



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

INFORME DE GESTIÓN PERÍODO MARZO 29 DE 2011 A MARZO 20 DE 2012

ACTA, en cumplimiento de su objeto social, trabaja por el desarrollo de la Ciencia y la Tecnología de Alimentos, brindando a sus asociados y a la comunidad del sector, oportunidades únicas de crecimiento personal y profesional, interacción con los expertos en ciencia, tecnología e inocuidad de alimentos a nivel nacional e internacional y reconocimiento de la excelencia, es por esta razón que adelanta diversas actividades con y por sus asociados basándose en un plan de actividades establecido por la Junta Directiva; éstas actividades se enmarcan principalmente en cuatro ejes centrales:

- Difusión de información científica y tecnológica.
- Desarrollo de actividades propiamente Institucionales.
- Trabajo con y para asociados.
- Manejo de los asuntos administrativos y financieros.

Para el cumplimiento de estas actividades se contó con los aportes de los asociados patrocinadores, institucionales y activos, la labor de la Dirección Ejecutiva, el apoyo y compromiso de la Junta Directiva y de los comités, y por la autofinanciación que reportan estas mismas actividades. En este informe de Gestión se presentan los resultados obtenidos de la ejecución de las actividades planeadas y el impacto que en la comunidad agroalimentaria logra la asociación.

I. ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN CIENTÍFICA Y TECNOLÓGICA

Estas actividades se enfocan principalmente en la organización de eventos abiertos o cerrados (In House), de formación y/o actualización profesional, con los que se divulgan los conocimientos y avances de la ciencia y la tecnología de alimentos entre la comunidad académica, la industria, las instituciones y las entidades gubernamentales. Con ello se establece una mayor participación y acercamiento a los asociados, dado que se conserva la política de mantener tarifas considerablemente bajas para los asociados, en caminata a tener una alta participación de ellos en los eventos de difusión organizados.

ACTA se destaca en el sector por sus principales actividades de difusión, las cuales se han venido posicionando a través de los años y son reconocidas en el medio por su alta calidad académica, por ofrecer la oportunidad de aprender sobre



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

avances en ciencia, tecnología e inocuidad de alimentos y por ofrecer el espacio para realizar contacto con expertos y colegas de diversas partes del mundo. En 2011 se fortalecieron y enriquecieron los seminarios y simposios que ha venido desarrollando la asociación en temas relevantes para el sector, creando una nueva identidad que fuese reconocida y recordada destacando su excelente trayectoria, estos son: *Simposio Internacional de Ingredientes y Aditivos SINIA* y *Simposio Internacional de Inocuidad de Alimentos SINDA*. Estos eventos son realizados por ACTA pensando en que la difusión del conocimiento llegue a más profesionales de forma masiva.

Se resalta que la principal actividad de difusión que adelanta ACTA es su evento institucional por excelencia, el CONGRESO NACIONAL, al cual desde está su 11° versión, se le ha dado también una identidad de fácil recordación, **CONACTA**, en 2012 se realizará entre el 12 y 14 de septiembre, para lo cual se inició desde 2011 su organización. Las demás actividades adelantadas se detallan a continuación:

A. EVENTOS.

1. Curso: **“Diseño de Pruebas de Evaluación Sensorial”**. Curso - taller realizado en conjunto, con uno de nuestros asociados patrocinadores, **ACLAB**, contó con la presencia de dos conferencistas expertas en el tema: Blanca Useche y Luz Marina Arango R. Se llevó a cabo en Bogotá entre el 10 y 12 de marzo, con una duración de 20 horas, con 26 asistentes.
2. **Simposio Internacional de Ingredientes y Aditivos – SINIA**. La Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos llevo a cabo el **SINIA2011**, evento destacado por la participación de importantes conferencistas nacionales e internacionales; se realizó entre el 25 y el 27 de mayo del 2011.



