

BRÚJULA FUH

LIBRO DE MEMORIAS 2025-1





La Brújula FUH - Libro de Memorias

BOLETÍN DE LA VICERRECTORÍA ACADÉMICA
Y DE INVESTIGACIONES, FACULTADES Y
DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN



Libro de Memorias

ISSN:

Vol.1 No. 1 Año 1 (2025)

Bogotá - Colombia

Comité editorial:

Jayme Shirley Báez López

Edy Mayerly González Cañon

Zuleyma Barreto Sanclemente

Sandy Viviana Suavita Pachon

Luisa Alejandra Garcia Galindo

Wilmar Yesid Suarez Villaizon

Andrés Mauricio Uscategui Cruz

Estilo y diseño:

Editorial Fundación Universitaria

Horizonte

Todos los derechos reservados.

Junio 2025

*Editorial
Unihorizonte*

WILMAR YESID SUÁREZ VILLAIZÓN
DIRECTOR DE INVESTIGACIONES
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA HORIZONTE

La innovación es un eje fundamental para el crecimiento integral de las sociedades modernas, al impulsar el desarrollo económico, tecnológico y social. En línea con esta visión, la Fundación Universitaria Horizonte promueve una cultura investigativa activa y comprometida, integrando la generación de conocimiento con la formación académica y la proyección hacia el entorno.

Mediante proyectos integradores de aula y puestas en escena dentro de nuestro evento, se logro evidenciar con diversos sectores y contextos, que la Fundación fortalece su papel como agente de cambio, fomentando alianzas que permiten transferir saberes y aportar soluciones a problemáticas reales.

Esta publicación recoge avances significativos que reflejan el impacto de la investigación institucional en la construcción de una sociedad más crítica, creativa y transformadora, promoviendo así su función sustentiva y fortaleciendo el pensamiento crítico de nuestros estudiantes.

¡ Conoce nuestro boletín !

Entérate de las actividades realizadas en UniHorizote

Eventos institucionales 2025-1

Expresa

Descubre las actividades y presentaciones de los eventos institucionales

Innova



**Encuentro de Proyectos
INTEGRADOS DE AULA**

Conoce y se parte de nuestros grupos de investigación



Los grupos de investigación reconocidos por el (Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación de Colombia) son colectivos organizados de investigadores, estudiantes y profesionales que desarrollan actividades sistemáticas en torno a la generación, apropiación, aplicación y divulgación del conocimiento científico y tecnológico. Estos grupos deben cumplir con ciertos criterios establecidos por Min-ciencias en cuanto a producción académica, proyectos ejecutados, formación de talento humano, entre otros.

La Fundación Universitaria Horizonte invita cordialmente a todos los docentes y estudiantes interesados en la investigación a ser parte activa de nuestros grupos de investigación.

Conoce mas sobre los
grupos de investigación

CLIC AQUÍ



contenido

01

Proyectos y ponentes
participantes en el I
Simposio Gastronomico

02

Encuentro de Proyectos
INTEGRADORES DE
AULA

03

Premiación Mejores
proyectos PIAS

04

Conoce STYLUS 6

05

Agradecimientos





Simpósio
gastronómico





Los invitamos a revivir los mejores momentos del evento y a descubrir algunas de las propuestas más destacadas que fueron presentadas por nuestros estudiantes. Este espacio fue una muestra del talento, la creatividad y el compromiso académico que se vive en cada facultad como parte del resultado de un trabajo riguroso y colaborativo que refleja la formación integral de nuestra comunidad universitaria.

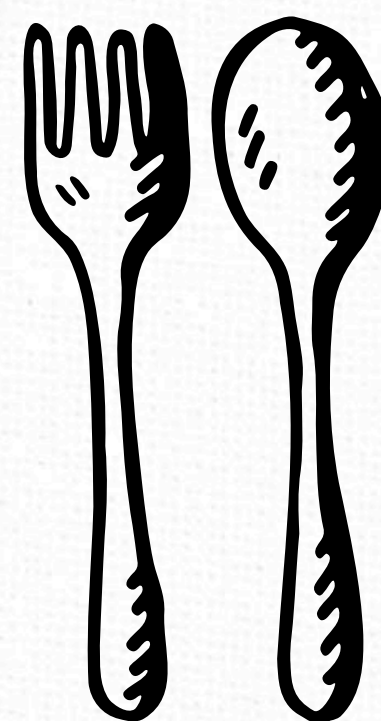
¡Explora, inspírate y comparte esta experiencia con nosotros!

TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DEL CAMARÓN A TRAVÉS DE USOS Y COSTUMBRES ANCESTRALES DE LA COMUNIDAD INDÍGENA WAYUÚ DEL DEPARTAMENTO DE LA GUAJIRA

Las costumbres ancestrales y tradicionales de las regiones de Colombia han venido siendo olvidadas, debido a las diversas ofertas y opciones que a menudo se muestran más prácticas y de fácil acceso en un mundo de permanente consumo y moda. Las recetas, las técnicas y los métodos para conservar y preparar alimentos ancestrales y tradicionales se han venido perdiendo a lo largo de los años porque las nuevas generaciones no demuestran interés en conocer y aprender esos saberes que solo los ancestros poseen.



El departamento de la Guajira posee una gran extensión territorial y variada zona climática que pasa por desierto, mar y sierra; por estas y muchas razones los indígenas wayuu que se encuentran situados en la zona norte de la región, poseen muchos saberes y sabores ancestrales que con el tiempo han venido dejando para suplirlos por las nuevas tendencias originadas por la cultura occidental; no obstante; existen técnicas de conservación y preparaciones que se mantienen en la actualidad por la ausencia de agua y electricidad en el territorio, de esta manera, los indígenas en las comunidades hacen uso de procesos como la deshidratación al sol, el salado, entre otros para garantizar la vida útil de los alimentos.





A pesar de las limitaciones, los indígenas wayuu han logrado mantener una autonomía en sus alimentos, basada en su tradición y en los saberes heredados por sus ancestros. La recolección de datos, en las entrevistas y observación participante me permitió identificar los métodos técnicos del secado del camarón, el aspecto social y económico intrínseco.

El camarón seco es un producto alimenticio que se constituye como un símbolo gastronómico y económico para la comunidad indígena lo cual consolida el tejido social y la identidad cultural de la etnia. Los resultados obtenidos en esta investigación confirman la vigencia y relevancia de las técnicas ancestrales de conservación del camarón utilizadas por la comunidad indígena wayuu, La documentación del proceso de secado del camarón, desde la pesca hasta su preparación en platos tradicionales como el arroz con camarón seco, nos muestra un saber de conocimiento profundamente arraigado en la cultura wayuu, transmitido de generación en generación y adaptado a las condiciones climáticas y extremas de La Guajira.

FICHA TÉCNICA DEL PROYECTO

Título del proyecto:

Técnicas De Conservación Del Camarón A Través De Usos Y Costumbres Ancestrales De La Comunidad Indígena Wayuu Del Departamento De La Guajira.

Investigadores asociados:

Victor Manuel-Moscote: Luisa Alejandra Garcia - Galindo.

Correo de contacto

victor_moscote20251@unihorizonte.edu.co; garcia_luisa@unihorizonte.edu.co

APLICACIÓN DE MÉTODOS TRADICIONALES DE CONSERVACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE LOMO DE CERDO CON FRUTALES LOCALES DEL PUTUMAYO



La gastronomía es una expresión viva de la identidad cultural de los pueblos, y sus prácticas tradicionales, lejos de ser obsoletas, representan un legado de conocimientos que puede dialogar con las tendencias contemporáneas de sostenibilidad, identidad y salud. En este sentido, el presente proyecto de investigación tiene como propósito rescatar y aplicar métodos tradicionales de conservación de alimentos - específicamente el ahumado y la deshidratación- en la creación de un platillo que rinda homenaje a los sabores del Putumayo, región del sur de Colombia caracterizada por su riqueza natural, diversidad étnica y tradiciones culinarias profundamente arraigadas.

La propuesta culinaria se centra en la preparación de un lomo de cerdo ahumado acompañado de brócoli y yota (Colocasia esculenta, malanga, taro) deshidratada, integrando ingredientes locales y técnicas ancestrales que fueron clave para la conservación de alimentos antes de la llegada de tecnologías modernas. El uso del ahumado, empleado tradicionalmente en comunidades rurales para preservar carnes, y la deshidratación, una práctica común para extender la vida útil de frutas, tubérculos y vegetales, no solo permite alargar la duración de los ingredientes, sino que también potencia sabores auténticos y profundos.





Este proyecto de investigación se desarrollará bajo un enfoque cualitativo con apoyo en métodos experimentales, lo cual permitirá comprender a profundidad los saberes tradicionales del Putumayo y evaluar su aplicación práctica en la elaboración de un platillo innovador que emplea técnicas ancestrales de conservación. Este enfoque es pertinente, ya que permite integrar conocimientos empíricos, culturales y técnicos en una propuesta gastronómica concreta, valorando tanto lo subjetivo como lo medible.

Actividades y fases metodológicas

Fase 1: Recolección y análisis de saberes tradicionales

Fase 2: Desarrollo experimental del platillo

Fase 3: Evaluación del producto

El rescate y aplicación de métodos tradicionales de conservación como el ahumado y la deshidratación no solo preserva alimentos de forma natural y segura, sino que también contribuye a la protección del patrimonio cultural y gastronómico de regiones como Putumayo. Estas técnicas, transmitidas de generación en generación, permiten mantener sabores auténticos y fortalecer la identidad local, a la vez que ofrecen alternativas sostenibles frente a los métodos industriales que suelen implicar el uso de aditivos químicos potencialmente dañinos para la salud humana.

La integración de cada ingrediente local como la yota (Colocasia esculenta) en preparaciones culinarias tradicionales demuestra la riqueza nutricional y cultural de los sistemas alimentarios indígenas y rurales. La yota destaca por su alto contenido de carbohidratos complejos, fibra, vitaminas y minerales, así como por la presencia de compuestos antioxidantes, lo que la convierte en un alimento funcional y saludable para diversas poblaciones.

FICHA TÉCNICA DEL PROYECTO

Título del proyecto:

Aplicación De Métodos Tradicionales De Conservación En La Preparación De Lomo De Cerdo Con Vegetales Locales Del Putumayo 2025.

