

INFORME DE GESTIÓN 2004

A. Reuniones de carácter científico y técnico.

Se refiere fundamentalmente a los cursos, tertulias y eventos abiertos para profesionales y técnicos del sector, o cerrados, dirigidos a grupos de funcionarios de empresas o instituciones que así lo requieren. Entre ellos están:

1. **Control de Procesos. Estrategias para el mejoramiento de la calidad y la productividad en la industria de alimentos. Dr Inda.** 12 asistentes.
2. **Diseño y Análisis de datos en Evaluación Sensorial.** BLUC 14 asistentes.
3. **Ciclo de Aseguramiento de Calidad Grupo BPL**
Mód. 1: La Muestra como Pilar de Aseg. Calidad Analítico. 7 asistentes.
Mód. 2: Criterios para Adquis. y Manejo de insum. Analíticos. 3 inscr. No.
4. **Integración de los sistemas ISO, BPM, y HACCP en la industria de alimentos.** En UniPamplona Asistió un numeroso grupo de estudiantes y docentes de esta Universidad, Asociado Institucional de ACTA.
5. **COLMIC.** Se inició trabajo, pero se desistió por las condiciones de participación.
6. **Jornada Comercial de Aromas y Sabores.** No tuvo acogida
7. **Limpieza y Desinfección en Industrias de Alimentos:** 30 participantes,.
8. **Jornada de Actualización en Reología y Textura en la Industria de Alimentos.** Doctor Arturo Inda Asistieron 29 personas
9. **Tertulia sobre “Actividad de agua”.** Doctor Inda, 42 asistentes,
10. **La Evaluación Sensorial en la Empresa de Alimentos,** 15 personas.
11. Tertulia **“La química de Alimentos en los inicios del siglo xx en Colombia.** Dra Inés Bernal de Ramírez, 20 asistentes.
12. **Capacitación a Operarios.** Se ofreció individualmente sin acogida.
13. **Trabajo con Gremios.** Se envió una comunicación ofreciéndoles nuestros diferentes programas, pero no hubo respuesta positiva
14. **CONNECTIAL 2005 –Congreso Nacional de Estudiantes en Ciencia, Tecnología e Ingeniería de Alimentos y y Estudios afines.** Organización para 2005. Apoyo Universidades asociadas

B. Difusión de información en ciencia y tecnología de alimentos

1. Hacia los asociados a través de la información que se incluye en los boletines que periódicamente se les envía. .
2. Tertulias para asociados y técnicos del sector, así como a funcionarios de entidades gubernamentales (Invima, Secretaría de Salud, ICBF, Ministerio de La Protección Social, entre otros)
3. Revista Alimentos Hoy

C. Asesorías y Programas

Se desarrollo gran actividad ofreciendo apoyo a varias empresas.

1. Programa de capacitación. Con el Instituto Alexander Von Humboldt se estableció un convenio para adelantar el programa de capacitación en Aseguramiento de Calidad y Buenas Prácticas de Manufactura a empresas de la cadena de valor de frutales amazónicos en la Amazonia colombiana”.
2. Capacitación de Operarios a 2 empresas Total, 260 capacitados.
3. Diagnóstico del sistema de BPM a 1 empresa
4. Capacitación en evaluación sensorial a dos grupos de funcionarios en una de las empresas de Bogotá. 26 personas.
5. Programa de 8 cursos en BPM y HACCP a un grupo de empresas de cerveza; capacitando cerca de 200 funcionarios de diferentes plantas.
6. Empresas de I+A 2 cursos en BPM y Auditorías BPM 150 capacitados
7. Para una gran empresa panificadora se llevó a cabo una actualización en conceptos de BPM y HACCP a un grupo de 32 funcionarios de diferentes áreas (directores, ejecutivos y supervisores).
8. Para una procesadora de café se realizó un curso taller a 15 personas sobre muestreo de café.
9. Para dos empresas de empaques de alimentos, en actualización del sistema HACCP y un diagnóstico del programa de control de plagas. Esta última se llevó a cabo al finalizar el año.
10. Para una procesadora de sal se diseñó y realizó el programa de capacitación de operarios, durante el segundo semestre de 2004. 120 personas capacitadas.
11. En evaluación sensorial se llevaron a cabo dos trabajos de capacitación a los administradores del panel y a personal de planta de una empresa de dulces del valle y a una de cárnicos de Antioquia. 30 personas capacitadas.
12. Para industria de alimentos preparados, logró la certificación en HACCP. La del sector de grasas también se certificó en HACCP, y la de productos cárnicos está a punto de terminar este proceso. Se espera que en unos dos o tres meses reciban su certificación.
13. Se elaboró un documento soporte para una campaña publicitaria de pastas con harina fortificada.
14. ACTA participó durante este período en diferentes convocatorias para adelantar trabajos así:
 - a. Con la Secretaría de Salud de Bogotá: Fue asignada a otro proponente por presupuesto.
 - b. ICBF: Para participar en la convocatoria que realizó el ICBF en el proyecto de la tabla de composición de alimentos, ACTA se presentó nuevamente, en conjunto con Asquimco y Centia, para realizar algunas de las actividades solicitadas. El ICBF decidió trabajar todo el proyecto con la Universidad Nacional únicamente
 - c. Productora de Jugos asesoría y asistencia técnica para estructurar el sistema ISO 17025, no fue seleccionada, se hizo con asesores del Valle por costos y facilidad en el desplazamiento de los asesores.

D. Actividades adelantadas para promover el acercamiento entre los sectores académico, empresarial y gubernamental, relacionados con el área de alimentos

Dentro de estas actividades vale la pena destacar las siguientes que se adelantaron en este período:

- a. Se participa en comités de ICONTEC, Colombia foods y en reuniones del comité Nal de Codex Alimentario. Se ofreció Información a CORINDA, Corporación de la Amazonía, interesados en las informaciones producidas por el PIAP

C. Actividades institucionales y de promoción de la Asociación

- Vinculación de nuevos asociados: como resultado de la promoción para incrementar la base de asociados, se vincularon 17 asociados activos, un estudiante y 4 patrocinadores. Estas empresas son: Fumigaciones Young Ltda., Industrias Aliadas, Merck S.A., Productos Naturales de La Sabana –Alquería- y Productora de Jugos S.A.
- Se apoya a asociados patrocinadores en la búsqueda de profesionales para sus plantas.
- Comunicaciones con asociados, se enviaron 12 boletines con información sobre eventos nacionales e internacionales, oferta de becas y posibilidades de empleos o asesorías, además de las convocatorias a cursos abiertos dictados por ACTA y los boletines IFT.
- ACTA participó en evento de Unisabana, Se hizo promoción de la Asociación, haciendo énfasis en afiliaciones y se obsequiaron a los participantes numerosas publicaciones del PIAP.
- Se buscará ante la Superintendencia de Industria y Comercio el registro de los nombres del Congreso y de la revista de ACTA.
- Se envió a ALACCTA el informe de actividades 2003-2004, recibándose una comunicación de felicitación por la gran cantidad de actividades.

D. ASUNTOS ADMINISTRATIVOS

1. Contabilidad actualizada, pagos parafiscales de acuerdo con normas vigentes legales.
2. Se elaboran informes a alcaldía, ALACCTA, IFT etc.
3. Se tiene el manual de funciones y procedimientos administrativos de ACTA.
4. Como gestión de presión de cobro, se circularizan permanentemente deudores de mas de 60 días en cartera.
5. Permanentemente se actualiza la base de datos de ACTA.