El SINIA2011 fue un evento programado por ACTA para ofrecer un espacio en el cual se trataron temas de última generación y actualidad en el contexto colombiano, sobre ingredientes, aditivos, reglamentación e investigación,



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

aplicables al desarrollo de nuevos productos. En este Simposio se trataron temas como:

- Retos y alternativas para la industria de alimentos frente a las necesidades nutricionales de la población.
- Modificación y mejoramiento de matrices alimentarias.
- Reducción de riesgos de enfermedad y alimentos procesados.
- Desarrollos con productos nativos y promisorios.
- Ingredientes funcionales y aditivos.
- El estado regulatorio de los aditivos alimentarios en Colombia.
- Regulación colombiana sobre fortificación de alimentos.
- Declaración de propiedades nutricionales y en salud a nivel nacional e internacional.

El SINIA2011 contó con la presencia de 23 expertos nacionales e internacionales para el desarrollo de sus temas, con la participación de aprox. 120 asistentes entre empresarios y profesionales de áreas de investigación y desarrollo de nuevos productos, asuntos regulatorios de la industria de alimentos, científicos e investigadores del sector académico, estudiantes de últimos semestres de carreras afines a la industria alimentaria y personal de Gobierno involucrado en la toma de decisiones correspondientes con alimentos. Se destaca la participación y apoyo de IUFoST a través de la intervención de la Dra. Mary Schmidl y de la Universidad de Campinas en Brasil, con el Dr. Jaime Amaya Farfán.

Así mismo se tuvo una participación destacada de empresas en la muestra comercial, estas fueron: TECNAS S.A., COLDAENZIMAS, CIMPA LTDA., DUAS RODAS COLOMBIA, ADIKOS S.A.S., ENZIPAN LABORATORIOS, LANZETTA RENGIFO, DELTAGEN S.A.S., GRIFFITH LABORATORIES, EDICIONES EL PROFESIONAL y LA REVISTA IALIMENTOS.

3. Curso - Taller: **“Aplicación de Reglamentación Nacional para Rotulado General y Nutricional de Alimentos Envasados.”** Realizado en convenio con ILIS – Norandino, en el CIAT de Cali, durante los días 28 y 29 de Julio. Los conferencistas fueron: Liliana Margarita Peñaloza, Marta Elena Soto Rojas, Ana Lucía Cortés Gavilanes y Juan Carlos Farfán Pérez. A este curso asistieron 48 participantes los cuales manifestaron su satisfacción en el desarrollo del curso.



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

- 4. Simposio Internacional de Inocuidad de Alimentos – SINDA.** Este evento formó parte del II Congreso Latinoamericano y IV del Caribe de Calidad e Higiene de Alimentos, organizado por la Asociación Latinoamericana de Ciencia y Tecnología de Alimentos ALACCTA. El **SINDA2011**, tuvo como presidente a Jairo Romero Torres, este evento se llevó a cabo los días 21, 22 y 23 de Septiembre en Bogotá, Colombia. Se contó con la presencia de 16 conferencistas colombianos y 16 extranjeros, quienes hablaron sobre: temas de actualidad, avances en microbiología, planes de muestreo, análisis de riesgos y todo lo relacionado con inocuidad de alimentos.

Este evento contó con aproximadamente 275 participantes distribuidos así: 59% de la industria, 22% conferencistas y moderadores, 7% del sector oficial, 5% del sector académico (docentes e investigadores), 4 % del sector académico (Estudiantes) y 3 % de profesionales independientes.

El programa se desarrolló con 4 plenarias que trataron temas de: 1.Actualidad; 2. Planes de muestreo; 3. Análisis de riesgos; 4.Acciones de gobierno.

De igual manera se manejaron 4 sesiones paralelas sobre:

1. Resistencia a antimicrobianos.
2. Sistemas de gestión de la inocuidad.
3. Inocuidad de frutas y hortalizas.
4. Inocuidad de carnes rojas y blancas.