Investigadores asociados:

Wilmer Alberto Valbuena - Mendez; Luisa Alejandra Garcia - Galindo.

Correo de contacto

wilmer_valbuena20251@unihorizonte.edu.co;
garcia_luisa@unihorizonte.edu.co

CONSERVACIÓN DEL AJÍ AHUMADO DEL GUAVIARE MEDIANTE TÉCNICAS TRADICIONALES Y MODERNAS DE PRESERVACIÓN

El ají ahumado es un producto ancestral elaborado artesanalmente por comunidades del Guaviare, con una fuerte carga cultural y gastronómica. Esta práctica, transmitida de generación en generación, no solo conserva el ají sino que potencia su sabor, aroma y color. Sin embargo, su aprovechamiento comercial ha sido limitado por la falta de estandarización, condiciones de conservación inadecuadas y empaques poco apropiados. Este proyecto busca valorar el potencial de este producto mediante la aplicación de técnicas complementarias de conservación, como el esca-beche y el envasado en caliente, así como un análisis sensorial enfocado en las características organolépticas del producto, incluyendo sabor, aroma, textura y color.



A pesar del valor cultural y culinario del ají ahumado en el Guaviare, su comercialización enfrenta serias limitaciones. Estas incluyen la aplicación de técnicas empíricas sin control estandarizado en el proceso de ahumado, el empleo de empaques no adecuados como bolsas plásticas y la carencia de estrategias que prolonguen la vida útil del producto sin comprometer sus propiedades organolépticas, y la falta de estrategias que permitan extender su vida útil sin afectar sus propiedades. Esta situación obstaculiza su acceso a mercados regionales y su valorización como producto identitario.



Este estudio se desarrolló bajo un enfoque metodológico cualitativo descriptivo, orientado a comprender las características sensoriales del ají ahumado del Guaviare y la percepción de los consumidores locales frente al producto elaborado. Para ello, se llevó a cabo un proceso dividido en varias fases. Primero, se seleccionó la variedad local de ají "chonto", reconocida por sus cualidades organolépticas, cultivada en el Guaviare. Luego se realizó un secado al sol durante dos días para reducir su humedad. A continuación, se llevó a cabo el ahumado tradicional utilizando maderas nativas como yopo y acacia, lo cual aportó al ají un perfil aromático distintivo. Posterior a esto, se elaboró una conserva mediante la limpieza y corte del ají, la esterilización de frascos de vidrio y la preparación de un líquido conservante a base de vinagre, aceite, sal y especias.



El producto fue envasado en caliente y sellado herméticamente. Finalmente, se realizaron pruebas sensoriales con 30 estudiantes del SENA, seleccionados por conveniencia, evaluando aspectos como el sabor, el aroma, la textura y la aceptación general del producto. Estas pruebas fueron complementadas con encuestas enfocadas en la percepción general del ají ahumado en conserva, incluyendo la evaluación del empaque y su presentación., lo que permitió una recolección accesible de datos sobre la aceptación del producto. Estas pruebas fueron complementadas con encuestas enfocadas en la percepción general del ají ahumado en conserva, incluyendo la evaluación del empaque y su presentación.

El producto fue envasado en caliente y sellado herméticamente. Finalmente, se realizaron pruebas sensoriales con 30 estudiantes del SENA, seleccionados por conveniencia, evaluando aspectos como el sabor, el aroma, la textura y la aceptación general del producto. Estas pruebas fueron complementadas con encuestas enfocadas en la percepción general del ají ahumado en conserva, incluyendo la evaluación del empaque y su presentación., lo que permitió una recolección accesible de datos sobre la aceptación del producto. Estas pruebas fueron complementadas con encuestas enfocadas en la percepción general del ají ahumado en conserva, incluyendo la evaluación del empaque y su presentación.

FICHA TÉCNICA DEL PROYECTO

Título del proyecto:

Conservación del ají ahumado del Guaviare mediante técnicas tradicionales y modernas de preservación

Investigadores asociados:

Ricardo Devia -Díaz: Julián David Ferreira -Cano

Correo de contacto

ricardo_devia20251@unihorizonte.edu.co;
julian_ferreira20251@unihorizonte.edu.co



PAPA CIDRA: EL TESORO SUBESTIMADO DE LA COCINA DEL VALLE DEL CAUCA, TRANSFORMÁNDOLO HACIA UN YOGURT Y GRANOLA.



La Papa cidra (*Sechium edule*), es un fruto que se cultiva en diferentes regiones del país, nos enfocamos en departamentos como Antioquia, Santander, Cundinamarca, Boyacá, Cauca y Nariño. del valle del cauca y pacífica la cual es nutritiva, está siendo un poco olvidada en los sistemas alimentarios actuales, a pesar de su gran valor nutricional y su gran versatilidad de combinarse. Su consumo y producción han ido bajando porque se han priorizado otros cultivos. Este proyecto tiene como uno de los objetivos volver a reconocer la papa cidra (*Sechium edule*) creando pro-ductos que sean de mayor consu-

mo como el yogurt y granola, resaltando sus beneficios, fomentando su consumo sostenible y contribuyendo a la diversidad agroalimentaria de las regiones.

El proyecto de investigación resalta la pérdida de diversidad agrícola de la papa [LAGG1] cidra en la región del Pacífico de Colombia, a pesar de su alto valor nutricional. La producción y el consumo del cultivo han disminuido enormemente, principalmente debido a la facilidad de otros cultivos y la falta de innovación en su utilización. Aunque hay estudios que destacan sus propiedades (Betancourth, et al .2009), todavía hay un déficit de productos innovadores con estrategias sostenibles que permitan integrar la papa cidra (*Sechium edule*) al mercado. Adicional la falta de conocimiento como investigaciones, tesis y de más de este producto. Esto busca la necesidad de crear productos con un cultivo consciente. [LAGG1]Que datos tienen de esto?? Si no tienen datos es mejor no afirmarlo



El enfoque de la Investigación de este proyecto fue mixto, combinando tanto elementos cuantitativos como cualitativos para ayudar de manera integral los objetivos planteados. Se utilizó métodos cuantitativos para caracterizar la papa cidra desde una perspectiva fisicoquímica y nutricional, optimizar la formulación,

analizar la viabilidad técnica y realizar una evaluación preliminar del mercado. Por otro lado, se aplicarán métodos cualitativos para entender las prácticas de cultivo sostenible, la percepción de los consumidores y los aspectos culturales relacionados con el consumo.

Los resultados más importantes y favorables de este estudio fue el logro de un proceso de deshidratación 100% a la papa cidra (*Sechium edule*). Se encontró que el método de conservación era muy eficaz para transformar el producto fresco en una textura de fibra sin alterar significativamente su sabor natural. Las pruebas realizadas confirmaron que la deshidratación completa no solo prolonga la vida útil del producto, sino también una mayor durabilidad. Con ello también minimizó la pérdida de su composición nutricional.



FICHA TÉCNICA DEL PROYECTO

Título del proyecto:

Papa cidra: El tesoro subestimado de la cocina del valle del Cauca, transformándolo hacia un yogurt y granola.

Investigadores asociados:

Angie Yoreli Suarez - Sanchez; Lina Tatiana Mesa - Medina

Correo de contacto

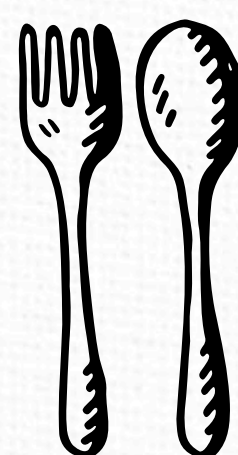
angie_suarez20251@unihorizonte.edu.co; lina_mesa20251@unihorizonte.edu.co

ENTRE HOGUERAS Y SABERES: LA COCINA PATRIMONIO VIVO

Este proyecto investigó las técnicas ancestrales del bastimento en los Llanos Colombianos, en el departamento de Casanare el municipio de Monterrey ubicado en el piede-monte de la cordillera oriental. Monterrey. También se abordaron temas como los ingredientes, variedades de bastimento y el valor cultural que trae consigo. Es por esto, que el rescate del bastimento es clave para la cultura llanera.



La gastronomía tradicional constituye una parte esencial de la identidad cultural, ya que no solo refleja los ingredientes y técnicas culinarias, sino que también preserva las tradiciones, los valores y la cultura de las comunidades. Sin embargo, con el paso del tiempo, esta práctica ha perdido parte de su identidad, siendo evidenciado en la disminución del uso de hojas como envoltorio y medio de transporte del alimento. Esta transformación es respaldada por Santiago Díaz en su investigación, en la cual expone a las hojas de algunas plantas como envoltura de un alimento, donde analiza la pérdida de dicha tradición, amenazada por la producción masiva y la migración del campo a las ciudades. Además, muestra cómo las importaciones, las comidas rápidas y el plástico han transformado los gustos, las necesidades y las costumbres de las personas (García, 2017). En este contexto, el presente documento tiene como objetivo resaltar el bastimento como una expresión culinaria ancestral de los llanos colombianos.



La Brújula FUH - Libro de Memorias

El proceso que llevamos a cabo fue mucho más que una serie de pasos técnicos: fue una experiencia que unió tradición, memoria y comunidad. Este proyecto investigativo entra en la clasificación del enfoque de investigación cualitativo, con el alcance de la investigación fue descriptivo. El proceso de recolección de información se realizó por medio de entrevistas semiestructuradas a tres personas oriundas del municipio de Monterrey, donde se logró recopilar información de gran relevancia que se plasmó en los resultados obtenidos. Se realizaron entrevistas a cocineros tradicionales (Mercedes Martínez), y vaqueos de la región de Monterrey (Gerardo Vanegas y Paulino Mora) personas que participan activamente del trabajo de llano en las sábanas de esta región, de estas personas se recogieron saberes gastronómicos de técnicas de conservación y proceso de elaboración de los bastimentos.

Las entrevistas se realizaron de manera individual, a tres personas oriundas de la región (Mercedes Martínez, cocinera tradicional, Paulino Mora y Gerardo Vanegas, vaquero de la región), estas tuvieron una duración inferior a 10 minutos donde se manejaron las preguntas bajo el enfoque de investigación de los siguientes temas: receta tradicional, métodos de conservación, tradición en el llano de los bastimentos. Teniendo en cuenta los tres testimonios obtenidos durante el trabajo de campo, se evidencia que no existe una sola receta del bastimento llanero, pues cada una de estas personas menciona diferentes ingredientes como se muestra en el cuadro de discusión, se habla del tradicional por parte del llanero Paulino que cuenta con carne salada, tajadas, go-fios y torrejas, por otra parte, el ganadero Gerardo nos menciona que su esposa en la mayoría de ocasiones le preparaba huevo cocido y ají, cabe resaltar, que también se logró identificar la influencia del departamento de Boyacá, con la llegada de las habas y la incorporación de ellas en el bastimento, según información recolectada de la mujer llanera Mercedes Martínez.



FICHA TÉCNICA DEL PROYECTO

Título del proyecto:

Entre Hogueras Y Saberes: La Cocina Patrimonio Vivo

Investigadores asociados:

Yuliana Sánchez -Vanegas; Valentina Sierra -Sierra

Correo de contacto

yuliana_sanchez20251@unihorizonte.edu.co;
valentina_sierra20251@unihorizonte.edu.co

La Brújula FUH - Libro de Memorias



Agradecemos profundamente a todos los ponentes que hicieron parte de este simposio, cuya dedicación, conocimiento y pasión fueron fundamentales para enriquecer cada espacio de diálogo y reflexión. Su valioso aporte no solo fortaleció el intercambio académico, sino que también contribuyó de manera significativa a la preservación, difusión y valoración del patrimonio gastronómico, elemento esencial de nuestra identidad cultural. Gracias por ser parte activa de esta construcción colectiva en torno al saber y al sabor.





Encuentro de Proyectos INTEGRADOS DE AULA





MIÉRCOLES

PRESENTACIÓN DE PROYECTOS INTEGRADORES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

Como parte del proceso de aprendizaje presencial y virtual, se inicia la semana Horizontista 2025-1 con la facultad de ciencias administrativas de manera virtual. Esto logro reunir a los docentes, estudiantes y publico externo que evidencio la gestion de los estudiantes en la creacion de sus proyectos y brindando soluciones coherentes y precisas a prblematicas reales.

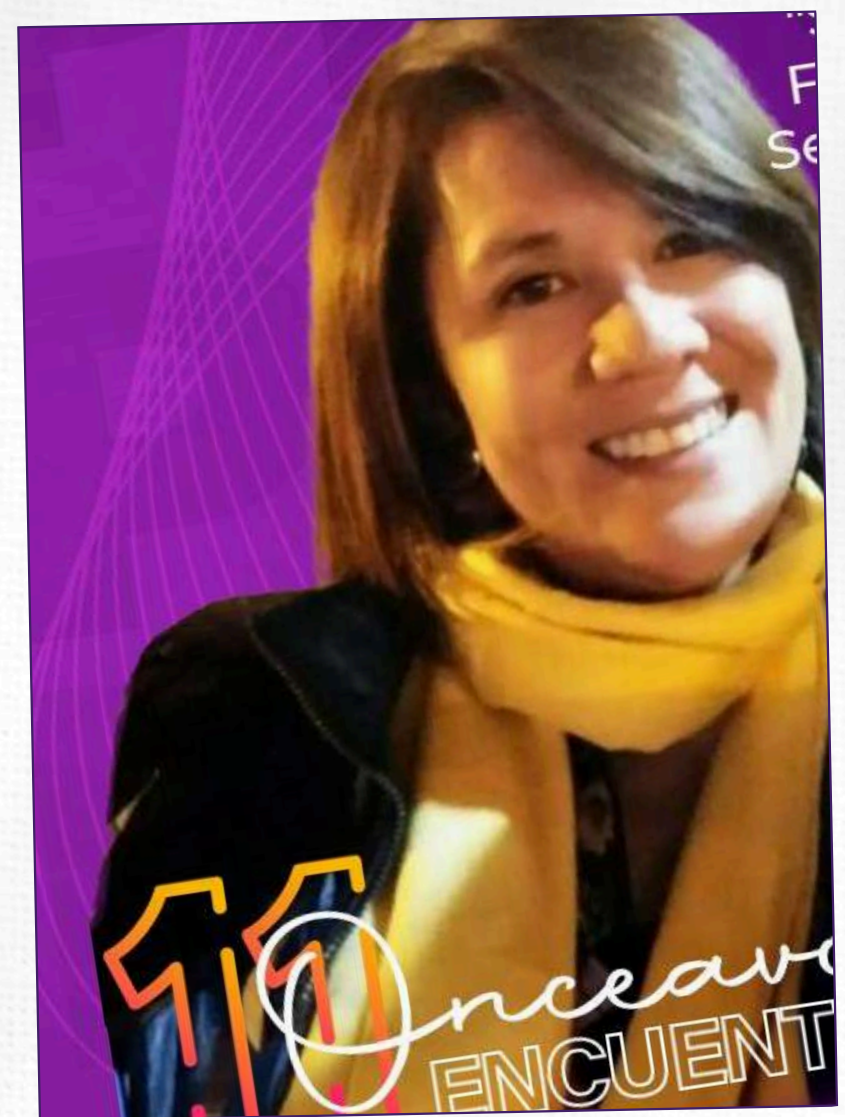


MODALIDAD VIRTUAL

Conferencista Yady Rivero

Conferencia

“Sostenibilidad una Estrategia Fundamental, en la Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo”



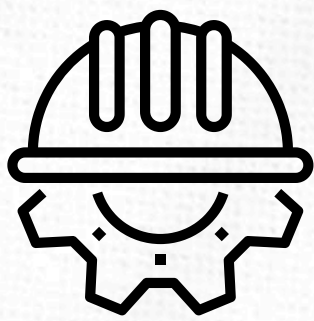
La conferencia ofreció una mirada integral sobre cómo los principios de sostenibilidad pueden fortalecer los sistemas de gestión en SST. A través de enfoques innovadores y buenas prácticas, se destacó la importancia de promover entornos laborales seguros, saludables y responsables con el medio ambiente, consolidando así una cultura organizacional comprometida con el bienestar humano y el desarrollo sostenible.



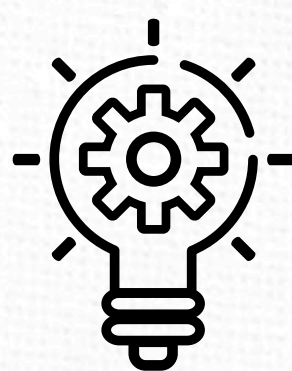


JUEVES

PRESENTACIÓN DE PROYECTOS INTEGRADORES DE LA FACULTAD DE INGENIERÍAS



La Facultad de Ingeniería se prepara para participar en la Semana Horizontista 2025-1, con una jornada especial que se llevó a cabo el día jueves de forma presencial. Esta actividad fue un escenario clave para destacar el talento de los estudiantes, quienes presentaron propuestas técnicas orientadas a dar respuesta a desafíos reales, demostrando su capacidad de análisis en plataformas y desarrollo de software, con innovación y compromiso académico ante docentes, compañeros y asistentes externos.



Conferencista Ing. Manuel López



Conferencia

**“Aprende
jugando: Como
la Ludificación
Fomenta la
innovación y la
sostenibilidad”**

La conferencia exploró el poder del juego como herramienta pedagógica en los entornos laborales. Desde el enfoque de Seguridad y Salud en el Trabajo, se resaltó cómo la ludificación no solo motiva la participación activa y el aprendizaje significativo, sino que también impulsa la innovación en los procesos formativos y promueve prácticas sostenibles dentro de la cultura organizacional.





VIERNES

**PRESENTACIÓN DE PROYECTOS
INTEGRADORES DE LA FACULTAD DE
COMUNICACIONES, ARTE Y MARKETING
DIGITAL**



El viernes, la Facultad de Comunicaciones, Arte y Marketing Digital se sumó a la Semana Horizontista 2025-1 con una jornada presencial protagonizada por el programa de Diseño Gráfico. En este espacio, los estudiantes presentaron proyectos visuales creativos y estratégicos que respondieron a necesidades reales del entorno, demostrando su dominio en el diseño, la comunicación y el pensamiento innovador ante todo el público expectador.

Conferencista Margarita Arredondo

Conferencia

“Hacia un
Territorio
Regenerativo”



La conferencia ofreció una mirada integral sobre cómo los principios de sostenibilidad pueden fortalecer los sistemas de gestión en SST. A través de enfoques innovadores y buenas prácticas, se destacó la importancia de promover entornos laborales seguros, saludables y responsables con el medio ambiente, consolidando así una cultura organizacional comprometida con el bienestar humano y el desarrollo sostenible.





SÁBADO

**PRESENTACIÓN DE PROYECTOS
INTEGRADORES DE TODAS LAS FACULTADES
DE LA INSTITUCIÓN EN JORNADA SABATINA**



Todas las facultades de la Fundación Universitaria Horizonte participaron en el cierre de la Semana Horizontista 2025-1 con una jornada presencial el día sábado llena de actividades académicas, culturales y recreativas. La programación incluyó una destacada feria empresarial y una feria gastronómica, donde estudiantes y emprendedores mostraron su talento, creatividad e innovación. Además, se llevaron a cabo diversos eventos culturales que integraron a la comunidad universitaria en un ambiente de celebración y aprendizaje, marcando el final de una semana dedicada al conocimiento, la proyección profesional y el espíritu institucional.

Conferencista

Ing. Hernán Martínez



Conferencia

“Crisis del Agua”

La conferencia abordó los desafíos actuales relacionados con la escasez, la contaminación y la gestión inadecuada de los recursos hídricos en el país. A través de un enfoque crítico y reflexivo, se analizó el impacto de esta crisis en el desarrollo sostenible, la salud pública y los ecosistemas, resaltando la urgencia de implementar políticas efectivas, educación ambiental y una mayor conciencia ciudadana frente al cuidado del agua como bien común.





