO 4

Agrega el huevo, la yema y la vainilla, y mezcla hasta integrar.

PASO 5

Incorpora los ingredientes secos poco a poco, con espátula o batidora a baja velocidad.

PASO 6

Añade las chispas de chocolate (puedes agregar nueces o arándanos si lo deseas).

PASO 7

Refrigera la masa entre 30 minutos y 1 hora (esto mejora la textura).

PASO 8

Forma bolitas de 35-40 g y colócalas en la bandeja, dejando espacio entre cada una.

PASO 9

Hornea de 10 a 12 minutos. Retira cuando los bordes estén dorados y el centro blando.



JUEGA Y GANA CON *Presupuesto Participativo* **CONVENIO DIRECTO**

¡Atrévete a encontrar las 7 diferencias!



Las primeras 15 personas en lograrlo y enviar la evidencia al correo **comunicacionespp@colmayor.edu.co**, podrán reclamar un premio.

Los ganadores serán publicados en las redes sociales institucionales.

Si conoces a alguien que quiera acceder a la beca o tienes alguna duda, escríbenos al **WhatsApp 3052341867**, llámanos al **604 444 5611, ext: 0196** o **escríbenos al correo comunicacionespp@colmayor.edu.co**

Con Presupuesto Participativo convenio directo **proyectas eso que tanto te apasiona e impulsas tu sueño profesional.**

Yo Soy PP Colmayor

Síguenos en REDES SOCIALES



@iucolmayor_



Colmayor de Antioquia



@iucolmayor



@IUColmayor



I.U. Colegio Mayor de Antioquia



Colmayor



Colmayor al Aire



www.colmayor.edu.co



Si quieres conocer de primera mano toda la información que
Bienestar Institucional tiene para ti,

corre y síguenos en nuestra red social

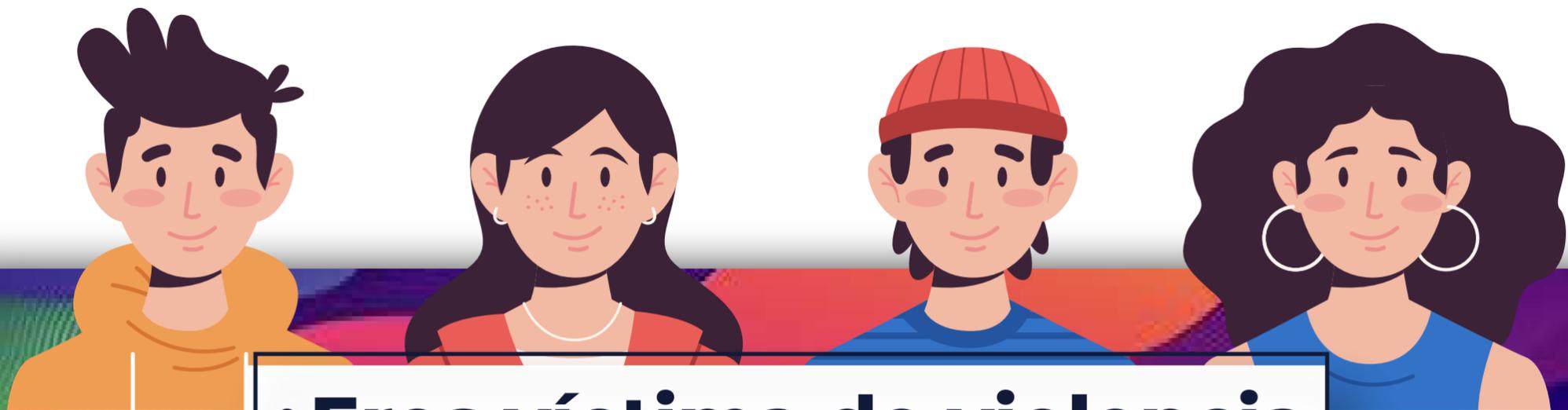


@bienestarcollmayor



Recuerda que tu bienestar es nuestra prioridad.

Juntos construimos una comunidad
institucional más saludable y feliz



¿Eres víctima de violencia sexual o de género?

**CONOCE LA RUTA
QUE TENEMOS PARA TI**

¡COMUNÍCATE!



atencionviolenciasdegenero@colmayor.edu.co



Oficina de atención VBGyS / Biblioteca-Piso 2



305 235 20 58



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
**COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA**®

Acreditados
en **ALTA CALIDAD**

www.colmayor.edu.co

PBX: (4) 444 56 11

 **Colmayor de Antioquia**

  **@iucolmayor**



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación