



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

XXXIX ASAMBLEA NACIONAL ORDINARIA

INFORME DE ACTIVIDADES
MARZO 2014 - MARZO 2015

Bogotá DC, Marzo 19 de 2015



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

JUNTA DIRECTIVA NACIONAL

Presidente Juan Carlos Cruz
Vicepresidente Adriana Coral
Secretaria Edna Liliana Peralta

Vocales principales Jorge Cabrera
Carolina Ramírez
Janeth Luna
Carolina Cárdenas

Vocales Suplentes Camilo Rozo
Gloria Velasco
Marta Bahamón
Pedro Pablo Posada
Clara Quijano
Ligia Inés Rodríguez
Liliana Navarrete

COMITÉS JUNTA DIRECTIVA

Comité Financiero Juan Carlos Cruz
Gloria Velasco
Jaime Orjuela

Comité Académico Jorge Cabrera
Liliana Peralta
Clara Quijano
Janeth Luna
Marta Bahamon

Comité Asociados Adriana Coral
Liliana Peralta
Clara Quijano
Janeth Luna
Marta Bahamon
Pedro Pablo Posada

Comité Mercadeo Adriana Coral
Juan Carlos Cruz
Jaime Orjuela

Comité Editorial Gloria Velasco
Jorge Cabrera
Carolina Cárdenas
Clara Inés Quijano



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

DIRECCIÓN EJECUTIVA

Ing. Jaime Orjuela

REVISOR FISCAL

Yuliany Chacón

TP 86798 - T

CONTADOR

Diana Rodríguez

TP 181536-T

APOYO ADMINISTRATIVO

Andrea Buitrago

Andrés Cardozo



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Patrocinadores



KOYOMAD S.A.



Disaromas S.A.



IFF International Flavors & Fragrances Inc.



ENZIPAN LABORATORIOS S.A.
Tecnología al Servicio de la Industria Alimentaria





Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

ASOCIADOS INSTITUCIONALES

*Asociados
Institucionales*



Partners





Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

ORDÉN DEL DÍA PROPUESTO

El orden del día propuesto es el siguiente:

1. Verificación de Quorum
2. Nombramiento de Presidente y Secretario de la Asamblea
3. Consideración del orden del día
4. Lectura de “Constancia de Aprobación” de la comisión aprobatoria del acta de la XXXVIII Asamblea celebrada el 27 de Marzo de 2014.
5. Nombramiento de la comisión aprobatoria para el acta de la presente Asamblea
6. Informe del Presidente
7. Informe de la Revisoría Fiscal
8. Presentación, discusión y aprobación de los estados financieros y balance a Diciembre 31 de 2014
9. Presentación, revisión y aprobación del presupuesto 2015
10. Nombramiento del comité de escrutinios
11. Elección y/o ratificación del Revisor Fiscal y Suplente
12. Postulación de los candidatos a la Junta Directiva Nacional 2015 – 2017.
13. Elección de los miembros de Junta Directiva para el período 2015–2017
14. Proposiciones y varios
15. Encuentro social de asociados



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Contenido

INFORME DE GESTIÓN	10
1. Actividades de difusión científica y tecnológica.....	10
1.1. Actividades Marzo 2014 – Marzo 2015.	10
1.1.1. CONACTA 2014. Congreso Internacional de Alimentos CONACTA 2014. “Hacia una sociedad Bien Alimentada. Un esfuerzo de Todos”	13
1.1.2. Alérgenos, Contaminación y Control.....	18
28 y 29 de abril, Bogotá, 74 asistentes.	18
1.1.3. Seminario “Actualización en Diseño Sanitario – Arquitectura Alimentaria. Aplicación en la Cadena de Suministro”	19
8 y 9 de Mayo, Bogotá, 29 asistentes.	19
1.1.4. Taller de Creatividad, Innovación y modelos de Negocios.	20
28 de Mayo, Bogotá, Universidad de la Salle, 49 asistentes.	20
1.1.5. Curso Avanzado de verificación y validación del sistema y plan HACCP para plantas de procesamiento de cárnicos.....	20
6 y 6 de Junio, Medellín. Universidad Pontificia Bolivariana. 48 asistentes.....	20
1.1.6. Taller carnes y parrilla.....	22
1.1.7. Primer encuentro de actualización y temas de interés “Alergias a los alimentos, lo que todos debemos saber”	22
4 de septiembre, Bogotá, sede Uniandes. 101 participantes.	22
1.1.8. Curso taller en Análisis Sensorial.....	23
11 y 12 de Septiembre. Bogotá. 19 participantes.....	23
1.1.9. Agroindustria de la Palma de Aceite en Colombia / Aceite de Palma en la Salud Humana. ...	24
19 de septiembre 2014, Universidad de la Salle, Yopal, Casanare, 185 asistentes.....	24
19 de febrero 2015, Universidad Agraria de Colombia, Bogotá, 162 asistentes.....	24
1.1.10. Curso Taller Internacional la nueva realidad de los Sentidos – Diseños de experiencias. ACLAB	25
13 y 14 de noviembre, Bogotá, 24 asistentes.	25
1.3. Publicaciones	26



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

1.3.1.	Revista Alimentos Hoy - Resumen de Actividades 2014	26
1.3.2.	Revista Alimentos ACTA - Resumen de Actividades 2014.....	32
1.4	Premios	35
3.	Becas y Reconocimientos.....	38
4 .	Actividades Institucionales	39
4.1.	Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ALACCTA) ...	40
4.2.	International Union of Food Science and Technology (IUFoST)	40
4.3.	International Association for Food Protection (IAFP)	40
4.4.	Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC).....	40
4.5.	Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA)	41
4.6.	International Life Sciences Institute - ILSI Norandino.....	41
4.7.	Asociación Nacional de Industriales (ANDI)	41
4.8.	Cámara de Comercio de Bogotá.....	41
4.9.	Tecnocárnicos / Tecnolácteos Andina Marzo 2014.....	41
4.10.	Fuerzas Militares / Ejercito Nacional de Colombia	41
4.11.	Mesa de procesamiento de Alimentos SENA.	42
4.12.	Convenio Bioandes ACTA.....	42
4.13.	Convenio Universidad Politécnica de Valencia ACTA.....	42
4.14.	Red de Interlaboratorios.	42
4.15.	Red de Interlaboratorios de la Secretaria de Salud de Bogotá.	42
5.	Trabajo con y para Asociados	42
5.1	Plataforma Tecnológica	43
5.2.	Comunicación por la web.....	43
5.1.	Bases de Datos	44
5.1.1.	Directorio de Proveedores	45
5.1.2.	Bolsa de Empleo	47
5.1.3.	Comunicación con los Asociados	47
5.2.	Actividades dirigidas a Asociados	51
6.	Asuntos Administrativos y Financieros.....	52
7.	Dictamen del Revisor Fiscal sin Salvedades.....	53
8.	Informes Financieros.....	53



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

8.1.	Balance general comparativo a Diciembre 31 de 2014 / 2013.....	53
8.2.	Estado de Ingresos y Egresos Comparativo – Enero 1 a Diciembre 31 de 2014/2013	53
9.	Presupuesto 2015.	53



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

INFORME DE GESTIÓN

Marzo 2014 a Marzo 2015

La Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ACTA), en cumplimiento de su objeto social, desarrolla actividades de transferencia de conocimiento y tecnología a través de diversas actividades orientadas por la Junta Directiva y el Comité Académico, las cuales son ejecutadas por la Dirección Ejecutiva. Estas actividades están enmarcadas en cuatro ejes centrales:

1. Difusión de científica y tecnológica de alimentos
2. Desarrollo de Actividades institucionales
3. Trabajo con y para asociados
4. Asuntos administrativos y financieros.

En este informe de gestión se presenta el detalle de las diferentes actividades planeadas, así como los resultados obtenidos de la ejecución generada con base en la realidad económica y el entorno percibido, sobre el cual se considera se han tomado las mejores decisiones con el fin de que el impacto que logra ACTA en la comunidad agroalimentaria sea el mejor y atraiga continuamente nuevos asociados, contribuyendo a mantener y promocionar la imagen de ACTA en el sector, posicionándose continuamente en el Estado, la Universidad y la Empresa como eje articulador del país y la región.

1. Actividades de difusión científica y tecnológica.

Estas actividades se enfocan esencialmente a la organización de eventos de actualización y formación profesional, en donde se divulgan los avances y nuevos conocimientos en ciencia y tecnología de alimentos bajo un modelo de triple hélice (Universidad, Empresa, Estado), generando una mayor participación y acercamiento de los asociados, además de brindar precios privilegiados a los mismos en los diversos eventos realizados, e inclusive desarrollando actividades sin costo para asociados.

1.1. Actividades Marzo 2014 – Marzo 2015.

Como consecuencia del análisis y ejercicio de planeación realizado por la Junta Directiva Nacional, se desarrollaron las siguientes actividades:

Nombre del Evento	Fecha	Ciudad	Asistentes entre inscritos, patrocinadores y organizadores
Alérgenos contaminación y control	28 y 29 de Abril 2014.	Bogotá	74



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Nombre del Evento	Fecha	Ciudad	Asistentes entre inscritos, patrocinadores y organizadores
Seminario Actualización en diseño sanitario “arquitectura alimentaria” Aplicación en la cadena de la industria de alimentos	8 y 9 de Mayo 2014.	Bogotá.	29
Taller de creatividad innovación y modelos de negocio universidad de la Salle.	28 Mayo 2014.	Bogotá.	49
Curso avanzado de verificación y validación del sistema y plan HACCP para plantas de procesamiento de cárnicos	5 y 6 de junio. 2014.	Medellín	48
Taller Carnes y parrilla.	30 de Agosto 2014	Bogotá	20
Primer encuentro de actualización y temas de interés "alergias a los alimentos lo que todos debemos saber"	4 de septiembre de 2014	Bogotá	101
Curso taller en análisis sensorial.	11 y 12 de septiembre 2014	Bogotá	19
Agroindustria de la Palma de Aceite en Colombia / Aceite de Palma en la salud Humana	19 de septiembre 2014	Yopal, Casanare.	185
Textura de Lácteos.	7 de Octubre 2014	Bogotá.	70
Encuentro estudiantil de Nutrición y Dietética / Universidad Nacional de Colombia	7 de Octubre 2014	Bogotá.	60
Conversatorio Normatividad y legislación alimentaria. Uniagraria. / Ministerios de salud / secretaria de salud.	9 de Octubre. 2014	Bogotá.	170
Seguridad Alimentaria / Charla Presencial / Banco de Alimentos	16 de Octubre 2014	Bogotá	80
Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CONACTA 2014.	22 – 24 de octubre.	Bogotá.	481
Curso- taller internacional - la nueva realidad de los sentidos. Diseño de experiencias / Aclab.	13 y 14 de Noviembre 2014	Bogotá.	24
Jornada de Capacitación en FSSC 22000	26 de enero 2015	Bogotá	80



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Nombre del Evento	Fecha	Ciudad	Asistentes entre inscritos, patrocinadores y organizadores
<i>Jornada de Capacitación en FSSC 22000 Pereira</i>	27 de enero 2015.	Pereira	114
<i>Jornada de Capacitación en FSSC 22000.</i>	28 de enero 2015.	Medellín	73
<i>Jornada de Capacitación en IFS proveedores grupo Éxito.</i>	28 de enero 2015.	Medellín	62
<i>Seminario taller sobre alimentación, nutrición para proveedores de alimentos</i>	6 de febrero de 2015.	Medellín	45
<i>Agroindustria de la Palma de Aceite en Colombia / Aceite de Palma en la salud Humana</i>	19 de febrero 2015.	Bogotá, Uniagraria.	162
<i>Curso Virtual HACCP</i>	20 de enero 2015.	Plataforma MOODLE	12
<i>Curso Virtual AUDITORES</i>	2 de marzo 2015.	Plataforma MOODLE	6
<i>Total eventos realizados</i>	25	<i>Impacto en personas del sector</i>	1949

En resumen se efectuaron 25 jornadas de capacitación entre las cuales han participado industrias y comunidad académica del sector en distintas regiones del país, para un impacto social de 1949 personas, lo que ha representado un impacto significativo y creciente entre el periodo 2013 / 2014 sobre el cual se realizaron 11 jornadas y se genero un impacto de 285 personas.

Impacto de ACTA, últimos periodos,

Periodo	Marzo 2013 / 2014	Marzo 2014 / 2015	Crecimiento.
Jornadas realizadas	11	25	127%
Personas Impactadas	285	1949	584%



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

1.1.1. CONACTA 2014. Congreso Internacional de Alimentos CONACTA 2014. “Hacia una sociedad Bien Alimentada. Un esfuerzo de Todos”

Del 22 al 24 de Octubre de 2014 se realizó el XII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos - CONACTA2014, con el lema “Hacia una sociedad bien alimentada. Un esfuerzo de todos”, organizado por la Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos ACTA.

CONACTA2014 se efectuó en la sede de la Universidad Jorge Tadeo Lozano de Bogotá, siendo la primera vez en la historia de ACTA que un Congreso se lleva a cabo en una universidad, en un esfuerzo de la Asociación por acercar más la industria a las universidades del país.

CONACTA2014 contó con el respaldo de prestigiosas instituciones internacionales como **IUFoST (International Union of Food Science and Technology)**, **IFT (Institute of Food Technologists)**, **IAFP (International Association of Food Protection)** y **ALACCTA (Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos)**. El evento convocó a 481 participantes distribuidos de la siguiente manera: 56% pertenecientes a la industria, 31% a la academia (investigadores, directores de programa, docentes y estudiantes), 5% al gobierno, 4% al sector social, 2% profesionales independientes y 2% de gremios

Se desarrolló la página web del Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos CONACTA 2014, la cual puede encontrar en

www.conacta.co

Al interior de la página web podrá encontrar el programa académico desarrollado así como el detalle de cada uno de los conferencistas nacionales e internacionales que han participado, a continuación se muestran unos ejemplos de algunos de los conferencistas.