SÁBADO



Actividades culturales Bienestar Institucional

Conoce las actividades de Bienestar Institucional por medio del correo

bienestar@unihorizonte.edu.co



FERIA GASTRONÓMICA



FERIA EMPRESARIAL



GANADORES PROYECTOS PIA 2025 - 1

Facultad participante	Proyecto	Estudiantes
Facultad de ciencias administrativas	Tributo Vivo	Sandra Milena Parra Reyes Julián Steven Carrillo Romero Kevin Steve Villarraga Mora
Facultad de ingeniería	Causas Percibidas De Ausentismo Laboral	Laura Liseth Garzón Guerrero Wendy Jolanny Uribe Garces
Facultad de comunicaciones, arte y marketing digital	Desarrollo De Un Helado Con Frutos Andinos: Aplicación De Jalea De Guatila Y Salsa De Agraz En Un Producto Artesanal	Camilo Andrés Pulido Fabian Leandro Rodríguez Andrés Mateo Contreras Camilo Ceballos Cortes
	La Chicha Con Frutas Ancestrales: Fusión De Tradición Tecnológica Criogénica Para Una Gastronomía Sostenible	Ingrid Julieth Castiblanco Alex Augusto Ladino Cindy Catalina Pinzón Esteban Sánchez Álvarez
Facultad de Ciencias Jurídicas	El Flagelo De La Mendicidad Infantil En La Ciudad De Bogotá D.C.	Jefferson Alejandro León Alex Arturo Peña

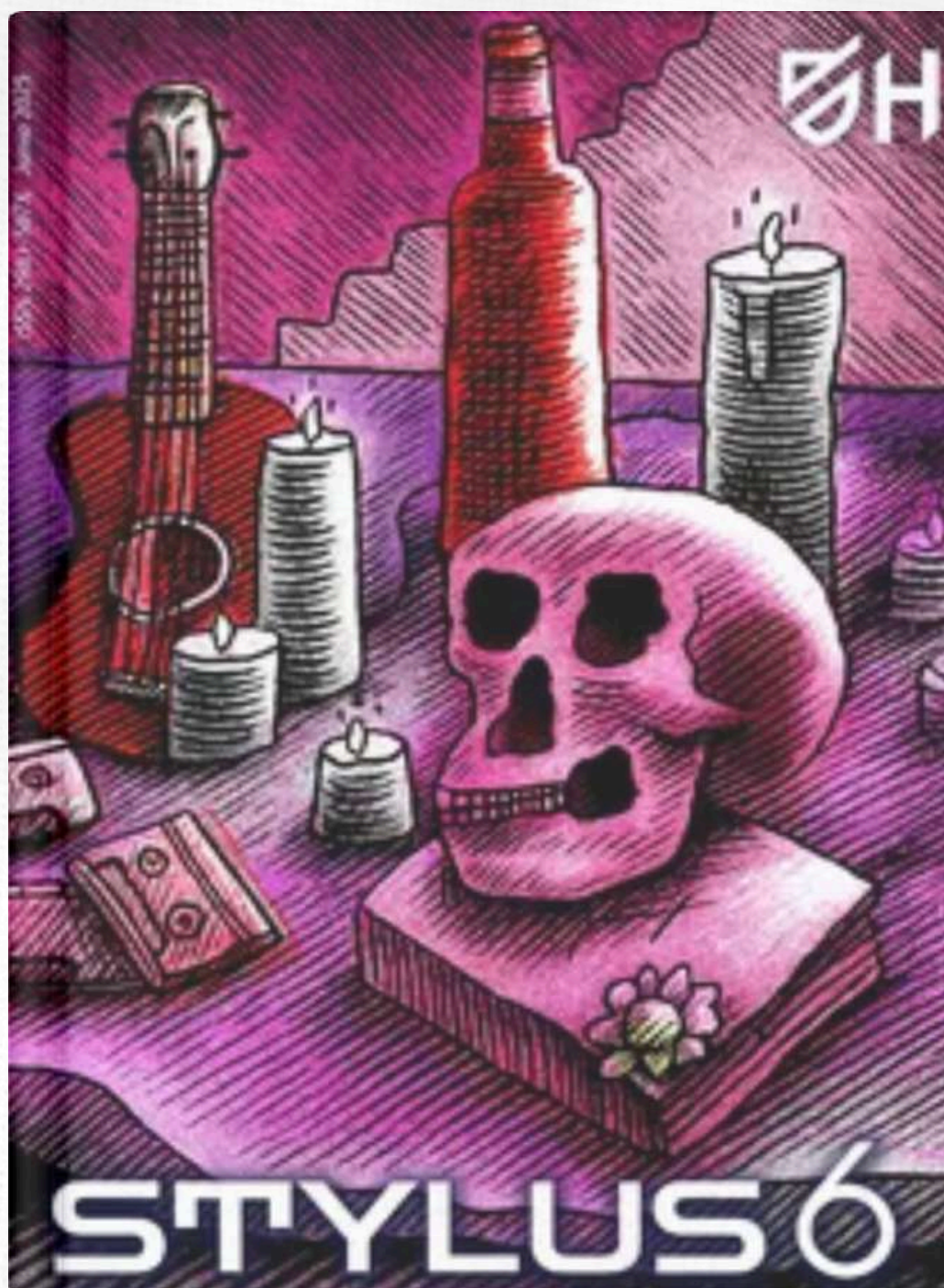
Felicitemos a los estudiantes ganadores de los PIAS 2025-1, quienes se destacaron por su compromiso, creatividad y excelencia en el desarrollo de sus proyectos. Su dedicación constante y la calidad de su trabajo reflejan el espíritu académico de la Fundación Universitaria Horizonte y reafirman el valor de la investigación aplicada como motor de transformación. Este reconocimiento es un testimonio de su esfuerzo y del impacto positivo que pueden generar a través del conocimiento.

