

GRUPOS DE INVESTIGACIÓN Y EXTENSIÓN FACULTAD DE QUÍMICA FARMACÉUTICA

NOMBRE DEL GRUPO	COORDINADOR	OBJETIVOS DEL GRUPO
INVESTIGACIONES EN SUSTANCIAS BIOACTIVAS – GISB	Gabriel Jaime Arango Acosta. Doctor en Ciencias Farmacéuticas. gjarango@quimbaya.udea.edu.co	Búsqueda de nuevas alternativas terapéuticas con compuestos activos, de baja toxicidad y de menor costo con el aprovechamiento de nuestros recursos naturales.
PRODUCTOS NATURALES MARINOS.	Alejandro Martínez Martínez. Doctor en Ciencias. amart@farmacia.udea.edu.co	Probar, aislar, y caracterizar las sustancias responsables de la actividad biológica de extractos de organismos marinos.
NUTRICIÓN Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Luz Marina Carvajal de Pabón. Magíster en Ciencias Agrarias. lcarvaja@farmacia.udea.edu.co	Diseño de productos alimentarios postcosecha en frutas y hortalizas usando diferentes tecnologías, asegurando la calidad nutricional, la estabilidad en el tiempo y la aceptabilidad del consumidor.
DISEÑO Y FORMULACIÓN DE MEDICAMENTOS, COSMÉTICOS Y AFINES	Gloria Elena Tobón Zapata. Doctora en Química. getobon@farmacia.udea.edu.co	Adecuación de equipos, formulación y reformulación de productos farmacéuticos, cosméticos y afines.
ESTUDIOS DE ESTABILIDAD DE MEDICAMENTOS, COSMÉTICOS Y AFINES	Cecilia Gallardo Cabrera. Doctora en Ciencias Químicas. cgallardo@farmacia.udea.edu.co	Investigación e implementación de los estudios de estabilidad de medicamentos y afines, de acuerdo con las características ambientales de las diferentes regiones de Colombia.
ESTUDIOS E INVESTIGACIONES BIOFARMACÉUTICAS	Gloria Holguín Martínez. Especialista en Sistemas de Calidad ISO 9000 y en Control de medicamentos. gholguin@quimbaya.udea.edu.co	Investigaciones y asesorías en biodisponibilidad, bioequivalencia y farmacocinética de los medicamentos y contribuir a garantizar la calidad y desarrollo de la industria farmacéutica nacional.
BIOCONVERSIÓN ALIMENTARIA. BIOALI	Angela María León. Magíster en Biotecnología. aleon@farmacia.udea.edu.co	Obtener hongos comestibles a partir de residuos agroindustriales por medio de procesos de Fermentación en estado sólido.
ALIMENTOS SALUDABLES. GIAS	Maria Orfilia Román. Magíster en Química. mroman@farmacia.udea.edu.co	Desarrollar alimentos funcionales con énfasis en fibra dietaria.
LINEA BIODEGRADACIÓN Y BIOCONVERSIÓN DE RESIDUOS AGROINDUSTRIALES. GRUPO CIENCIA DE LOS MATERIALES.	Amanda Inés Mejía Gallón. Doctor en Ingeniería de Alimentos amejia@quimbaya.udea.edu.co	Biodegradar y/o bioconvertir residuos agroindustriales a productos de valor agregado utilizando hongos basidiomicetos de la podredumbre de la madera, para obtener biocombustibles, productos farmacéuticos, alimentos para animales, y nutrientes humanos.
LÍNEA ALTERNATIVAS TERAPÉUTICAS Y ALIMENTARIAS. GRUPO OFIDISMO Y ESCORPIONISMO	Silvia Luz Jiménez y Juan Carlos Alarcón. Doctor en Biotecnología. sjimenez@quimbaya.udea.edu.co; jalarcón@farmacia.udea.edu.co	Búsqueda y producción de metabolitos secundarios de interés fármaco-alimentario utilizando suspensiones celulares vegetales, micropopagaciones vegetativas, cultivos sumergidos o inmovilizados y manipulación genética de células.