Se contó con el apoyo de entidades e instituciones internacionales y nacionales como: ALACCTA, IUFoST, IICA, Universidad de la Salle, Universidad Jorge Tadeo Lozano, Universidad de los Andes y la Universidad Javeriana, Universidad de la Sabana y la Universidad de Guadalajara. Así mismo se vincularon en el programa académico otras instituciones y empresas como la Universidad de Chile, la Universidad de Nebraska, FDA Latinoamérica, Corpoica, Health Canada, Texas A&M, CIAD Sonora, Universidad de Nebraska, Universidad de Sao Paulo, Universidad de Kentucky, INVIMA, UERIA, INS, Unilever, 3M, Biomerieux, Grupo Éxito, ACLAB, Grupo delcen.

Se tuvo una muestra comercial donde participaron las siguientes empresas del sector: Biomerieux, 3M Colombia, Larkin, Basic Farm, Biosolution, Aldir, Proquimes, Merck, ediciones el profesional, Revista IAlimentos.



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

El éxito de este Simposio deja ver el crecimiento del sector de inocuidad de alimentos y evidencia a ACTA como un gran aliado para el desarrollo de encuentros académicos de importancia, como es el caso del SINDA.

5. Jornada: **“Rotulado de Aditivos. Resolución 1506 de 2011”**. Jornada informativa realizada con el INVIMA acerca del reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los aditivos que se emplean para la elaboración de alimentos. Tuvo como conferencista al Ing. Julio Cesar Vanegas; se contó con la participación de 32 asistentes.
6. Curso - Taller: **“Aplicación de Reglamentación Nacional Para Rotulado General y Nutricional de Alimentos Envasados”**. Este evento se llevó a cabo en Medellín los días 22 y 23 de Noviembre, en convenio con ILSI Norandino y con el apoyo del Grupo Éxito. Este curso tuvo como conferencistas a: Liliana Margarita Peñaloza, Marta Elena Soto Rojas y Juan Carlos Farfán Pérez. Se contó con la participación de 39 personas.
7. **CONACTA 2012. 11° Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos.**

Destacamos en este punto la preparación y organización de nuestro CONACTA2012, en su versión N°11, con el tema, como eje central **“Hacia la Globalización, Competitividad y Sostenibilidad Alimentaria”**.

El Congreso de ACTA por si solo es ampliamente reconocido en el sector, tanto a nivel nacional como internacional por la calidad y novedad en los temas tratados, y más después de la 10° versión, que fue exaltada como una de las más importantes por ser de la más alta calidad científica y académica, ya que contó con la participación de 54 conferencistas, 46 de ellos Internacionales y los nacionales de gran reconocimiento y prestigio en el sector, realmente se llevó a cabo una cumbre en Ciencia, Tecnología e Inocuidad de alimentos, que además contó, con destacadísimos participantes como los presidentes de las organizaciones más importantes del sector: IUFoST, IFT, ALACCTA, IAFP y delegados de FDA para Latinoamérica, junto con los presidentes de todas las asociaciones de Ciencia y Tecnología de alimentos latinoamericanas, y la realización los otros dos eventos Latinoamericanos que sucedieron simultáneamente.

En esta oportunidad se espera reunir cerca de 300 personas de los sectores productivo, industrial, académico y gubernamental colombiano, y por supuesto



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

participantes latinoamericanos interesados en los importantes temas a tratar, ya que se han seleccionado conferencistas de alta calidad, gran trayectoria y reconocimiento. Este evento se llevará a cabo en Bogotá entre el 12 y 14 de Septiembre de 2012, en el Cubo de Colsubsidio.

En la página web de ACTA se encuentra toda la información actualizada del CONACTA2012 <http://acta.org.co/CONACTA/Inicio.aspx>

En anexo se incluye una propuesta de la programación de eventos ACTA para 2012, la que se ha estado enviando a toda la base de datos de ACTA y publicando en la página web.

B. ASESORÍAS Y PROPUESTAS

Para promover la producción de alimentos sanos y de calidad, que es uno de los objetivos fundamentales de ACTA, la Asociación apoya a la industria en la implementación de sistemas de calidad, de evaluación sensorial, de cumplimiento de las normativas y regulaciones gubernamentales o de otros temas en Ciencia de Alimentos. Con ello se ha consolidado una actividad que permite a ACTA junto a sus asociados consultores constituirse en reconocida entidad prestadora de servicios de gran calidad en estos aspectos tan importantes para el sector.

Es así como en respuesta a las necesidades de capacitación y/o acompañamiento de las empresas, durante este período se diseñaron y elaboraron propuestas en temas de Inocuidad; Investigación, Desarrollo e Innovación y capacitación en Evaluación Sensorial.

Estas propuestas se presentaron a diversas empresas del sector, de las que se concretaron 3 para industrias: Cadena de grandes superficies, empresa de productos grasos para la industria panificadora y de alimentos; una de ellas finalizada y las otras dos en proceso de ejecución. Actualmente se están presentando otras propuestas, las cuales están pendientes de aprobación.

Como resultado de esta actividad de difusión de temas científicos y tecnológicos, a través del congreso, los eventos y asesorías o acompañamientos, durante este período se puede reportar un balance de cerca de 700 personas impactadas en los procesos de capacitación directa o de información general a través de los eventos y talleres. Con ello se cumple ampliamente uno de nuestros objetivos, haciendo difusión de información científica y tecnológica.



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

C. PUBLICACIONES

Nuestra revista “ALIMENTOS HOY”, publicada en medio electrónico y su difusión fundamental se da en la página www.alimentoshoy.acta.org.co y en la página web de ACTA www.acta.org.co

En Diciembre de 2010 se inició la publicación de la revista Alimentos Hoy con un cambio en su imagen, adoptando el formato internacional de publicación de revistas denominado Open Journal System (OJS) empleado por más de 7500 publicaciones en el mundo. Durante este periodo se ha trabajado en la periodicidad cuatrimestral establecida para la revista, con el fin de continuar cumpliendo con los requisitos de COLCIENCIAS para la indexación; especialmente por considerar que es la única revista del sector de Alimentos en nuestro país enfocada a la publicación de trabajos de investigación en Alimentos.

Al momento ya está publicada hasta el No. 24 en la web; en este número de diciembre, se presentó el artículo en inglés del Dr Pedreschi, Universidad Católica de Chile, sobre la formación y métodos de reducción de la Acrilamida en los alimentos. Se publicaron cinco trabajos de investigadores nacionales de la Universidad de la Sabana, de la Universidad Nacional, sede Palmira; de la Universidad de la Sabana; de la Universidad Jorge Tadeo Lozano y del ICTA de la Universidad Nacional, Bogotá. Con el propósito de mantener a nuestros lectores al día de los desarrollos importantes en el campo de los alimentos que tienen lugar en el país, se incluyó una nota sobre la inauguración por parte del grupo DSM de la planta de pre-mezclas de ingredientes nutricionales más moderna de América Latina.

El comité editorial está conformado por los doctores: Clara Quijano, Jorge Cabrera, Carolina Cárdenas y un grupo de destacados investigadores nacionales e internacionales que en cada número hacen parte del grupo de revisores y evaluadores de los artículos a publicar.

Es de gran importancia contar con el apoyo de los asociados en la consulta de la página de la revista ALIMENTOS HOY ya que esto genera tráfico e interés en los investigadores para publicar sus trabajos.

En anexo se presenta resumen de los avances de la revista por parte del Dr. Jorge A. Cabrera Laverde.



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

D. PREMIOS ACTA A LA INVESTIGACIÓN

Los premios ACTA a la Investigación en Alimentos es una actividad de reconocimiento que adelanta ACTA para promover la investigación en el sector. En esta oportunidad como en las anteriores, la organización se está llevando a cabo paralela a la organización del congreso, pues es en este ámbito que se presentan los trabajos de investigación simultáneamente; bajo la dirección del Dr. Jorge Cabrera miembro de la Junta Directiva de ACTA. En el marco del CONACTA2012 se entregaran los PREMIOS ACTA a la Investigación en Alimentos, abiertos en esta oportunidad, en sus dos categorías de Pregrado y Posgrado, a dos tipos de reconocimiento: a la **Investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos**, patrocinado por el **INSTITUTO ALPINA** en su VII versión y a la **Investigación en Inocuidad de Alimentos**, patrocinado por **3M Colombia**, en su Segunda versión, con el propósito de estimular el desarrollo de la investigación en éstas áreas.

La convocatoria está abierta y actualmente se están recibiendo los trabajos candidatos para los premios.

Ya que ACTA mantiene desde 1992 el liderazgo nacional en el estudio y la promoción de la inocuidad de alimentos, siguiendo los lineamientos del Codex Alimentarius y de las principales autoridades de la materia en el ámbito internacional, contribuyendo en forma continuada al fortalecimiento de la competitividad de la industria de alimentos y fiel a su propósito de promover el desarrollo y reconocimiento de la investigación en el país es consciente que esto no sólo se logra a través de la presentación de trabajos de investigación, sino que es importante reconocer que en toda actividad humana hay personas que a lo largo de toda su vida se distinguen por un interés apasionado por el área en la que se desenvuelven, que han contribuido de manera significativa al desarrollo de una o varias áreas de su disciplinas en particular, bien sea en la academia, en la industria, en las entidades gubernamentales o la interacción entre estas tanto a nivel nacional como internacional y que sin embargo, no han recibido algún premio a su obra. Por estas razones ACTA ha considerado crear el **Primer Premio ACTA a la Contribución Personal en Inocuidad de Alimentos patrocinado por Larkin**, con el propósito de otorgar un reconocimiento muy merecido a personas que se hayan dedicado durante toda su vida profesional a promover la Inocuidad de Alimentos en el país en las diferentes áreas de esta disciplina.

Con todo esto ACTA cumple con uno de sus objetivos fundamentales como es el de promover la investigación en Ciencia y Tecnología, haciendo reconocimiento a los investigadores que trabajan en este campo al tiempo que hace amplia difusión



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

del premio y de los trabajos en sí a través de su órgano oficial de difusión: ALIMENTOS HOY.

II. ASUNTOS INSTITUCIONALES

ACTA tiene y mantiene una fuerte interacción con diferentes Instituciones fundamental en el logro de su fortalecimiento en el sector; por lo que su presencia en los diferentes estamentos nacionales e internacionales, así como la realización de actividades de promoción y búsqueda de nuevos asociados, es una actividad muy importante para asegurar su sostenibilidad y afianzar el impacto de la Asociación en el sistema agroalimentario. En consecuencia se adelantaron actividades e interacciones con entidades Internacionales y Nacionales como:

1. ALACCTA.

Para la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos ALACCTA, ACTA hizo parte a través del SINDA2011 del II Congreso Latinoamericano y IV del Caribe de Calidad e Higiene de Alimentos. Así entonces se desarrollo el SINDA en el marco del evento.

2. IAFP.

Como miembros activos de la International Association of Food Protection IAFP, se obtiene el apoyo y vinculación muy activa de esta importante asociación en los Simposios y Congresos organizados por ACTA, logrando de esta forma el reconocimiento e internacionalización de la asociación.

3. IUFoST.

Se ha obtenido el respaldo y vinculación de la International Union of Food Science and Technology – IUFoST en CONACTA 2012, así como en el apoyo de los simposios internacionales de ACTA, esto determinante para lograr el destacado éxito de los eventos; no solamente por la asistencia de destacados conferencistas internacionales sino por la difusión que del evento se hace a nivel mundial a través de esta entidad.

Jairo Romero presidente de ACTA, participó en el Govermet Council de IUFoST realizado en Manila, en representación de la asociación.