<http://conacta.co/blog/speaker>

CONACTA 2014

to search, type and hit enter Search

CONACTA · PREMIO ACTA · REGISTRO · PATROCINADORES · HOTEL RECOMENDADO

REDE CONACTA2014 · BOGOTÁ HOTELES · MORE

Heldman, Dennis.

Professor
Department of Food, Agricultural and Biochemical Engineering
Ohio State University

El Dr. Heldman es un ingeniero de alimentos mundialmente reconocido. Él fue presidente del Institute of Food Technologists en el periodo 2005-2007.

Junto con el Dr. Singh de la Universidad de Davis, California, crearon una serie de libros instructivos sobre ingeniería de alimentos que han sido fundamentales para la educación de los profesionales involucrados en el procesamiento de alimentos desde 1974.

El Dr. Heldman fue vicepresidente de Investigación y Desarrollo de Procesos de la compañía Campbell Soup. Luego estuvo con la National Food Processors Association in Washington, D.C. donde ocupó varias posiciones hasta 1991. Posteriormente trabajó como consultor de Weinberg Group hasta 1992 y finalmente retornó a la academia.

Es autor de la "Encyclopedia of agricultural, food, and biological engineering", 2nd ed. CRC Press, January 2011; y "Encyclopedia of biotechnology in agriculture and food." CRC Press, January 2011.

Es autor y coautor de más de 150 artículos de investigación. En el 2011 recibió el premio "Food Engineering Lifetime Achievement Award" de la International Association for Engineering and Food.

Destacados

Estará en CONACTA2014

PureCircle
Everything stevia
Go Beyond Reb A,
try PureCircle Alpha

Idiomas

Spanish

Valor de Inversión

Valores de Inscripción

Conferencias



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

En CONACTA2014 se presentaron igualmente innovaciones importantes. así:

a) El tema de Alimentación y Salud constituyó uno de los ejes centrales del Congreso junto con los tradicionales de Ciencia y Tecnología de Alimentos y de Inocuidad.

b) Se desarrollaron dos sesiones especiales adicionales: la Sala Alimentos Orgánicos y de Producción Limpia y la sala dedicada al consenso sobre el estado del arte de los HRS y B. Sporothermodurans en leche UHT.

c) Durante los tres días del Congreso se dedicaron salas especiales para la exposición de los 81 trabajos de pregrado y posgrado que participaron en el premio ACTA en sus cuatro categorías.

d) Se otorgó por primera vez el premio ACTA – ACOFANUD a la Investigación en Alimentación y Nutrición patrocinado por DSM.

e) Se tuvieron seis salas plenarios con conferencistas del más alto nivel que tocaron temas de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Inocuidad y Alimentación y Salud.

f) Lanzamiento del primer número de la revista impresa ALIMENTOS ACTA cuyo objetivo es presentar temas de interés para la industria, academia y entidades gubernamentales tales como la problemática alimentaria, esfuerzos innovadores, economía sectorial, debate de aspectos críticos del sector agroalimentario, entre otros.

El número de conferencistas en esta ocasión superó al de los congresos anteriores. Así se contó con un selecto grupo de 77 conferencistas, 13 de ellos internacionales y 64 nacionales, todos de gran reconocimiento y prestigio en el sector, lo cual señala la importancia y acogida que tiene nuestro Congreso no sólo en el ámbito nacional sino en el internacional, dada la calidad de los expertos que asisten y la información científica de punta que aportaron a CONACTA2014.

En la sesión inaugural nos acompañaron en la mesa principal además del Decano de la Facultad de Ciencias de la UJTL, representantes internacionales de IUFOST, IFT e IAFP quienes destacaron la alta calidad del programa académico del Congreso, su organización y la pasión que siempre muestra ACTA por el avance de la ciencia y tecnología de alimentos en Colombia .

La sesión inaugural del Congreso estuvo compuesta por dos conferencias plenarios. La primera “Sostenibilidad de la cadena de suministros de alimentos” estuvo a cargo del Dr. Dennis R. Heldman, de la Ohio State University y representante de IUFOST, quien es uno de los expertos mundiales más reconocidos en Ingeniería de Alimentos. La segunda conferencia "El uso de indicadores y sustitutos en los procesos de validación y verificación" en inocuidad de alimentos, fue dictada por el Dr.

CONACTA2014

BOGOTÁ HOTELS MORE

Mattes, Richard.

Profesor

Alimentos y Nutrición

Estudios Realizados

- B.S. in Biology at University of Michigan in 1975
- M.P.H. in Public Health Nutrition at Univ. of Michigan School of Public Health in 1978
- Ph.D. in Human Nutrition at Cornell University in 1981

Certificados y Licencias

- R.D. in Dietetics in 1982

Premios y Honores

- 1997 Trout Memorial Lecturer, Michigan State University
- 1999 University Faculty Scholar, Purdue University
- 2000 Award of Merit for Research, Gamma Sigma Delta
- 2003 J.R. Vicker Lecturer, Australian Institute of Food Science and Technology
- 2004 Acom Award, Purdue University
- 2005 Acom Award, Purdue University
- 2005 Provost's Outstanding Graduate Mentor Award, Purdue University
- 2008 Elaine R. Morsen Award for Outstanding Research Literature, American Dietetic Association

Destacados

Estará en CONACTA2014

PureCircle
Everything stevia

Everything Stevia Learn More

Go Beyond Reb A, try PureCircle Alpha

Idiomas

Español

Valor de Inversión

Valores de Inscripción

Conferencias



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Alejandro Castillo, de la Universidad Texas A&M y representante de la IAFP, quien es experto en desarrollo de métodos de control para reducir y minimizar los patógenos en carnes frescas y carne en canal.

La jornada académica del primer día se cerró con la ceremonia de premiación, en la cual se otorgaron los Premios ACTA. Posteriormente se realizó un coctel de bienvenida para todos los asistentes.

En el segundo y tercer día las sesiones plenarias estuvieron a cargo del Dr. Richard D. Mattes, profesor de la Universidad de Purdue, experto internacional en los aspectos de nutrición, alimentación y salud, ganador de varios premios internacionales; el Dr. Richard Wiedmann de la Universidad de Cornell, reconocido experto mundial en el tema de Inocuidad y la Dra. María Consuelo Vanegas de la Universidad de los Andes, experta en los temas de microbiología e inocuidad de alimentos, ganadora del I Premio ACTA 2012 “A la Contribución personal en Inocuidad de Alimentos”, quién mostró el panorama actual de la Inocuidad en Colombia.

La jornada académica del segundo día se cerró con un coctel en el área de la exposición comercial y se llevó a cabo una presentación del grupo de danzas de la UJTL.

Además de las seis sesiones plenarias dentro de la agenda académica, también se efectuaron 15 sesiones especializadas en los siguientes temas:

- ✓ Regulación Nacional e Internacional en Inocuidad de Alimentos
- ✓ Políticas Nacionales de Nutrición, Planes y Programas
- ✓ Impacto de la Ciencia y la Tecnología en la Producción de Alimentos en el Sector Agrario. Efectos sobre Nutrición, Salud y Sostenibilidad.
- ✓ Nuevos Avances en Procesos de Alimentos
- ✓ Riesgos Biológicos y Químicos
- ✓ Criterios Actuales en el Diseño de Alimentos para una Buena Alimentación

The screenshot shows the profile of Luis Fernandez on the CONACTA 2014 website. It includes a search bar at the top, navigation tabs for 'CONACTA', 'PREMIO ACTA', 'REGISTRO', 'PATROCINADORES', and 'HOTEL RECOMENDADO'. The profile features a photo of Luis Fernandez, his title as Senior Vice President at Tate & Lyle, and a list of his achievements and contact information. A 'Destacados' section highlights his participation in CONACTA 2014 with a PureCircle advertisement. There is also a 'Valores de Inversión' section with a 'Valores de Inscripción' button.

The screenshot shows the profile of Zata Vickers on the CONACTA 2014 website. It includes a search bar at the top, navigation tabs for 'CONACTA', 'PREMIO ACTA', 'REGISTRO', 'PATROCINADORES', and 'HOTEL RECOMENDADO'. The profile features a photo of Zata Vickers, her title as Professor and Food Science Undergraduate Program Coordinator at the University of Minnesota, and a list of her achievements and contact information. A 'Destacados' section highlights her participation in CONACTA 2014 with a PureCircle advertisement. There is also a 'Valores de Inversión' section with a 'Valores de Inscripción' button.



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

- ✓ Nuevas Tendencias en el Control de Calidad
- ✓ Impacto de los Alimentos Industrializados según Grupos de Edad
- ✓ Nuevos Desarrollos en Ingredientes y Sabores
- ✓ Nuevas Tendencias en Envases
- ✓ Antimicrobianos y Bacteriófagos
- ✓ Comportamiento de Consumidor y Evaluación Sensorial
- ✓ Esfuerzos Positivos de la Industria en la Mejora del Valor Nutricional de los Alimentos
- ✓ GFSI - Global Food Safety Initiative
- ✓ Impacto de la Educación en Alimentación y Nutrición dentro de las Políticas de Reducción de Sodio, Azúcares y Grasas Trans.
- ✓ Producción, Comercialización y Consumo de Alimentos Orgánicos y de Producción Limpia
- ✓ Mesa Redonda de la Industria sobre Trabajos de Responsabilidad Social Empresarial, Creación de Valor Compartido y Sostenibilidad en Ciencia y Tecnología, Inocuidad y Nutrición.
- ✓ Panel sobre la Búsqueda de la Sinergia Entre los Actores Hacia la Regulación de Alimentos y su Impacto en Salud Pública. En este panel participaron: ANDI, Ministerio de Comercio, Ministerio de Salud y Protección Social, ICA, ILSI y ACTA.

Es importante mencionar las valiosas vinculaciones y el respaldo de organizaciones, entidades, instituciones y empresas nacionales e internacionales que se unieron para contribuir con el éxito de CONACTA2014, estas son:

Patrocinadores de premios ACTA: Instituto Alpina, DSM Nutritional Products y Larkin Ltda

Patrocinadores Especiales: LARKIN, DSM Nutritional Products, Alpina, Tate & Lyle, Coca-Cola, y Maltihelado



Copatrocinadores

Givaudan, Mane, Pure Circle, Oma, Clariant Colombia, AOXLAB, The Food Consortium Colombia SAS, Grupo Éxito, Fumighar, Excel Pest Control, Micotox.

Instituciones vinculadas: Universidad Jorge Tadeo Lozano, Universidad de La Salle, Uniagraria ACOFANUD, Universidad de La Sabana, UDCA, Universidad del Valle, Universidad Nacional de Colombia, IICA, Universidad de Caldas, Universidad de Pamplona, UNAD, UNIPAZ, ILSI Norandino,

CONACTA 2014

CONACTA - PREMIO ACTA - REGISTRO - PATROCINADORES - HOTEL RECOMENDADO

DESCONACTARMI BÚGATA HOTELES MORE

Thippareddi, Harshavardhan.

Destacados

Estará en CONACTA2014

PureCircle Everything Stevia

Go Beyond Reb A, try PureCircle Alpha

Idiomas

Español

Valor de Inversión

Valores de Inversión



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Cámara de la Industria de Alimentos de la ANDI, Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y el Ministerio de Industria y Comercio.

Expositores

3M Colombia, Labcare de Colombia, Pure Circle, Larkin, SGS Colombia, TECNAS, BPL Medical, Tate&Lyle, Oma, Presto, Tacos & BarBQ, Industrias Cory, Tecnimicro, R-biopharm, Corporación CorpoGen, Fedepalma, Cenipalma, Wacol, Excel Gestión Ambiental, PAF Purificación y Análisis de Fluidos, IPF Ingredientes y Productos Funcionales, Deltagen, Qsafe, Innovatek, Innova Food Solutions, Alytecsa, Corporación Universitaria Lasallista, Centro Agrolechero, MORENOS, Ediciones El Profesional, Envapack, Banco de Alimentos, Fundación Colombiana del Corazón, Instituto Alpina de Investigación, ALLCHEM, Bodytech, Círculo Cultural, Sofex Americas, Nuskín - Pharmanex.

Con la colaboración de:

Unilever, LCI Bogotá, Greater Bogotá Convention Bureau.

Partners

GDM Consulting, Nativio SAS, Industrias VyP SAS, CCD Confecciones.

ACTA agradece a conferencistas, participantes y todas las personas e industrias del sector agroalimentario que hicieron que CONACTA2014 fuera todo un éxito.





Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

1.1.2. Alérgenos, Contaminación y Control. 28 y 29 de abril, Bogotá, 74 asistentes.

En Asocio con The Food Consortium Colombia S.A.S (TFCC), se contó con la presencia del conferencista internacional Dr. Steve Taylor. Fundador y Director del FARRP de la Universidad de Nebraska en Lincoln. Profesor del Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Sus intereses de investigación incluyen alergias en los alimentos y las enfermedades asociadas, incluyendo el desarrollo, la evaluación y la mejora de los métodos inmunoquímicos para la detección de los alérgenos en alimentos, la determinación de la dosis umbral en los alimentos y la aplicación de métodos de evaluación de riesgo de los alimentos alérgenos y su efecto de procesamiento de alimentos.



Con el patrocinio de:



Los temas e interrogantes desarrollados durante los dos días de capacitación para la industria fueron los siguientes:

- ¿Cuáles son los alérgenos alimentarios y por qué son importantes?
- ¿Cuáles son los requisitos legales internacionales y nacionales para el etiquetado de los alimentos alérgenos?
- ¿Cómo se identifica y evalúa el riesgo de su presencia en los productos alimenticios a lo largo de la cadena?
- ¿Cómo se previene su contaminación?
- ¿Cuáles son las normas internacionales?
- ¿Cómo se integran los alérgenos en el plan HACCP?
- ¿Cómo se valida el programa de limpieza?
- ¿Cómo se formula la política alérgenos y se audita?
- ¿Cómo se identifican las rutas de contaminación cruzada?
- ¿Cuáles pruebas analíticas se pueden aplicar para su identificación?