GANADORES PROYECTOS PIA 2025-1



Encuentro de Proyectos
INTEGRADOS DE AULA

REVISTA STYLUS 6



COMITÉ EDITORIAL Y CIENTÍFICO
Wilmar Yesid Suárez Villaizón
Edy Mayerly González Cañón
Leonardo Gómez Marmolejo
Camilo Vega Rodríguez

ILUSTRACIONES
Kevinn Alexander Huertas Robles
Santiago Rojas Palacios
Brian Camilo Sanchez Álvarez

Ilustración portada
Brian Camilo Sanchez Álvarez
Leopardo Marmolejo

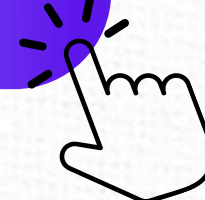
Con la culminación de un semestre rebotante de avances significativos, retos superados y valiosas oportunidades en el panorama académico y profesional, nos complace enormemente presentar la sexta edición de Stylus. Esta publicación, que se ha consolidado como un referente en el campo del diseño y la comunicación visual, busca en cada entrega superar las expectativas de su audiencia, ofreciendo contenido de vanguardia y análisis profundos.

Desde esta nueva edición, nuestro objetivo principal es nutrir un espacio de reflexión multifacético que abarqueno solo lo estrictamente académico y profesional, sino también las implicaciones sociales y filosóficas que subyacen en las prácticas contemporáneas del diseño.



**Conoce nuestras
revistas STYLUS**

CLIC AQUÍ



A G R A D E C I M I E N T O F I N A L E S

JAYME SHIRLEY BÁEZ LÓPEZ
VICERECTORA ACADÉMICA Y DE INVESTIGACIONES

Como Vicerrectora Académica y de Investigaciones, quiero expresar mi más sincero agradecimiento a toda la comunidad académica por el compromiso demostrado durante la Semana Horizontista 2025-1. Estudiantes, docentes y equipos de apoyo hicieron posible una jornada enriquecedora, donde la creatividad, el conocimiento y la innovación fueron protagonistas. Gracias por seguir construyendo, desde cada facultad, una universidad que investiga, transforma y trasciende.

EDY MAYERLY GONZÁLEZ CAÑON
DIRECTORA DE LA FACULTAD DE COMUNICACIONES,
ARTEY MARKETING DIGITAL

Ha sido una semana llena de aprendizajes, creatividad y trabajo en equipo. Agradezco profundamente a los estudiantes por su entrega y a los docentes por su guía constante, se ha evidenciado el talento y el compromiso que caracterizan a nuestra comunidad.

SANDY VIVIANA SUAVITA PACHÓN
DIRECTORA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS
ADMINISTRATIVAS

Ver el compromiso de nuestros estudiantes y el apoyo incondicional de los docentes fue inspirador. Cerramos esta semana con orgullo, motivados a seguir construyendo juntos una educación con sentido y transformación.

A G R A D E C I M I E N T O F I N A L E S

ZULEYMA BARRETO SANCLEMENTE
DIRECTORA DE LA FACULTAD DE INGENIERÍAS

Quiero felicitar a los estudiantes de todos los programas por el gran trabajo que presentaron. De verdad, se nota el esfuerzo, la dedicación y el compromiso que pusieron en cada uno de sus PIAS. Me alegra mucho ver cómo aplican lo aprendido con tanta responsabilidad y visión. Y, por supuesto, extendiendo mi agradecimiento a todos los que participaron en este evento. Cada presentación, cada aporte, enriqueció este espacio y lo convirtió en una experiencia muy valiosa para todos.

LUISA ALEJANDRA GARCIA GALINDO
DOCENTE INVESTIGADORA

Ha sido muy grato ver el compromiso, la creatividad y la profundidad con la que abordaron los PIAS desde sus áreas de formación. Este evento demuestra que, cuando se trabaja con pasión y sentido académico, se logran resultados que realmente marcan la diferencia. A cada uno de los participantes, gracias por su entrega, y por representar con orgullo el trabajo que se viene gestando desde cada programa académico.

ANDRÉS MAURICIO USCATEGUI CRUZ
DIRECTOR DEL CONSULTORIO JURÍDICO

Desde una perspectiva profesional, es gratificante observar cómo la formación académica se traduce en propuestas sólidas, argumentadas y con una clara proyección hacia la prevención y el mejoramiento de las condiciones laborales. Felicito especialmente el compromiso demostrado por cada equipo, y destaco el valor que estos espacios tienen para fortalecer el ejercicio ético, técnico y multidisciplinar en nuestras futuras prácticas profesionales.

Editorial

Unihorizonte