IUFoST llevará a cabo el 16° Congreso Mundial de Ciencia y Tecnología de Alimentos que se desarrollará en Brasil del 5 al 9 de agosto de 2012, junto con el XVII Seminario Latinoamericano de Ciencia y Tecnología de Alimentos, ALACCTA, el actual presidente de nuestra Asociación, el Doctor Jairo Romero, es uno de los organizadores. El evento tiene como objetivo proporcionar



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

oportunidades para la cooperación internacional, intercambio de información y discusión entre los científicos y tecnólogos de alimentos en todo el mundo.

4. IFT

Jairo Romero, presidente de ACTA, hizo parte del comité organizador en ALACCTA de la conferencia Ciencia de Alimentos e Innovación que organizó el IFT en Guadalajara - México

5. ICONTEC.

A través de un miembro de la Junta Directiva, se participa en los comités del ICONTEC, en los temas de interés de cada uno de los que se requiere el aporte de la asociación.

6. INVIMA.

Durante este periodo se presentó la terna para la definición del delegado de ACTA que conforma la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas Alcohólicas SEABA del INVIMA. Para mantener nuestro delegado de acuerdo a la ley se convocó y seleccionó inicialmente la terna conformada por Jorge Arturo Cabrera Laverde, Luz Indira Sotelo Díaz y Marta Patricia Bahamón, sobre la cual nos solicitaron cambio de la terna por no cumplir con un punto de la resolución relacionado con la profesión de los candidatos, por esta razón y tras la negativa de la justificación de la terna se presentó una nueva conformada por: Luz Indira Sotelo Díaz, Marta Patricia Bahamón y Lina María Vélez, quienes son asociadas a ACTA. Actualmente estamos a la espera de la definición del delegado por parte del Instituto.

7. ILSI.

Dentro de las excelentes relaciones que se mantienen con esta entidad se han establecido acuerdos de mutuo beneficio, por lo que se está realizando el curso taller de rotulado mencionado anteriormente en las actividades y que se ha desarrollado en Cali, Medellín y próximamente en Bogotá.

8. ANDI.

También dentro del marco del CONACTA2012, se está llegando a un acuerdo para ofrecer un espacio a este gremio de tal forma que se organice un foro y se tenga la participación en un panel sobre sostenibilidad, eventos que contarán con la participación de representantes de algunas empresas afiliadas a ANDI. Se están estableciendo importantes lazos entre ACTA y ANDI, entre los cuales se destacan la participación en el comité de Bienestar, salud y nutrición; participación en los eventos de ACTA y capacitación a nivel nacional en conjunto.

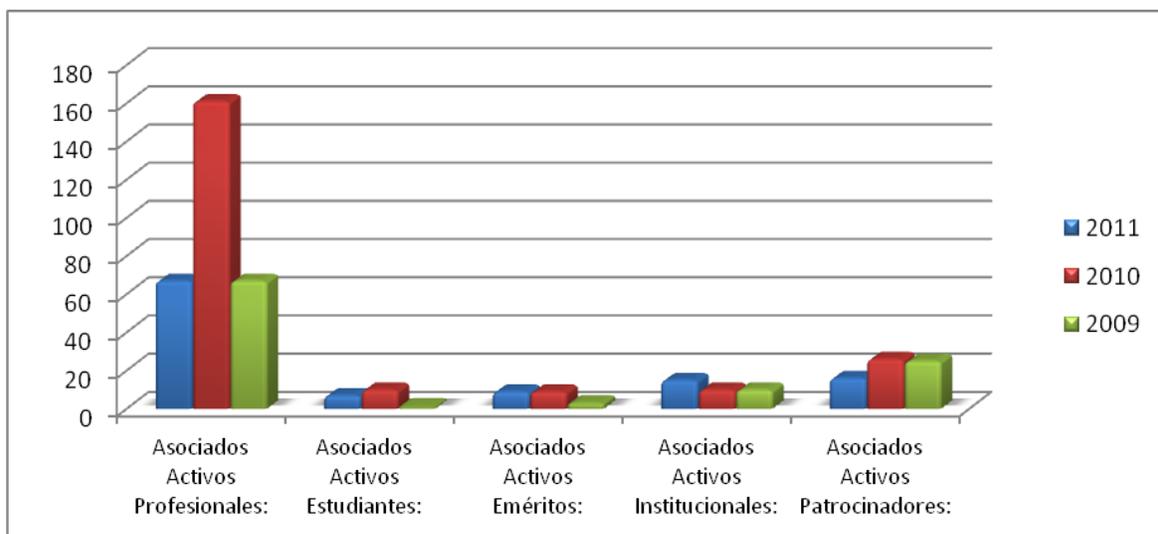


ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

9. EXPOAPEN – Nicaragua: Se realizó convenio de apoyo en las actividades académicas del Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos a realizarse el 23 y 24 de septiembre en Managua, Nicaragua; la finalidad del convenio es aportar conocimientos que contribuyan en el desarrollo del evento de los exportadores Nicaragüenses. Las conferencistas enviadas en representación de ACTA fueron Marta Patricia Bahamón y Fanny Neira.

III. TRABAJO CON ASOCIADOS

El trabajo dirigido a los asociados es una de las actividades importantes para mantener la base social de ACTA y aumentar el número de ellos. Entre los beneficios ofrecidos se destaca la política de ofrecer considerables descuentos en las tarifas de los eventos que se organizan y se mantiene una permanente comunicación con ellos a través de boletines informativos o Noticias de ACTA en la página web, en las que se incluye: Convocatorias a becas, información en Ciencia y Tecnología, ofertas laborales que se reciben en ACTA, agendas de eventos nacionales e internacionales, noticias sobre reglamentaciones y normativas del sector gubernamental, entre otros. Así mismo se creó un plan de beneficios adicional para los asociados el cual se describe en el informe de mercadeo. Durante este periodo se enviaron boletines informativos, ofertas laborales y otras informaciones de interés, las cuales también se están divulgando a través de la página web y las redes sociales como twitter, facebook y linkedin. En anexo informe de redes sociales, boletín informativo y comunicaciones.





ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

IV. ASUNTOS ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS

Con los asuntos financieros y administrativos de ACTA se determina y fundamenta la sostenibilidad y solidez de la asociación: con un manejo transparente y eficiente en su organización, y el cumplimiento de las regulaciones legales. Esta tarea está a cargo de la Dirección Ejecutiva, el grupo administrativo, bajo la orientación y dirección de la Junta Directiva, el comité financiero y la permanente supervisión del Revisor Fiscal. Por lo que a continuación se relacionan las actividades realizadas a este respecto:

1. Se preparó y organizó la realización de la XXXV Asamblea anual ordinaria, para la que además se elaboró el informe de gestión y la propuesta de presupuesto que se presentaron, así como el Plan de Actividades 2011-2012.
2. Actualmente se está gestionando la propuesta de reforma de estatutos y propuesta de aplicación de Tecnologías de información TIC, encaminadas al cumplimiento de los objetivos establecidos en la planeación estratégica.
3. La página Web de ACTA www.acta.org.co se mantiene actualizada y es la base de comunicación durante los eventos de ACTA, junto con el manejo de las redes sociales y el OJS (Open Journal System), que están a cargo de Natalia Carrera, profesional en comunicaciones.
4. Para la Alcaldía de Bogotá, ente que regula nuestra Asociación, se elaboró y presentó el informe de gestión correspondiente al año fiscal 2010, junto con los estados financieros aprobados por la asamblea 2010 y los demás anexos exigidos.
5. Luego de la implementación del sistema contable SIIGO, y tras un tiempo de acople, se retomó la gestión de revisión de los estados financieros, previa a la revisión del Comité Financiero y de la Junta Directiva. Se presentó oportunamente la Declaración de Renta y La contabilidad se encuentra al día, habiéndose revisado hasta Diciembre de 2011. Se mantiene back up periódico del software contable SIIGO con la contabilidad de ACTA.
6. Actualmente se está manejando con éxito la sucursal virtual para transferencias y pagos electrónicos.