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

1.1.3. Seminario “Actualización en Diseño Sanitario – Arquitectura Alimentaria. Aplicación en la Cadena de Suministro” 8 y 9 de Mayo, Bogotá, 29 asistentes.

A través de nuestro asociado Luis Fernando Céspedes G, y con el apoyo de la Universidad del Valle y de BPM Arquitectura se desarrolló el seminario en diseño sanitario y arquitectura alimentaria, en vista que las normas sobre el diseño arquitectónico de las fábricas de alimentos son en todos los casos genéricas y a veces ambiguas, no detallan modelos de secuencia lógica del proceso, dejan vacíos en las especificaciones de los acabados de muros, pisos, techos, etc., no determinan el tipo de estructura de soporte de la edificación, no tratan sobre el manejo de conductos, de aguas servidas y demás elementos de la infraestructura del local o la fábrica, así como el diseño de espacios que contienen procesos de producción, envasado, almacenamiento de producto terminado, almacenamiento de empaques y distribución de empresas de alimentos, así como para empresas de la cadena alimentaria, empresas de empaques para alimentos, insumos y materias primas para alimentos y espacios complementarios como laboratorios y áreas de re-empaque. El programa se centró en los siguientes tópicos:

Introducción a la seguridad alimentaria

Las BPM y la infraestructura.

Perfil sanitario.

Construcción y distribución de edificios.

Distribución de instalaciones y lugares de trabajo.

Materiales de construcción.

Servicios: aire, agua y energía eléctrica.

Disposición de desechos.

Adecuación, limpieza y mantenimiento de equipos.

Manejo de materiales comprados.

Medidas de prevención para la contaminación cruzada.

La infraestructura como eje ordenador de la limpieza y el saneamiento.



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Control de plagas.

instalaciones para los empleados.

Almacenamiento técnico.

Defensa alimentaria control de bioterrorismo.

1.1.4. Taller de Creatividad, Innovación y modelos de Negocios. 28 de Mayo, Bogotá, Universidad de la Salle, 49 asistentes.

Pensar de forma creativa, construir nuevos productos y desarrollar modelos de negocio son habilidades esenciales para convertirnos en profesionales exitosos y consolidar empresas en mercados saturados y competidos. El taller presentó las últimas tendencias en herramientas para crear nuevas ideas, trabajar en equipo, diseñar nuevos productos e innovar al interior de las organizaciones. Se presentaron casos de éxito en empresas como Google, Facebook, Apple, Ford, Cirque Du Soleil, Xerox, Dell, Car2Go, Zara, Grameenbank, Nestle, Zappos.com y LinkedIn. Se contó con el apoyo de Julián Melo Z. Consultor de empresas nacionales y multinacionales en estrategia corporativa, innovación de nuevos productos y tecnologías de información, conferencista en liderazgo, creatividad y modelos de negocio, profesor de la Universidad de los Andes en organizaciones, emprendimiento e innovación. Fundador de Ubits.co y Magnus Consulting Group. Ingeniero Industrial y Master en Gestión Organizacional de la Universidad de los Andes.

1.1.5. Curso Avanzado de verificación y validación del sistema y plan HACCP para plantas de procesamiento de cárnicos. 6 y 6 de Junio, Medellín. Universidad Pontificia Bolivariana. 48 asistentes.

En asocio con TFCC, se presentaron dos conferencias. La primera por la Dra. Mindy Brashear, Profesora y Directora del Centro Internacional de Excelencia para la Industria de Alimentos en la Texas Tech University. Sus temas de investigación son las intervenciones en pre y poscosecha y la aparición de resistencia a los





Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

antimicrobianos principalmente en la carne y productos de aves de corral. Su trabajo ha dado lugar a la comercialización de aditivos para alimentación animal pre-cosecha que reducen E. coli y Salmonella en el ganado. También dirige los equipos de investigación internacional en México, Belice y Argentina. La segunda conferencia fue dictada por el Dr. Alejandro Echeverry. Ingeniero de Alimentos de la Corporación Universitaria Lasallista de Medellín y con Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Doctorado en Ciencias Pecuarias con énfasis en Microbiología e Inocuidad de Alimentos de la Universidad Texas Tech, donde está vinculado actualmente como Profesor Asistente de Investigación en Inocuidad de Alimentos. Su área de investigación se centra en la inocuidad alimentaria y en el uso de controles (intervenciones) microbiológicos para reducir la presencia de patógenos en productos

Los temas que se trataron fueron:

Sistemas Integrados de Inocuidad de Alimentos en la Cadena de Producción de Productos Cárnicos, Retos en inocuidad de alimentos, patógenos implicados y regulaciones de EEUU.

Buenas Prácticas Pecuarias con Enfoque en Inocuidad, Estrategias de control de patógenos en la producción primaria

Sistema HACCP, Validación y verificación de condiciones iniciales y del equipo HACCP

Pre-requisitos del Sistema HACCP, Validación y verificación de programas BPM y Pre-Requisitos, incluye monitoreo ambiental

Peligros en la Cadena de Producción de Cárnicos, Validación del análisis de peligros, de la evaluación de riesgos y medidas de control

Programa de Reducción de Patógenos, USDA-FSIS

Validación de Puntos Críticos de Control (PCC), Herramientas para la validación de los PCC

Taller 1: Verificación de Programas Pre-requisito y validación de PCC, Herramientas para la validación de PCC

Taller 2: Validación de Programas Pre-requisito y PCC,

Validación de los Límites Críticos, Monitoreo, Acciones Correctivas y Desviaciones, Validación de límites críticos por experiencia y por ciencia, establecimiento de procedimientos validados de monitoreo y seguimiento a acciones correctivas

Verificación del Plan HACCP y Documentación, Verificación del monitoreo, registros y calibración y tipos y control de documentos



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Taller 2. Actividades de Verificación del Plan HACCP y sus Pre-requisitos, Verificación de las actividades del plan HACCP, revisión de registros y actividades complementarias. Presentación de Grupos y Discusión.

Taller 2: Actividades de Verificación del Plan HACCP y sus Pre-requisitos, Implementación y Gestión de Planes HACCP,

Auditorías e Inspección de Inocuidad y Planes HACCP, Taller 3: Auditorías de conformidad con HACCP Alcance, actividades, lista de chequeo y reevaluación del plan Presentación de Grupos y Discusión., Taller 3: Auditorías de conformidad con HACCP

Auditorías de los sistemas de gestión de calidad e Inocuidad Alimentaria bajo Estándares privados GFSI

Regulaciones de Inocuidad y HACCP, EEUU, Requisitos para la Equivalencia de Inspección con el USDA-FSIS

1.1.6. Taller carnes y parrilla. 30 de agosto, Bogota, 20 participantes.

Con el el apoyo de nuestra asociada Maria Consuelo Martinez Cano, se realizó el seminario taller de encuentro gastronómico denominado Taller de Parrilla y Carnes, en las instalaciones de la Casa Magna. Los participantes aprendieron características de las carnes, su manejo y cocción. Al finalizar la jornada los participantes degustaron los plato que prepararon.

1.1.7. Primer encuentro de actualización y temas de interés “Alergias a los alimentos, lo que todos debemos saber” 4 de septiembre, Bogota, sede Uniandes. 101 participantes.

Con el apoyo de 3M, NULAB, NEOGEN, LARKIN y BIOQUILAB, se desarrolló el primer encuentro de actualización en Alergias de Alimentos ‘Lo que todos debemos Saber’ en compañía del capítulo de BIOANDES y el centro de Desarrollo Profesional de la Universidad de los Andes.

Primer encuentro de Actualización y temas de interés
ALERGIAS A LOS ALIMENTOS
LO QUE TODOS DEBEMOS SABER

04 SEPTIEMBRE 2 a 6 P.M.

Desarrollo Profesional en alianza con ACTA (Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos) y Capítulo Bioandes, busca generar espacios de interés para microbiólogos y profesionales de carreras afines de la Universidad de Los Andes.

Cupos limitados Inscripción independiente previa inscripción. Inscripción en línea.

Patrocinadores: Bioquilab, 3M, NULAB, Larkin, NEOGEN

Organizan: DESARROLLO PROFESIONAL, ACTA, BIOANDES



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Los temas tratados fueron los siguientes:

Alergias a los alimentos, cuales son los principales alérgenos alimentarios y normatividad:
Microbióloga Margarita Cujar , Nutricia

Desafíos del programa de saneamiento : Ing. Fanny Naranjo , Larkin.

CONACTA 2014 Presidente del congreso Jorge Cabrera

Importancia de la detección de los alérgenos en áreas de producción: DMV Victor Orozco e Ing. Juan Camilo Orozco T., Tecnologías Orozco Torres S.A.S

Procesos de verificación de higiene: Microbióloga Ruth Dallos , 3M

1.1.8. Curso taller en Análisis Sensorial. 11 y 12 de Septiembre. Bogota. 19 participantes.

En compañía de ACLAB se desarrolló el curso taller para capacitar a los participantes en los conceptos, metodologías y diseño de pruebas usadas en análisis sensorial, desde la selección de los evaluadores hasta la aplicación de pruebas descriptivas, que pueden ser implementadas en la industria de alimentos. Se trataron los siguientes temas:

Conceptos básicos

Los sentidos y la percepción

Análisis sensorial en la empresa. Diseño y aplicación de pruebas sensoriales en la compañía.

Propósito.

Tipo de evaluadores, instalaciones, materiales e insumos.

Muestreo y preparación de la muestra.

Análisis de datos.





Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Formación panel sensorial en la empresa.

Procesos de selección

Perfil del evaluador sensorial y criterios de selección

Pruebas de sensibilidad o Fundamento, aplicación y análisis. Pruebas discriminantes.

Fundamento, aplicación y análisis.

Seguimiento a panelistas, evaluación de competencia.

Pruebas descriptivas.

Fundamento y aplicación.

Descriptorios y escalas de medición.

Perfil de textura. Pruebas afectivas.

Fundamento y aplicación.

- 1.1.9. Agroindustria de la Palma de Aceite en Colombia / Aceite de Palma en la Salud Humana.**
19 de septiembre 2014, Universidad de la Salle, Yopal, Casanare, 185 asistentes.
19 de febrero 2015, Universidad Agraria de Colombia, Bogotá, 162 asistentes.



Con el apoyo de Cenipalma y Fedepalma se desarrolló un encuentro en las instalaciones de la Universidad de la Salle en la ciudad de Yopal, orientado a empresarios de la región y estudiantes de Agroindustria, el cual se centró en dos temas fundamentales: la Agroindustria en Colombia, con una breve descripción del sector, sus cifras macroeconómicas, zonas de influencia, el cultivo y sus fortalezas. Adicionalmente se presentó una conferencia sobre nutrición titulada El aceite de palma en la salud humana. El mismo evento se realizó posteriormente en la ciudad de Bogotá el pasado 19 de febrero, en las instalaciones de la Universidad Agraria de Colombia



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

1.1.10. Curso Taller Internacional la nueva realidad de los Sentidos – Diseños de experiencias. ACLAB 13 y 14 de noviembre, Bogotá, 24 asistentes.

Con el apoyo de ACLAB se desarrolló el curso taller dirigido por el Dr. Josep de Haro. Médico Catalán , especialista en otorrinolaringología y máster en programación neurolingüística y en coaching. Experto en polisensorialidad, gestión de la sensorialidad, en la utilización de las percepciones sensoriales como herramienta diagnóstica y terapéutica y en pedagogía de la sensorialidad. Diseñador y responsable del sistema de valoración del sabor: “Saborimetria-BAST-24”. Director del proyecto de Innovación “Olfacweb” de BSA (Badalona Serveis Assistencials). Director del proyecto de investigación “Neosabor” (estudio de cáncer – olfato y gusto) servicios de ORL, Cirugía General de BSA-UPC

Universidad Politécnica de Terrassa SECS (Sociedad Española de Ciencias Sensoriales) y Fundación Alicia. Investigador en el estudio del olfato y el Parkinson (Proyecto Olfackinson) del servicio de Neurología del Hospital Universitario Germans Trias i Pujol y Servicio ORL-BSA. Director del proyecto Sensometrics (Metodología exploratoria del olfato) junto con SECSCRESCA-UPC (Centre de Recerca i Seguretat en Control Alimentari de la:UPC de Terrassa)- Productos Aditivos SA y Esparbé 1876. Profesor de Curso Internacional: Curso Básico de Gestión del Talento Sensorial (SECS-UPC de Terrassa). Profesor en los Cursos de Verano de la Cátedra de Filosofía de la Universidad Autónoma de Barcelona. Vocal Comisionado de Investigación y Desarrollo de la Sociedad Española de Ciencias Sensoriales (SECS) y asesor científico de PERCEPNET (Centro de recursos sobre percepción y ciencias sensoriales).



Los temas desarrollados fueron:

La función de los sentidos: ¿Casualidades o causalidades? Las magnitudes del universo Los filtros de la realidad Conferencia Josep De Haro El circuito sensorial: Olfato, Oído, Vista, Gusto Ampliación del concepto clásico del oído: El oído no oye, la nariz no huele Complejidad de los sentidos: audición, olfato, Gusto. Gusto y Olfato: Nervios I, II, V, VII. Deglución, faringe, laringe, dientes; tacto y sonido. Los oídos de los gases, de las vértebras, y de los músculos; Articulación temporomandibular y crocancia Nociceptores y presión de líquidos ¿Tenemos más sentidos? Clásicos; no clásicos, órganos difusos Experiencias sensoriales Conferencia y Experiencias



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

1.2. Asesorías y Propuestas

Por medio de proyectos de consultoría y asesoría in situ, ACTA también logra desarrollar su función social de transferencia de conocimiento y de tecnología. A continuación se citan los proyectos más importantes desarrollados para empresas privadas y de capital mixto público-privado, como lo es la Cámara de Comercio de Bogotá con el Proyecto Mega industrial de Bogotá y Cundinamarca, orientado y enmarcado hacia el fortalecimiento de las PYMES de la región centro del país.

Proyecto	Empresa / Sector.	Número de participantes	Estado
Principios Básicos en Evaluación Sensorial	CROWN – Empaques y envases. Tocancipá.	15	Terminado.
Buenas Prácticas de Fabricación en Empaques / Fssc 22000	CROWN – Empaques y envases. Tocancipá.	50	Terminado.
Taller de Aditivos	Empresas de alimentos. Cámara de Comercio de Bogotá.	23	Terminado.
Capacitación en Retail Manejo de Frutas y Verduras / Muestreo / Pruebas rápidas de calidad	Jerónimo Martins Bogotá y Eje Cafetero.	20	Terminado

1.3. Publicaciones

Actualmente ACTA tiene como publicación oficial la revista Alimentos Hoy, la cual se encuentra clasificada por Colciencias en la categoría C. Se publica en el Open Journal System (OJS), formato de orden internacional empleado por más de 7500 publicaciones a nivel mundial. Por otra parte, con el fin de garantizar mejores ingresos y diversificar la sostenibilidad de la Asociación, se ha venido trabajando en una publicación de orden comercial en la cual tengan cabida los patrocinadores de ACTA y las empresas del sector agroalimentario que deseen divulgar su oferta de valor al interior del sector y por ende entre los contactos efectivos con los que cuenta ACTA. Es de destacar que a través de esta publicación se busca generar ingresos y vender pauta a bajo costo para nuestros asociados patrocinadores y ampliar la oferta de valor para los mismos, no solo para las empresas sino también para las instituciones académicas, sus postgrados y actividades de extensión.

1.3.1. Revista Alimentos Hoy - Resumen de Actividades 2014

Con la colaboración de numerosos investigadores de talla mundial quienes han deseado participar en la publicación científica de ACTA, se logró publicar tres ediciones de nuestra revista. Es de destacar



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

que esta publicación es gratuita y se encuentra disponible de forma libre en la siguiente dirección de internet: <http://alimentos hoy.acta.org.co>



A continuación se muestran las portadas y contenidos de las tres ediciones de la revista en 2014.

Número 31, para consulta en: <http://alimentos hoy.acta.org.co/index.php/hoy/issue/view/32>



CONTENIDO

Editorial

Jorge Cabrera

Informes

RESPUESTA GASTRONÓMICA PARA LOS INDIVIDUOS CON DIABETES

Consuelo Pardo Escallón, Natalia Vila Carvajal, Luis Fernando Espinel



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Artículos de Ciencia y Tecnología

EFECTO DE LA TEMPERATURA DE SOLUBILIZACIÓN Y LA CONCENTRACIÓN DE ALGINATO DE SODIO EN LA TEXTURA Y LA ACEPTACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS ENCAPSULADOS PREPARADOS POR GELACIÓN IÓNICA.

María Isabel Cuatzo Lozano, María Elena Vargas Ugalde,, Yoja Teresa Gallardo Navarro

EVALUACION DE ENSILAJE A PARTIR DE DOS SUBPRODUCTOS AGROINDUSTRIALES (CASCARA DE NARANJA Y PLÁTANO DE RECHAZO) PARA ALIMENTACIÓN DE GANADO BOVINO

Edna Triana, Flor Leal, Yesenia Campo, Henry Lizcano

HALLAZGOS DE LA BIOSÍNTESIS DEL ETILENO EN FRUTAS CLIMATÉRICAS Y DE LOS FACTORES QUE AFECTAN LA RUTA METABÓLICA

Eduardo Javid Corpas Iguarán, Omar Alberto Tapasco Alzate

BIOSÍNTESIS DE LOS GLUCOSINOLATOS E IMPORTANCIA NUTRICIONAL HUMANA Y FUNCIONES DE PROTECCIÓN A LAS PLANTAS.

Alfonso Rincón Pérez

LAS TIC's Y SU APORTE PARA LA DETERMINACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO (Theobroma cacao) PRODUCIDO EN SAN VICENTE DE CHUCURI, SANTANDER

Lucas Fernando Quintana Fuentes, Salomón Gómez Castelblanco, Gerardo Granados Acuña

BEBIDAS FERMENTADAS A PARTIR DE MAÍZ Y ARROZ: ELABORACIÓN, CONTROL Y CONSERVACIÓN.

Mónica Becerra

Artículos de Inocuidad

EFECTO DE LA ADICIÓN DE PLASMA SANGUÍNEO DE BOVINO EN EL CONTENIDO PROTÉICO, ACEPTABILIDAD y CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE UNA BEBIDA A BASE DE ARROZ

Ángel Camacho Vergara, Piedad Montero Castillo, Marlene Duran Lengua



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Número 32, para consulta en: <http://alimentos hoy.acta.org.co/index.php/hoy/issue/view/33/showToc>



CONTENIDO

Editorial

Comité Editorial

Informes

DAR LA ALERTA: SEGURIDAD ALIMENTARIA Y FRAUDE

Yasmine Motarjemi

Artículos de Ciencia y Tecnología

EVALUACIÓN DEL CONTENIDO DE RIBOFLAVINA POR MÉTODO DE CROMATOGRAFÍA LÍQUIDA DE ALTA RESOLUCIÓN (HPLC) EN HARINAS DE LENTEJA (Lens esculenta)

Lina Gil, Jairo Umaña, Juan Pinillos, Seneida Lopera, Cecilia Gallardo

DESARROLLO DE UNA BEBIDA VEGETAL A PARTIR DE HARINA DE ARROZ CON ADICIÓN DEL PROBIÓTICO (Lactobacillus delbrueckii)

María Patricia Chaparro González, Luz Mary Figueroa Zea, Angela María Otálvaro Álvarez



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Número 33, para consulta en: <http://alimentos hoy.acta.org.co/index.php/hoy/issue/view/34>



CONTENIDO

Editorial

Comité Editorial

Artículos de Ciencia y Tecnología

POTENCIACIÓN DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE MEDIANTE INTERACCIÓN SINERGISTA ENTRE BIOACTIVOS DE FRUTAS NATIVAS COLOMBIANAS

Jeanine Kathleen Peñaloza, Benjamin Alberto Rojano

EVALUACIÓN PSICOMÉTRICA DE UN DESHIDRATADOR DE BANDEJA PARA ALIMENTOS

Julio Cesar Luna Ramírez, Claudia Jiménez Arenas, Numar Davian Campos Correa

EVALUACIÓN DE PROTOTIPO DE MEZCLADOR EN “V” PARA SÓLIDOS SECOS LIGEROS, MEDIANTE LA TÉCNICA ÍNDICE DE MEZCLA

Julio Cesar Luna Ramírez, Mariela Buriticá Cabrera, Juan Carlos Barrera Perdomo

Artículos de Inocuidad

ENTRENAMIENTO Y EDUCACIÓN EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Yasmine Motarjemi, Huub Lelieveld



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD FUNGISTÁTICA DEL EXTRACTO DE LA CÁSCARA DEL MANGOSTINO (*Garcinia Mangostana* L.) EN *Botrytis* Cinérea PARA LA BIOPRESERVACIÓN DE LA COLIFLOR (*Brassica oleracea* var. *botrytis*)

Alejandra Díaz Ángel, José Daniel Duarte Flórez, María Patricia Chaparro González

PLAGUICIDAS ORGANOCLORADOS EN LECHE DE GANADO VACUNO DE LA ZONA ARROCERA DEL HATICO, MUNICIPIO DE FONSECA – LA GUAJIRA

Harold Jesús Solano Solano, José Luis Marrugo Negrete

CONSENSO SOBRE EL ESTADO DEL ARTE DE HHRS Y B.SPOROTHERMODURANS EN LECHE UHT.

Ana Karina Carrascal Camacho

Premios ACTA y Congreso CONACTA

Comité Editorial

En el futuro se continuará la búsqueda de trabajos de investigadores nacionales y extranjeros en las áreas de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Ingeniería de Alimentos, Inocuidad de Alimentos y Nutrición. Es importante que la revista logre integrar un grupo de investigadores de alto nivel (con grado de PhD o su equivalente) de universidades que le permitan cumplir con los requisitos exigidos para lograr ascender a categorías superiores tales como B y A respectivamente.



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

1.3.2. Revista Alimentos ACTA - Resumen de Actividades 2014



En el campo de la comunicación formal, se ha desarrollado una publicación con un toque comercial denominada Alimentos ACTA, sobre la cual se busca captar nuevos recursos y dar una mayor visibilidad a la Asociación a nivel nacional. Es de resaltar que más del 80% de los artículos desarrollados fueron escritos por los asociados de ACTA. Se destaca el diseño y colorido de la publicación así como una buena aceptación por parte de la industria. A continuación se muestran algunas imágenes de la portada y el contenido interior.

Contenido

alimentos acta

Director
Jaime Ospina Duarte

Consejo Editorial
Jaime Ospina Duarte
Alicia Carol Durango
Jorge A. Calvoza Lezama
Rogelio Arias Navarrete

Editor
Rogelio Arias Navarrete

Director
Fernando Roldán

Financiera e Impresión
Legis S.A.

Alimento ACTA es una publicación de la Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos, ACTA.
Calle 100 No. 40 B-22,
Teléfono: +57 (3) 481 1838
Fax: +57 (3) 250 6244,
Bogotá, Colombia



30 años de la investigación estatal al finse orientarse a combatir la deficiencia de micronutrientes.

Las copias reproducidas en los artículos de esta publicación, salvo las del Editorial, no obligan necesariamente al patrocinador de ACTA, por lo que sea de responsabilidad exclusiva de sus autores. Se permite reproducir el material de Alimento ACTA, citando la fuente.

JUNTA DIRECTIVA ACTA

Presidenta
Juan Carlos Cruz Medina

Vicepresidentes
Alicia Carol Durango

Secretaría
Libiana Pineda Zapata

Vocaleros principales
Jorge A. Calvoza
Cecilia Farfán
Jennyeth Lobo
Carmelia Esteban

Vocaleros suplentes
Cecilia Restrepo
Libiana Pineda Zapata
Claudia Quiroz
Clara Wilson
Martha Salazar
Ligia Rodríguez
Pedro Pablo Posada

Director ejecutivo
Jaime Ospina Duarte

ESCRIBIR 6

EDITORIAL 9

CONGRESO ACTA LLEGÓ LA HORA
La alimentación y la nutrición, temas centrales del XII Congreso Internacional de ACTA. Expertos y científicos de Colombia, Francia, Chile, Brasil, Estados Unidos y Alemania hacen parte de la misma academia..... 10

PREMIO ACTA 2014 16

ENTREVISTA
INDUSTRIA Y ACADEMIA SE NECESITAN
Si todos los empresarios de alimentos contaran con los servicios de un nutricionista, podrían acompañar al gobierno en el objetivo de tener Colombia mejor alimentada. Issaiah Arizsonski, directora ejecutiva de Accidental..... 18

ACTUALIDAD
EL PLACER MUEVE AL CONSUMIDOR COLOMBIANO
Aquí están las quince tendencias a las cuales les hace seguimiento el Observatorio Mundial de Innovación Alimenticia..... 22

CONGRESO ACTA LA AGENDA ACADÉMICA CONACTA 2014 25

EMPRESAS LARKIN, UNA MULTILATINA CON METAS AMBICIOSAS 29

Tema central
EL "HAMBRE OCULTA", ENEMIGO COMÚN
Una amplia porción de los colombianos en la primera infancia, son víctimas de la carencia de micronutrientes, una forma de desnutrición que puede dejar marcas indeléhibles en su salud física y mental..... 30

NORMATIVA
NTC PARA LOS LECHEOS 34

DISÑO
"ARQUITECTURA ALIMENTARIA" 36

SalUD y NutriciÓN
ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y ACTIVIDAD FÍSICA: MUCHAS PROPUESTAS, POCOS RESULTADOS 38

TENDENCIAS
GFSI, UN BLINDAJE PARA LOS SUPERMERCADOS 40

APUNTES 43

SalUD
LAS TOXO-INFECCIONES ALIMENTARIAS 44

VIDA ACADÉMICA
AQUÍ SE DESAPROVECHA AL INGENIERO DE ALIMENTOS 46

Sueño cumplido

Se cumple hoy un sueño de ACTA, contar con una revista especializada en el registro, desde distintos ámbitos, del acontecer nacional e internacional de la industria de los alimentos, uno de los sectores más dinámicos de nuestra economía y de mayor impacto social.

En sus marcos, un ejemplar del primer número de Alimento ACTA, publicación de circulación bimensual, con la que pretendemos abrir un muy dinámico canal de comunicación con nuestros asociados, la industria y sus entornos relacionados, la academia y la investigación, así como con los centros de poder: el Gobierno, el Legislativo, los gremios de la producción, la prensa y los centros de pensamiento.

En este primer de libro, por las páginas de Alimento ACTA, con editor en el periodista Rogelio Arias Navarrete, circulan los temas que atraerán el interés de ACTA: la problemática alimentaria, la investigación, la regulación, los esfuerzos innovadores, los avances en el campo de la responsabilidad social empresarial, la economía sectorial, el debate de los grandes asuntos del sector agroalimentario y la unión y estabilización de los profesionales del sector, entre otros. Páginas que, por supuesto, desde ya abierten a la opinión y participación de nuestros lectores.

En cumplimiento de nuestro propósito de posicionarnos rápidamente entre el vasto público objetivo al cual nos hemos dirigido, nos esforzamos, además tras edición, por ofrecer un contenido que responda a las expectativas de todos.

JAIME OSPINA DUARTE,
DIRECTOR EJECUTIVO DE ACTA.





Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Congreso ACTA

Congreso ACTA

LLEGÓ LA HORA

La alimentación y la nutrición, temas centrales del XII Congreso Internacional de ACTA. Expertos y científicos de Colombia, Francia, Chile, Brasil, Estados Unidos y Alemania hacen parte de la nómina académica.



SE CUMPLE en Bogotá (23-24 de octubre), la máxima cita anual de nuestro sector: el Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Conacta, que en su versión número diez, ha sido conducido en torno de uno de los más sensibles preocupaciones de la sociedad colombiana: la alimentación y la nutrición, dos derechos bastante deficitarios en amplios sectores de la población, cuyos menores implicaciones humanas, sociales y económicas demandan el compromiso de todos, desde la industria, la investigación, la academi-

na y el gobierno. De ahí el lema del congreso: *Hacia una sociedad libre, alimentada. Un oportuno de salud.*
"Se abren un mejor futuro para el país, debemos nutrir los esfuerzos y las capacidades, con miras a reducir y por qué no, erradicar el hambre de la sociedad y por ende, mejorar el estado de salud de la población", afirma Jorge A. Cabrera Laverde, director de Conacta, para quien: "En academia, las asociaciones científicas, la industria y el Estado, a través de políticas públicas, deben actuar en un frente común para que los cambios tengan como fin más acciones e alimentos que ayuden a resolver los problemas de la desnutrición y malnutrición".
Aparte de la agenda académica, dos compromisos adicionales hacen parte de la programación de este evento que se reúne en el auditorio de la Universidad Jorge Tadeo Lozano: la entrega del Premio ACTA en sus cuatro categorías, que se explica en detalle más adelante, y la muestra comercial, que en esta oportunidad contempla a más de cincuenta empresas e instituciones, con sus últimos adelantos en los campos de los alimentos, la nutrición y la salud, así como con un oferta de servicios.
Con el fin de asegurar el éxito del evento,

VISTA DE LA UNIVERSIDAD JORGE TADEO LOZANO.

JORGE A. CABRERA LAVERDE, DIRECTOR CONACTA.



ACTA tuvo especial cuidado al momento de diseñar el programa académico, en el que intervendrán, bajo la modalidad de salas especializadas en ciencias, ingeniería, tecnología de alimentos e inocuidad, alimentación y salud, reconocidos expertos y científicos de Colombia, Francia, Chile, Brasil, Estados Unidos y Alemania (ver reseñas). Igualmente, ha programado una sesión plenaria durante la cual se presentarán los resultados que en materia de responsabilidad social empresarial, creación de valor compartido y sostenibilidad a lo largo de la cadena agroalimentaria, han realizado empresas y entidades del sector.
"Es muy grato que la industria haya mantenido un vínculo con nuestro Congreso y las demás actividades académicas que adelanta ACTA, como lo son las empresas internacionales de ingredientes y aditivos, Sima, y el de tecnología de alimentos, Simde. Sin este apoyo no podríamos ofrecer el mejor soporte para la comunidad del sector, y para este caso, el XII

Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos no podría contar con una de sus conferencias internacionales y varias de las actividades de alto nivel y reconocimiento mundial", dice Cabrera Laverde.
Importante destacar que en esta oportunidad, ACTA hace alianza con la Asociación Colombiana de Facultades de Nutrición y Dietética, Acodina, para examinar temas relacionados con los alimentos y sus propiedades nutricionales, con énfasis en la regulación de grasas, azúcares, sal, carbohidratos y su impacto en la salud pública. En el evento participarán los estudiantes, científicos, profesionales y asociaciones académicas.
Finalmente, es justo destacar el valioso esfuerzo de todas y cada una de las personas que integran el equipo encargado de las organizaciones del XII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, en especial, de Jorge Cabrera, Adriana Cardel, Laura Serrano, Lidiana Narváez y Carolina Cardenas.

Salud y nutrición

ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y ACTIVIDAD FÍSICA MUCHAS PROPUESTAS, POCOS RESULTADOS

Un recorrido de la iniciativa contra la obesidad en el mundo y en Colombia.



UNA CONCLUSIÓN del V Congreso Colombiano de Obesidad (Frucoobe, 2014), dejó de manifiesto que Colombia es uno de los países con más propuestas para aumentar esfuerzos de alimentación saludable, el control de la obesidad y estimular la actividad física. Sin embargo, al ver la realidad en cifras respecto de estos temas, que son propios de la educación nutricional, queda la duda de por qué dichas estrategias no están dando los resultados deseados ni funcionando como se pretende.
Desde mi apreciación personal, creo que es necesario repensar los estudios sobre la efectividad de los programas de educación nutricional, porque ello permitiría reflejar el progreso alcanzado, ver de qué puntos se parte y hacia dónde se dirige, compartir lo que se ha aprendido y mejorarlo. Siendo la obesidad un problema de múltiples causas, es de vital importancia la participación de profesionales de diversas disciplinas, como también de la comunidad en general, porque se trata de un asunto relevante que merece ser abordado de manera urgente.
De igual forma, es de interés para los encargados de formular políticas de salud y basarse en esta área, porque se puede influir de manera objetiva con los resultados obtenidos, conocer y compartir las ventajas y los desafíos observados con otras comunidades y desarrollar la capacidad, el compromiso y la permanencia de dichos programas en la comunidad.
Los invito a ver el recorrido que ha dado la iniciativa contra la obesidad en el mundo y en Colombia:



Ingrid de Alencastro, MSc, Consultora.

En la Primera Conferencia Internacional para la Promoción de la Salud, organizada por la Organización Mundial de la Salud, OMS, en respuesta a la necesidad de buscar un acercamiento a los múltiples problemas de salud, entre ellos los nutricionales, en el 1986, en Ottawa, Canadá, promulgó la "Carta de Ottawa para la Promoción de la Salud", dirigida a la consecución del objetivo "salud para todos en el año 2000". Entre las ocho acciones de promoción de la salud, la Carta de Ottawa hace una mención en particular a la información y educación para la salud, incluida la educación nutricional, como potenciador de habilidades para la vida. Posteriormente, en el 2000, la educación nutricional fue objetivo fundamental de la ONU, en el documento "Declaración del Milenio", en el que se promulgaron los "Objetivos del milenio", que sintetizan los objetivos de desarrollo convenidos en las conferencias internacionales y las cumbres mundiales durante toda la década de los años noventa.
Para entonces, las enfermedades crónicas no transmisibles, producto de la obesidad y la inactividad física eran crecientes y ocupaban espacios de debate importantes en la OMS y en el Informe sobre Salud en el Mundo, 2001: Salud Mental, donde fue confirmado el potencial de la educación nutricional, por el aporte de nuevos conocimientos y nuevas esperanzas para el mundo ante la crisis de estilos de vida poco saludables de

las personas en el mundo.
Propuestas posteriores como la Iniciativa Mundial Anual "Por tu salud, muévete", "Dieta, actividad física y salud" (OMS, 2002), "Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud" (OMS, 2004), la "Carta de Bangkok" (OMS, Ministerio de Salud de Tailandia, 2005), el documento "Promoción y control de enfermedades no transmisibles" (OMS, 2006), "Conjunto de recomendaciones sobre la promoción de alimentos y bebidas no alcohólicas almidón a azúcar" (OMS, 2010), el libro Recomendaciones mundiales sobre actividad física para la salud (OMS, 2010), entre otras, dan cuenta de la magnitud de los problemas derivados de los estilos de vida poco saludables de un gran número de personas en el mundo, pero también de las estrategias para mitigarlos.
Particularmente en Colombia, donde al igual que en muchos otros países del mundo se vivió las consecuencias del problema de obesidad y la inactividad física, basados en las directrices de los organismos internacionales antes mencionados, se han promulgado documentos nacionales como el "Plan de política y programa para la prevención de enfermedades crónicas a través de la actividad física" y el "Manual de evaluación de la actividad física" (Coldeportes, 2006), la Ley de Obesidad en Colombia (Congreso de la República de Colombia, 2009), el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSNAN) 2012-2019 (Ministerio de Salud y Protección social, 2012), entre muchos otros de carácter público, y propuestas y estrategias desde la Organización Panamericana de la Sa-

lud, OPS, el Ministerio de Salud y Protección Social, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y desde diferentes organizaciones privadas como la Fundación Colombiana de Cardiología, la Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Acta, ILSI-Norandino Caputo Colombia, la Asociación de Facultades de Nutrición y Dietética, la Fundación Colombiana de Obesidad, Frucoobe, entre otras, que muestran el interés nacional por superar los problemas derivados de la obesidad y la inactividad física.
Pero la realidad es otra muy diferente y preocupante, ya que la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia, Ensi, tanto la del 2005 como la del 2010, revelan que los problemas de salud relacionados con la alimentación persisten, según los datos recopilados de la población colombiana entre 0 y 64 años de edad, donde se observa alta prevalencia de sobrepeso y obesidad, con tendencia al aumento y, en consecuencia, una alta prevalencia de enfermedades crónicas no transmisibles, con tendencia también al aumento.
Lo que llama la atención en este contexto es que pese a que las iniciativas de educación nutricional para solucionar o mitigar los problemas relacionados con la malnutrición como la obesidad y sus consecuencias, estos persisten o aumentan en consecuencia.
Para evaluar los programas de educación nutricional diseñados para Colombia es necesario involucrar no solo a la población como tal, padres de familia, hijos, educadores, profesionales de distintas áreas, entre otros, sino también a la comunidad científica: médicos, nutricionistas, comunicadores sociales, técnicos y médicos deportivos, economistas, entre otros, para planificar y focalizar la evaluación, recopilar evidencia fehaciente, justificar las conclusiones y asegurar compartir adecuadamente las lecciones aprendidas.

Es necesario repensar los estudios sobre la efectividad de los programas de educación nutricional.



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

1.4 Premios

ACTA realizó la convocatoria a la comunidad científica y tecnológica del país, para invitar a presentar sus trabajos de investigación para concursar por el VIII Premio ACTA a la Investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos, el III Premio ACTA a la Investigación en Inocuidad de Alimentos y el I PREMIO ACTA/ACOFANUD a la Investigación en Alimentación y Nutrición.

En respuesta a la convocatoria se recibieron 96 resúmenes de trabajos procedentes de diferentes instituciones nacionales para participar por el premio ACTA, los trabajos recibidos de manera adecuada y completa fueron 69 en sus tres categorías: a) VIII Premio ACTA a la investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos: 22 trabajos de posgrado y 23 trabajos de pregrado. b) III Premio ACTA a la investigación en Inocuidad de Alimentos: 10 trabajos de posgrado y 5 trabajos de pregrado. c) I Premio ACTA / ACOFANUD (Asociación Colombiana de Facultades de Nutrición y dietética) a la Investigación en Alimentación y Nutrición: 8 trabajos de posgrado y un trabajo de pregrado.

Además, ACTA efectuó la convocatoria a la comunidad científica, tecnológica, gubernamental y empresarial del área, para invitar a presentar candidatos para concursar por el Premio ACTA a la Contribución de Toda una Vida en Inocuidad de Alimentos. En respuesta a la convocatoria se recibieron 25 nominaciones y 12 postulados de diversas profesionales, procedentes de varias instituciones nacionales. El resumen de los ganadores y las menciones de honor generadas se muestra a continuación.

Con el objeto de otorgar los estímulos económicos establecidos para los Premios ACTA, las empresas patrocinadoras de los premios ACTA aportaron COP \$61.500.000 y se entregaron en efectivo por valor de COP \$32.000.000 ACTA agradece sinceramente a estas empresas por este apoyo a los investigadores colombianos.

Premio otorgado	Calificación	Nombres de los ganadores
VIII Premio ACTA a la investigación en Alimentos, patrocinado por el Instituto Alpina	PRIMER PUESTO Pregrado “Efecto de un suplemento líquido a base de <i>Saccharomyces Cerevisiae</i> y <i>Lactobacillus Casei</i> para la alimentación de mojarra roja (<i>Oreochromis Sp</i>) en etapa de alevinaje y precría.”	Claudia E. Díaz, Alexis Medina, Ángela Villamizar, Diego Palencia. Universidad de Santander
	PRIMER PUESTO Postgrado “Potenciación de la capacidad antioxidante mediante interacción sinergista entre bioactivos de frutas	Jeanine Kathleen Peñaloza, Benjamín Alberto Rojano. Tecnas S.A. y Universidad Nacional de Colombia



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Premio otorgado	Calificación	Nombres de los ganadores
	nativas colombianas.”	
III Premio ACTA a la Investigación en Inocuidad de Alimentos patrocinado por Larkin.	PRIMER PUESTO Pregrado. “Evaluación de la actividad fungistática del extracto de la cáscara del mangostino (<i>Garcinia Mangostana</i> L.) en <i>Botrytis Cinerea</i> para la biopreservación de la coliflor (<i>Brassica Oleracea</i> Va. <i>Botrytis</i>).”	Alejandra Díaz Ángel; José Daniel Duarte Flórez; María Patricia Chaparro González Universidad de La Salle.
	PRIMER PUESTO Postgrado. “Counts, Serovars, and Antimicrobial Resistance Phenotypes of Salmonella on Raw Chicken Meat at Retail in Colombia.”	Pilar Donado Godoy, Viviana Clavijo, Maribel León, Alejandra Arevalo, Ricardo Castellanos, Johan Bernal, Mc Allister Tafur, Maria Victoria Ovalle, Walid Q. Alali, Michael Hume, Juan Jose Romero Zuñiga, Isabel Walls, And Michael P. Doyle.- CORPOICA- Colombiano Agropecuario (ICA),- University of Georgia,- Department of Agriculture, AgriculturalResearchService, Food Animal ProtectionResearchLaboratoryCollegeStation,- Universidad Nacional de Costa Rica, - UnitedStatesDepartment of Agriculture, NationalInstitute of Food and Agriculture.
I Premio ACTA / ACOFANUD a la Investigación en Alimentación y Nutrición.	PRIMER PUESTO “El consumo crónico de café mejora la capacidad antioxidante del plasma sin afectar el perfil de lípidos y la función vascular. Estudio clínico.”	Gloria María Agudelo Ochoa, Claudia María Velásquez, Mauricio Duque, Isabel Cristina Pulgarín, Óscar Lara Guzmán, Mónica Quintero Ortiz, Mauricio Naranjo Cano, Katalina Muñoz Durango.Vidarium, Centro de Investigación en Alimentación y Nutrición, Salud y Bienestar; Grupo Empresarial Nutresa. - Escuela de Alimentación y Nutrición y Dietética, Universidad de Antioquia, - Grupo de Investigación en Alimentación y Alimentación y Nutrición Humana, GIANH; Escuela de Alimentación y Nutrición y Dietética. Universidad de Antioquia. - Grupo de Cardiología; Universidad CES. - Grupo de



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Premio otorgado	Calificación	Nombres de los ganadores
		Investigación en Sustancias Bioactivas (GISB). Facultad de Química Farmacéutica, Universidad de Antioquia. - Centro de Investigación & Desarrollo – COLCAFE; Industria Colombiana de Café S.A.S
II PREMIO ACTA a la Contribución de Toda una Vida en Inocuidad de Alimentos	Primer Puesto	SANTIAGO OROZCO VALLECILLA, Médico Veterinario M.Sc. en Salud Pública, Asesor y Consultor para la Industria de los alimentos.
II PREMIO ACTA a la Contribución De Toda una Vida en Inocuidad de Alimentos	Mención de Honor	BERNADETTE FRANCISCA KLOTZ CEBERIO, PhD en Ciencias de los Alimentos, Directora General Instituto Alpina de Investigación.
II PREMIO ACTA a la Contribución de Toda una Vida en Inocuidad de Alimentos	Mención de Honor	ALFONSO ARENAS HORTUA, Médico Veterinario M.Sc. en Salud Pública, Consultor Internacional.
I Premio ACTA / ACOFANUD a la Investigación en Alimentación y Nutrición.	Mención de honor concedida al trabajo: “El mango de azúcar y su potencial como alimento quimiopreventivo.”	Andrea Corrales, María Elena Maldonado, Luz Amparo Urango, Berardo Rodríguez, Gabriela Jaramillo, Benjamín Rojano. Universidad de Antioquia, - Corporación para Investigaciones Biológicas, - Universidad Nacional de Colombia.
I Premio ACTA / ACOFANUD a la Investigación en Alimentación y Nutrición.	Mención de honor concedida al trabajo: “Atlas fotográfico de porciones para cuantificar el consumo de alimentos y nutrientes. Santander, Colombia.”	Gloria Esperanza Prada, Oscar Fernando Herrán, Sergio Andrés Oróstegui. Universidad Industrial de Santander.

El Comité Científico de ACTA, la Dirección Ejecutiva y el equipo de colaboradores ha venido desarrollado acercamientos con empresas con el fin de otorgar un nuevo premio denominado Premio ACTA/ IFT a la INNOVACION en CONACTA2016. Tan pronto se tengan confirmados los patrocinadores de los premios se comunicará a los asociados y a la comunidad del sector agroalimentario.



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

3. Becas y Reconocimientos.

ACTA otorgó 15 becas a las personas relacionadas en la siguiente tabla, con la asistencia gratuita a CONACTA2014. Es importante destacar que la beca otorgada a Jaider Montenegro Ríos, estudiante de la Universidad de la Salle Sede YOPAL, quien proviene de una zona bastante vulnerable del territorio nacional, pues bajo el auspicio de la colaboración interinstitucional pudo asistir con todos los gastos pagos al CONACTA1014 de la siguiente manera: ACTA otorgó la inscripción gratuita al congreso, FEDEPALMA y CENIPALMA aportaron el tiquete aéreo de ida y regreso y la Universidad de la Salle sede Bogotá se hizo cargo de sus viáticos, hospedaje y manutención en la ciudad de Bogotá durante toda su permanencia en el Congreso.

Empresa	Nombres	Apellidos
ACTA	Margarita	Angulo Coral
Aquality Lab	Claudia Constanza	Cabrera Sánchez
Instituto Nacional de Salud	Yuly Andrea	Gamboa Marín
Junta Directiva Capítulo Bioandes	Ana Matilde	Méndez
Junta Directiva Capítulo Bioandes	Miriam	La Espriella
Junta Directiva Capítulo Bioandes	Luis Antonio	Lobo Soler
Ministerio de Salud	July	Martínez Ruiz
Ministerio de Salud	Angélica	Sagrawa
Ministerio del Medio Ambiente	Margarita	Lopera
Particular	Roberto Carlos	Monam Jaramillo
Particular	Jannet	López Torres
Particular	Liliana	Rodríguez Castiblanco
Universidad Agraria de Colombia.	Eliana Alejandra	Vega Matiz
Universidad de La Salle	Jaider	Montenegro Ríos
Universidad Nacional de Colombia.	Juanita Del Pilar	Hernández

Convocatoria para estudiantes asociados a ACTA, IFT – TATE & LYLE

El Institute of Food Technologists (IFT) y Tate & Lyle Food Systems anunciaron una nueva competencia para estudiantes que promoverá la innovación y exploración científica estudiantil en



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

temas globales de ciencia de alimentos. Esta nueva colaboración se enfoca en la necesidad de talentosos científicos en alimentos que resuelvan las futuras demandas globales por alimentos seguros, nutritivos y asequibles.

“Esta generación de científicos alimentarios necesitara desarrollar nuevas e innovadoras formas de atender la demanda de los consumidores por una variedad de productos alimenticios diseñados para cubrir gustos y necesidades específicas” comentó la Presidenta de IFT Mary Ellen Camire, PhD, CFS. “El IFT Global Student Innovation Challenge o Desafío Global de Innovación Estudiantil del IFT, busca promover soluciones creativas que también sean sostenibles y prácticas”.

A través del “IFT Global Student Innovation Challenge” patrocinado por Tate & Lyle Food Systems, estudiantes de todo el mundo (con MS, PhD o títulos equivalentes) utilizarán su conocimiento en Ciencia y Tecnología de Alimentos para participar en una competencia enfocada en la investigación y desafíos de desarrollo, para crear productos que cumplan con las necesidades del mercado.

Para la competencia inaugural, los estudiantes diseñarán un innovador postre lácteo aplicando un sistema de estabilización para alimentos (combinación de más de un ingrediente en una mezcla seca) para proveer texturas novedosas y excitantes. Sus conceptos de postres serán diseñados para una distribución comercial extensa, tomando en cuenta costo y disponibilidad de las materias primas. A los estudiantes se les solicitará enfocarse en un mercado específico de consumidores y proveer un análisis de negocio para su producto. Cuatro estudiantes serán seleccionados como finalistas y recibirán una beca de viaje de USD \$3.000 para atender al IFT15 en Chicago, en Julio de 2015. El estudiante ganador recibirá una placa y un viaje para visitar uno de los Centros de Innovación Global de Tate & Lyle.

Lamentablemente y a pesar de realizar mas de 4 meses de divulgación continua a la campaña al realizar seguimiento con Luis Fernández se recibió una comunicación en la cual ningún estudiante de Colombia se había postulado, lo cual es bastante inusual, razón por la cual se solicitara a los directores de programas y decanos de las universidades mayor atención a estas convocatorias.

4 . Actividades Institucionales

ACTA desarrolla una fuerte interacción con diferentes instituciones, para el logro y el cumplimiento de su misión institucional en el sector agroalimentario, por lo cual continúa su participación con las entidades y empresas nacionales e internacionales que posicionan a ACTA como el ente articulador entre la industria, la empresa y la academia. Por otra parte, el desarrollo de actividades conjuntas permite que ACTA promueva hacia sus asociados actividades de orden internacional y nacional. Adicionalmente ACTA genera actividades orientadas al desarrollo del sector, la ciencia y la tecnología. Lo anterior permite a la Asociación mantener y buscar nuevos asociados en el sistema agroalimentario del país. En consecuencia, se adelantaron las siguientes actividades e interacciones con las entidades internacionales y nacionales:



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

4.1. Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ALACCTA)

ACTA postuló a la presidencia de ALACCTA a nuestro Miembro Honorario, Dr. Jairo Romero, en la asamblea que se celebró en el XVIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, realizado en Costa Rica del 31 de Marzo al 2 de Abril de 2014, quedando como actual presidente, por lo cual la sede de ALACCTA quedó en nuestro país.

4.2. International Union of Food Science and Technology (IUFoST)

Se renovó la afiliación al IUFoST y se desarrollaron gestiones de contacto para las actividades en CONACTA 2014.

Por otra parte, se realizó la postulación del Dr. Jairo Romero al Governance Council de IUFoST, uno de los cargos más importantes y representativos a nivel mundial. De esta manera a través del reconocimiento y la trayectoria ACTA brinda oportunidades de crecimiento personal y de interacción a nivel nacional e internacional y se reconoce el esfuerzo a los diferentes miembros de ACTA los cuales continúan posicionándose como referentes a nivel mundial e internacional del sector en beneficio del país y lógicamente de la Asociación.

Consideramos muy importante resaltar el fuerte apoyo científico recibido en CONACTA 2014 al nominar tres (3) conferencistas de muy alto perfil, permitir el uso del logo y un aporte para la ayuda de los tiquetes de uno de los conferencistas. Igualmente se mantienen los contactos para desarrollar actividades durante el 2015.

4.3. International Association for Food Protection (IAFP)

Se renovó la afiliación al IAFP y se están desarrollando gestiones de contacto para las actividades que se desarrollaron en CONACTA 2014 y las que pactamos desarrollar a futuro.

4.4. Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC)

Se han desarrollado acercamientos continuos con el fin de desarrollar actividades de divulgación y consulta de las normas en construcción ante toda la comunidad del sector. En la actualidad el delegado de ACTA ante el ICONTEC es la Dra. Adriana Coral, miembro de la Junta Directiva. El objetivo es crear un espacio en la página web de ACTA, para incluir las consultas de los asociados, espacio que seguramente será ampliado con el tiempo con las reglamentaciones del Ministerio de Salud y el INVIMA, en la actualidad esta gestión se está realizando y se están enviando las consultas públicas, así como las guías técnicas de manera permanente a nuestros mas de 15000 contactos de nuestra base de datos.



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

4.5. Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA)

ACTA postuló a la MSc Marta Bahamon y a la MSc Liliana Navarrete, miembros de la Junta Directiva de ACTA, como candidatas a ocupar la representación de ACTA en la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas Alcohólicas (SEABA). La SEABA no se ha pronunciado al respecto.

4.6. International Life Sciences Institute - ILSI Norandino

A partir de las relaciones que se generan con el ILSI Norandino, se espera ejecutar actividades conjuntas con base en los acuerdos establecidos para mutuo beneficio.

4.7. Asociación Nacional de Industriales (ANDI)

Se han desarrollado invitaciones a eventos de manera gratuita organizados por ACTA, con el fin de fortalecer los lazos ya creados con las diferentes industrias y profesionales del sector, invitaciones que esperamos se repitan y sean fructíferas en el tiempo y el desarrollo de ACTA.

4.8. Cámara de Comercio de Bogotá

Se están desarrollando acuerdos de cooperación conjunta con el objetivo de fortalecer la región en temas de transferencia de conocimiento y asistencia técnica por medio del Mega Proyecto Agroindustrial de Bogotá.

4.9. Tecnocárnicos / Tecnolácteos Andina Marzo 2014

Se estableció un acuerdo de participación conjunta con los organizadores de la feria y CONACTA. Para el efecto, ACTA asistió al evento con el fin de realizar nuevos contactos con la industria cárnica y láctea, así como consolidar y fortalecer los lazos ya creados con la industria y los profesionales del sector.

4.10. Fuerzas Militares / Ejército Nacional de Colombia

En la actualidad se está en proceso de firmar un acuerdo de cooperación por cinco años con la Escuela Militar de Cadetes para desarrollar eventos de capacitación que cuenten con al menos 400 o 500 personas semestralmente en temas necesarios y requeridos por las fuerzas militares específicamente en manejo adecuado de alimentos y actualización en la manipulación de los mismos y nuevas tecnologías de aplicación inmediata. En contraprestación ACTA recibirá divulgación a través de la emisora radial del ejército en los temas que se seleccionen en conjunto.



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

4.11. Mesa de procesamiento de Alimentos SENA.

En la actualidad se ha postulado al ingeniero Jaime Orjuela como Miembro de la Mesa Directiva; se espera que a través de las gestiones continuas se desarrollen actividades de alto impacto para ACTA a nivel nacional.

4.12. Convenio Bioandes ACTA.

Se ha firmado un convenio con el capítulo de Bioandes – Uniandinos, sobre el cual se desarrollaran permanentemente actividades de actualización profesional a los egresados de la Universidad de los Andes, a través de las distintas sedes UNIANDINOS.

4.13. Convenio Universidad Politécnica de Valencia ACTA.

Se está en proceso de firma de un convenio con la Universidad politécnica de Valencia en España, con el cual se busca que los asociados de ACTA puedan acceder a los repositorios de documentos de investigación científica de la red Europea, adicionalmente intercambios profesionales entre instituciones con el fin de poderlos extender a la red de Universidades socias de ACTA cuando aplique.

4.14. Red de Interlaboratorios.

Actualmente ACTA participa y hace parte del comité organizador de la red de Interlaboratorios en asocio con LABCARE, buscando consolidar y fortalecer permanentemente la red.

4.15. Red de Interlaboratorios de la Secretaria de Salud de Bogotá.

Actualmente ACTA participa activamente en la red de laboratorios de la Secretaria Distrital de Salud, buscando fortalecer los lazos hacia el apoyo interinstitucional con el Estado. Razón por la cual se buscara como apoyar a la Secretaria Distrital de Salud en su misión corporativa hacia la mejora de la salud pública.

5. Trabajo con y para Asociados

A partir de un análisis de la oferta de valor y considerando las inversiones realizadas en el pasado en la plataforma tecnológica, ya se tienen unos resultados tangibles para el desarrollo futuro de ACTA. Con esta base se realizó un ajuste a la oferta que brinda ACTA a sus asociados y se procedió a valorizar adecuadamente dicha oferta teniendo en cuenta la inversión vrs retorno de la misma, lo cual seguramente permitirá que todo el valor agregado de algunos aspectos que eran percibidos como intangibles en el sector sean cada vez más tangibles para los asociados. Adicionalmente se



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

realizaron varios eventos gratuitos con temas de interés general, igualmente se han realizado contactos para participar y postular a becas de carácter internacional.

5.1 Plataforma Tecnológica

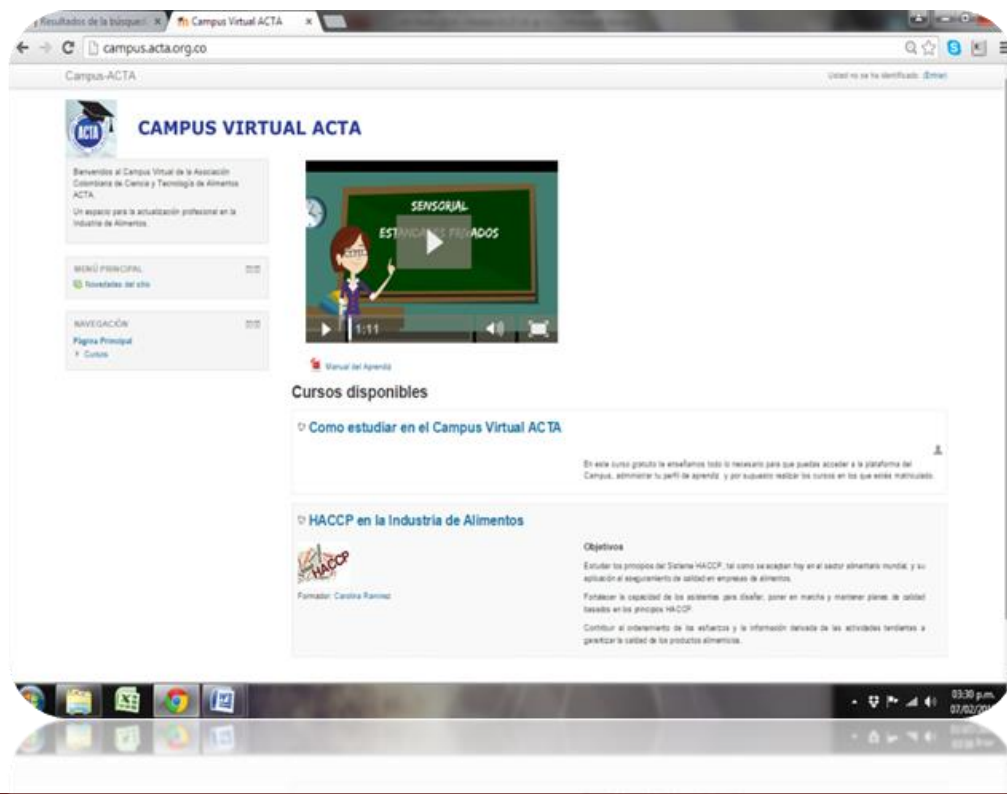
Se desarrollaron inversiones para el mejoramiento y afinamiento de la base de datos de ACTA, el directorio de proveedores del sector así como de una bolsa de empleo para los estudiantes y profesionales del sector, con el fin de que en período de tiempo no superior a dos años se cuente con un CRM (Customer Relationship Management), que nos permita ser más efectivos en el cumplimiento de nuestra misión y poder brindar una adecuada oferta de valor a nuestros asociados y al sector agroalimentario.

5.2. Comunicación por la web

Se han generado nuevos desarrollos, entre los cuales se cuentan:

Un campus de educación virtual bajo plataforma MOODLE. Sobre el cual se generaran actividades de transferencia de conocimiento y tecnología a los profesionales del sector desde la granja a la mesa.

Podrá ver el sitio web en campus.acta.org.co en las próximas semanas se integrará a la página web de ACTA (www.acta.org.co) actualmente estamos desarrollando una campana de convocatoria al interior de la comunidad académica del sector y de los profesionales con el fin de que las personas que deseen compartir sus conocimientos desarrollen programas de capacitación y de esta manera se multipliquen los esfuerzos de transferencia de conocimiento y de tecnología.





Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

5.1. Bases de Datos

A partir de las inversiones efectuadas definidas en la planeación estratégica realizada en 2012, se ha logrado hacer más visible la Asociación. La base de datos se ha depurado, actualizada y completada, pasando de 2.500 contactos a más de 15.000 contactos efectivos y directos. Al finalizar 2014 se espera que los contactos superen los 20.000 y que ACTA se consolide como la asociación científica más importante de todo el país que integra la universidad, la empresa y el estado en el tema de los alimentos. Cabe resaltar que los contactos mencionados se refieren a los realizados a través de correo electrónico, sin embargo, a través de las redes sociales se cuenta con contactos adicionales. Las actividades realizadas por medio de las redes sociales continúan aumentando significativamente cada día y se ha logrado mejorar el uso de la imagen y ampliar la presencia de la Asociación permanentemente.

Fortalecimiento de las bases de datos de ACTA, A nivel de bases de datos se ha invertido en una plataforma tecnológica que ha permitido aumentar considerablemente la base de datos, la cual ha pasado a inicios del 2013 de 6500 contactos entre personas e industrias a un poco mas de 15000 contactos actuales. Estos contactos están representados en 3.183 empresas (ver foto campana enviada el 21 de enero de 2015) y de 10103 personas (ver foto campana enviada el 6 de febrero de 2015).

Huzzah! Your campaign is on its way to inboxes everywhere.

Campaign details

Subject line	Se cumplen los requisitos legales de inocuidad en la industria?
List used	ACTA Lista General Personas Inscritas
Send date	Feb 06, 2015 02:27 pm
Emails sent	10103

[View Report](#)

Huzzah! Your campaign is on its way to inboxes everywhere.

Campaign details

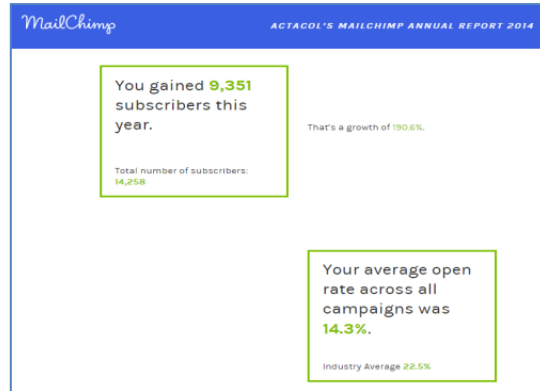
Subject line	Convocatoria para estudiantes asociados a ACTA, IFT - TATE & LYLE
List used	ACTA Lista General de Empresas
Send date	Jan 21, 2015 08:00 am
Emails sent	3183

[View Report](#)



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Se espera incluir a finales de 2015 unos 10.000 contactos adicionales de referentes académicos y científicos de Colombia y la región, base de datos que se ha recolectado durante el 2013 y el 2014, con lo que se esperaría la asociación cuente con cerca de 24.000 contactos efectivos.



5.1.1. Directorio de Proveedores

Con el objeto base en tener un lugar donde encontrar a los mejores proveedores del sector agroalimentario tanto a nivel nacional como internacional, ACTA desarrolló un Directorio de Proveedores para el sector, el cual funcionará de manera gratuita con el fin de acercar y fortalecer las relaciones con la industria y dar una mayor participación y visibilidad a nuestros asociados patrocinadores, ya que estos por derecho tendrán lugares desatacados en el mismo. Actualmente se está desarrollando el lanzamiento y consolidación del directorio para que se convierta en el lugar de consulta especializada del sector agroalimentario de Colombia.



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Se introdujo al interior de la página web un directorio de proveedores. Buscando un mayor reconocimiento y dando oportunidades a la industria de promover su oferta de valor de manera gratuita, igualmente destacando a los Asociados que apoyan la labor de ACTA, la forma de acceso al directorio de proveedores la encuentra en el siguiente link,

<http://portal.acta.org.co/asociados/beneficios-para-los-asociados/directorio-de-proveedores/>

El Directorio de proveedores se encuentra en

<http://portal.acta.org.co/directorio/>

Es importante tener en cuenta que para acceder y recorrer el sitio debe registrarse y tener clave de acceso al portal de ACTA.

Adicionalmente se ha trabajado en otros frentes de trabajo adicionales a la página web, como lo son el fortalecimiento de las bases de datos, el aumento de envíos de comunicados formales a la red de contactos con información técnica de interés, y el desarrollo de una publicación escrita de carácter comercial escrita por los asociados de ACTA.

ASOCIACION COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Quiénes Somos | Proceso Afiliación | Asociados | Programación | Patrocinadores | Publicaciones | Contáctenos

Directorio de Proveedores

El directorio de proveedores hace de una iniciativa de ACTA hacia sus asociados que tiene como principal propósito, ampliar las opciones de contactos del sector y para el sector.

Para ingresar al directorio de proveedores, se requiere que el asociado este registrado en nuestro portal de servicios y luego de haber iniciado una sesión.

- Si no está registrado, puede hacerlo ahora mismo:
 - Seguendo este enlace
 - Seleccionando del menú superior de este portal la opción Registro
 - Seguendo el enlace del cuadro Registrarse que aparece en la parte derecha de esta página
 - Tutorial para registro en el portal e ingreso al directorio:

Una vez registrado y con sesión iniciada se llega al directorio de proveedores seleccionando en el menú principal del portal las opciones:

- Asociados > Beneficios para los asociados > Ir al Directorio de Proveedores:

WELCOME, USER!

Próximos eventos

- February 25, 2015
 - CVI Premios Asocidos al day
- March 25, 2015
 - CVI Premios Publicistas al day
- April 22, 2015
 - CVI Legislación Alimentos al day

Programación

February 2015

M	T	W	T	F	S	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

« Jan

Ingresar / Salir

Login --

Regístrate

Usted no está registrado en nuestro portal!!!

[Le invitamos a registrarse ahora mismo haciendo en este enlace.](#)

Mantente conectado con ACTA

Subscríbete lo our e-mail newsletter lo receive updates.

Facebook Twitter LinkedIn YouTube

PREMIO ACTA

PREMIO ACTA 2014



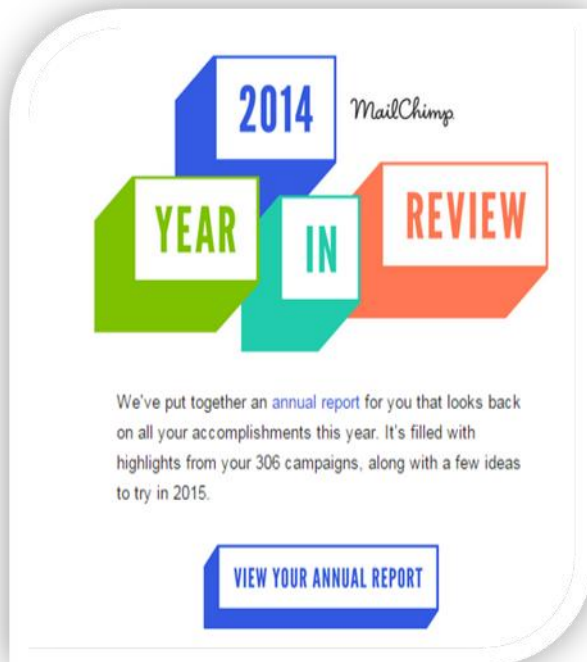
Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

5.1.2. Bolsa de Empleo

Con el fin de brindar valor agregado a los profesionales del sector, se ha desarrollado una bolsa de empleos especializados para el sector, en la cual las empresas puedan encontrar el mejor talento de acuerdo con sus necesidades y que los profesionales y estudiantes puedan acceder a las mejores oportunidades laborales, tanto a nivel nacional como internacional. Se ha planeado que esta sea de acceso gratuito para los profesionales. Sin embargo, los asociados a ACTA tendrán lugares destacados, con el fin de que sus perfiles profesionales sean la primera opción para industria. Se espera realizar el lanzamiento la bolsa de empleo tan pronto se tenga el permiso por parte del ministerio de trabajo.

5.1.3. Comunicación con los Asociados

El trabajo dirigido a los asociados es una de las actividades más importantes de la Asociación, razón por la cual se ha mejorado significativamente la comunicación y el servicio con los mismos. Para el efecto, se envían tres correos o comunicaciones semanales que describen las diferentes actividades de ACTA y los diversos temas de interés del sector, entre las cuales se incluyen algunas ofertas laborales, convocatorias, noticias sobre reglamentaciones, etc.



Aumento de frecuencia de envío de información al sector, y aumento en la visibilidad de la Asociación en el sector. ACTA en el 2014 envió 306 campañas (1.545.302 mensajes – ver imágenes de informe generado el 19 de diciembre de 2014) a su red de contactos, entre la cual se encontró información de interés del IAFP, IFT, IUFOST, FDA, PMA, FAO, OPS, Ministerio de salud, Sector Defensa, Adelantos científicos del sector privado y lógicamente información comercial y de interés de ACTA, como lo son los artículos publicados en la revista científica de ACTA, denominada ALIMENTOS HOY en donde los afiliados y personas destacadas del sector tienen la oportunidad de difundir sus investigaciones de manera gratuita.



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



ASOCIACION COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Convocatoria El Institute of Food Technologists y Tate & Lyle Food Systems lanzan una Nueva Competencia para Estudiantes

Participaran por Colombia estudiantes y entidades educativas Asociadas a ACTA únicamente.

CHICAGO Y LONDRES-El Institute of Food Technologists (IFT) y Tate & Lyle Food Systems anunciaron una nueva competencia para estudiantes que promoverá la innovación y exploración científica estudiantil en temas globales de ciencia de alimentos. Esta nueva colaboración se enfoca en la necesidad de talentosos científicos en alimentos que resuelvan las futuras demandas globales por alimentos seguros, nutritivos y asequibles.

"Esta generación de científicos alimentarios necesitará desarrollar nuevas e innovadoras formas de atender la demanda de los consumidores por una variedad de productos alimenticios diseñados para cubrir gustos y necesidades específicas" comentó la Presidenta de IFT Mary Ellen Camire, PhD, CFS. "El IFT Global Student Innovation Challenge o Desafío Global de Innovación Estudiantil del IFT, busca promover soluciones creativas que también sean sostenibles y prácticas" agregó.

A través del "IFT Global Student Innovation Challenge" patrocinado por Tate & Lyle Food Systems, estudiantes de todo el mundo (con MS, PhD o títulos equivalentes) utilizarán su conocimiento en Ciencia y Tecnología de Alimentos para participar en una competencia enfocada en la investigación y desafíos de desarrollo, para crear productos que cumplan con las necesidades del mercado.

Para la competencia inaugural, los estudiantes diseñarán un innovador postre lácteo aplicando un sistema de estabilización para alimentos (combinación de más de un ingrediente en una mezcla seca) para proveer texturas novedosas y excitantes. Sus conceptos de postres serán diseñados para una distribución comercial extensa, tomando en cuenta costo y disponibilidad de las materias primas. A los estudiantes se les solicitará enfocarse en un mercado específico de consumidores y proveer un análisis de negocio para su producto. Cuatro estudiantes serán seleccionados como finalistas y recibirán una beca de viaje de USD 3,000 para asistir al IFT15 en Chicago, en julio de 2015. El estudiante ganador recibirá una placa y un viaje para visitar uno de los Centros de Innovación Global de Tate&Lyle.

"Como la innovación en aplicaciones alimenticias es una parte integral de Tate&Lyle Food Systems, reconocemos que nuestro continuo éxito depende del apoyo de los futuros nuevos profesionales" dijo el Vicepresidente Senior de Aplicaciones Globales de Tate&Lyle Luis Fernandez, CFS. "Nuestra compañía está encantada de asociarse al IFT como una organización global comprometida con alimentar las mentes que alimentarán al mundo".

Para más información sobre la competencia, por favor visiten el siguiente link:

[Mayor Información](#)

Tate&Lyle asumió un compromiso de tres años para patrocinar esta competencia y el tema variará cada año.

Acerca del IFT

Este año el Institute of Food Technologists cumple 75 años. Desde su fundación en 1930, el IFT se ha comprometido con el avance de la ciencia de alimentos. Nuestra sociedad sin fines de lucro —con más de 18.000 miembros de más de 100 países— ayuda a científicos y tecnólogos en alimentos, así como a profesionales relacionados de la academia, gobierno e industria. Para más información por favor visiten ift.org



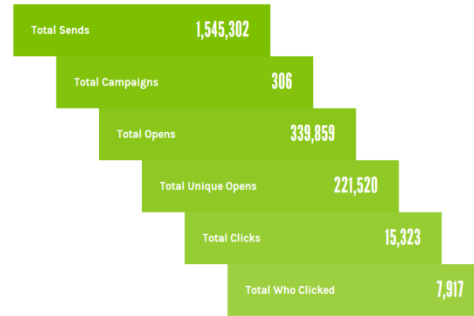
Acerca de Tate&Lyle

Tate&Lyle es un proveedor mundial de ingredientes y soluciones para la industria de alimentos, bebidas y otros sectores que opera más de 30 plantas de producción en todo el mundo. Tate&Lyle opera a través de dos unidades de negocios globales, Ingredientes Alimenticios Especiales e Ingredientes a Granel, con el apoyo del grupo de Innovación y Desarrollo Comercial. La estrategia del grupo es convertirse en el proveedor líder mundial de ingredientes alimenticios especiales por medio de un enfoque disciplinado en el crecimiento y el impulso de ingredientes a granel para la generación sostenida de efectivo que abone este crecimiento.

MailChimp

ACTACOL'S MAILCHIMP ANNUAL REPORT 2014

Menu





Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



HIGHEST OPEN RATE

A high open rate means you're doing something right with your subject lines.

<< TEST NOMBRES >>
PARTICIPE POR EL PREMIO ACTA

50.9% Open rate

Sent on June 27

To Premio ACTA Investigadores

HIGHEST CLICK RATE

Readers were especially engaged with this campaign's content.

INVITACIÓN PREMIOS ACTA 2014

8.1% Click rate

Sent on May 22

To GDM Beneficios



LONGEST LIFE

People keep coming back to this campaign.

BIENVENIDA 2014 BECAS EN COSTA RICA

Sent on January 22

Started on January 22

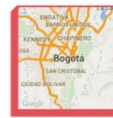
Ended on December 17

To ACTA Lista General Personas Inscritas



Subscriber Hubs

These are the cities where you have the highest concentrations of subscribers.



BOGOTÁ
2,772



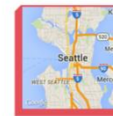
SAN JOSE
1,064



FREMONT
1,049



MEDELLÍN
742



SEATTLE
565



CALI
209



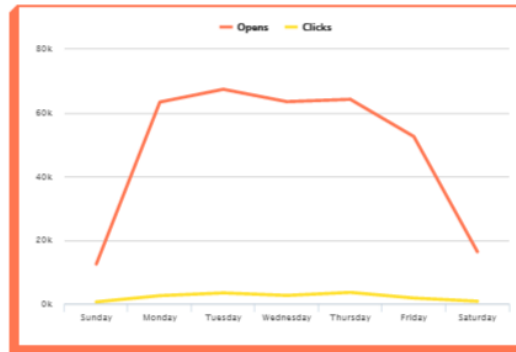
Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Most used words in subject lines



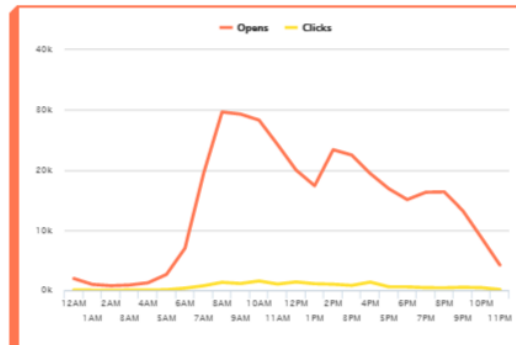
MOST ENGAGED DAY

Your campaigns get the most attention on this day of the week, but that doesn't necessarily mean it's your best day. Most likely, it's the day on which you most often send. Consider trying our Timewarp or Send Time Optimization features to make sure your subscribers are getting your campaigns when they most want to read them.



MOST ENGAGED HOUR

Your readers are most engaged at this time of day. Most likely, that's the time in which you usually send, but not necessarily the best time. Check out our Timewarp or Send Time Optimization features to make sure you're sending to your subscribers when they want to read your campaigns.





Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



YOUR BIGGEST FAN

INFO@ALIMCO.COM.CO

Either this person opened your emails 999 times or forwarded them to a bunch of friends. Either way, say hello to your #1 fan.

100.0% Open Rate

0.7% Click Rate

MONTH WITH THE MOST NEW SUBSCRIBERS

JULY

24 from API - Generic

2 from Hosted Signup Form

6,039 from List Import

You had a great July. This could be a combination of the time of year and interest level in your campaigns. Keep that in mind next year.

5.2. Actividades dirigidas a Asociados

Se creó y conformó el grupo GFSI liderado por el grupo de Seguridad Alimentaria, el cual se reúne al menos una vez al mes para tratar los diferentes temas de interés para el desarrollo de la Iniciativa Global a desarrollar e implementar en el país.

En la actualidad se están diseñando programas gratuitos para asociados. Igualmente se plantea una descentralización de las actividades propias de ACTA y un mayor involucramiento de nuestros asociados institucionales en el desarrollo de actividades de transferencia de conocimiento y de tecnología. Por lo pronto se desarrolló:

Nombre de la reunión	Fecha	Ciudad	Asistentes entre inscritos, patrocinadores y organizadores
Taller de creatividad innovación y modelos de negocio universidad de la Salle.	28 Mayo 2014.	Bogotá.	49
Primer encuentro de actualización y temas de interés "alergias a los alimentos lo que todos debemos saber"	4 de septiembre de 2014	Bogotá	101
Agroindustria de la Palma de Aceite en Colombia / Aceite de Palma en la salud Humana	19 de septiembre 2014	Yopal, Casanare.	185
Textura de Lácteos.	7 de Octubre 2014	Bogotá.	70



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Nombre de la reunión	Fecha	Ciudad	Asistentes entre inscritos, patrocinadores y organizadores
<i>Encuentro estudiantil de Nutrición y Dietética / Universidad Nacional de Colombia</i>	7 de Octubre 2014	Bogotá.	60
<i>Conversatorio Normatividad y legislación alimentaria. Uniagraria. / Ministerios de salud / secretaria de salud.</i>	9 de Octubre. 2014	Bogotá.	170
<i>Seguridad Alimentaria / Charla Presencial / Banco de Alimentos</i>	16 de Octubre 2014	Bogotá	80
<i>Jornada de Capacitación en FSSC 22000</i>	26 de enero 2015	Bogotá	80
<i>Jornada de Capacitación en FSSC 22000 Pereira</i>	27 de enero 2014.	Pereira	114
<i>Jornada de Capacitación en FSSC 22000.</i>	28 de enero 2014.	Medellín	73
<i>Jornada de Capacitación en IFS proveedores grupo Éxito.</i>	28 de enero 2015.	Medellín	62
<i>Seminario taller sobre alimentación, nutrición para proveedores de alimentos</i>	6 de febrero de 2015.	Medellín	45
<i>Agroindustria de la Palma de Aceite en Colombia / Aceite de Palma en la salud Humana</i>	19 de febrero 2015.	Bogotá, Uniagraria.	162
Total eventos realizados	13	Impacto en personas del sector.	916

6. Asuntos Administrativos y Financieros

Se ha mejorado notablemente el posicionamiento y el desarrollo de ACTA en el sector, se ha tenido un acercamiento continuo con las entidades de gobierno y la industria, poco a poco ACTA se ha posicionado y crecido en el sector gracias a las buenas gestiones de los profesionales que conforman la junta directiva en general. A pesar de los recursos económicos escasos y las necesidades continuas de capital para desarrollar la actividad propia de la Asociación, se ha logrado cumplir con las obligaciones laborales, impuestos, igualmente se ha logrado salir de la causal de disolución, sin embargo se hace necesario captar recursos y poder recibir un mayor apoyo e impulso por parte de la industria y la academia debido a que la situación aunque es mucho más optimista requiere un de mayores esfuerzos.

La estructura organizacional de ACTA así como las funciones y responsabilidades han cambiado, tan así que se ha creado un cargo en mercadeo y ventas, y se estarán abriendo posibilidades a que



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

personas que deseen desarrollar actividades de ventas al interior de ACTA puedan hacerlo sobre la base de una generación de ingresos variable y sin cargo al costo fijo de la organización.

Se hace necesario poder crecer la estructura con el fin de prestar un mejor servicio y obtener un mayor impacto en el sector, sin embargo en la medida que las condiciones de capital, inversión y reinversión lo permitan se hará, por lo pronto se presentan como objetivos de corto y mediano plazo:

1. Contar con la modalidad de pagos en línea
2. Fortalecer los programas académicos de orden presencial con conferencistas internacionales de talla mundial provenientes del IUFoTS, IAFT, IFT y ALACCTA
3. Fortalecer los programas de formación virtual
4. Desarrollar eventos en regiones diferentes a la capital de Colombia
5. Fortalecer las relaciones Universidad Empresa Estado
6. Fomentar la vinculación de empresas patrocinadoras así como Universidades
7. Fortalecer la lecturabilidad de la revista Alimentos HOY
8. Fortalecer la publicación Comercial Alimentos ACTA
9. Aumentar los eventos de formación presencial al menos con 4 al mes
10. Desarrollar el proyecto Semillero, el cual amplíe la participación de estudiantes al interior de ACTA

Por otra parte en el 2015 ACTA cumple 40 años de fundación, esperamos desarrollar varias actividades que reconozcan el trabajo de todas las personas que han generado actividades de alto impacto para el país, y sobre todo que han permitido que ACTA se mantenga en el sector beneficiando a los estudiantes, academia, la industria y el gobierno fortaleciendo sus capacidades tanto técnicas como profesionales y humanas.

7. Dictamen del Revisor Fiscal sin Salvedades

8. Informes Financieros

- 8.1. Balance general comparativo a Diciembre 31 de 2014 / 2013**
 - 8.2. Estado de Ingresos y Egresos Comparativo – Enero 1 a Diciembre 31 de 2014/2013**
 - 8.3. Estado de Flujos de Efectivo a Diciembre 31 de 2014/2013**
 - 8.4. Estado de Cambio en la Situación Financiera a Diciembre 31 de 2014/2013**
 - 8.5. Estado de Cambio en el Patrimonio a Diciembre 31 de 2014/2013**
- Notas a los Estados Financieros**

9. Presupuesto 2015.

Todos estos informes se incluyen a continuación en el mismo orden.

Total de páginas de estos **informes: 15**

FIN DEL INFORME A LA ASAMBLEA GENERAL