



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



XL ASAMBLEA NACIONAL ORDINARIA

INFORME DE ACTIVIDADES
MARZO 2015 – FEBRERO 2016

Bogotá DC, Febrero 25 de 2016



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



JUNTA DIRECTIVA NACIONAL

Presidente Adriana Coral Durango.
Vicepresidente Pedro Pablo Posada.
Secretaria Edna Liliana Peralta 2015.
Marta Bahamon 2016.

Vocales principales

Edna Liliana Peralta
Carolina Ramirez
Jorge Arturo Cabrera.
Marta Bahamon
Magda Ivonne Pinzon.

Vocales Suplentes

Ligia Rodriguez
Juan Carlos Cruz
Fanny Rivera
Camilo Cortes
Clara Quijano
Janeth Luna
Jairo Romero

COMITÉS JUNTA DIRECTIVA

Comité Administrativo Financiero - Ventas – Mercadeo y Asociados.

Liliana Peralta.
Pedro Pablo Posada.
Juan carlos Cruz.
Ligia Rodriguez.
Fanny Rivera.
Jairo Romero.
Camilo Cortes.

Comité Academico.

Jorge Cabrera.
Magda Ivonne Pinzon.
Marta Bahamon.
Janeth Luna.
Adriana Coral.
Carolina Ramirez.
Clara Quijano.
Liliana Peralta.



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



Comité Editorial

ALIMENTOS HOY

Jorge Arturo Cabrera
Clara Quijano
Laura Serrato.

DIRECCIÓN EJECUTIVA

Ing. Jaime Orjuela

REVISOR FISCAL

Yuliany Chacón
TP 86798 - T

CONTADOR

Viviana Monrroy Vera
TP 118130-T

APOYO ADMINISTRATIVO

Andrea Buitrago
Andrés Cardozo



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



Patrocinadores Industria ACTA.



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



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos





Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



PATROCINADORES INSTITUCIONALES ACTA.





Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



PARTNERS





Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



ORDÉN DEL DÍA PROPUESTO

El orden del día propuesto es el siguiente:

1. Verificación del quórum
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 XXXIX Asamblea celebrada 19 de Marzo de 2015.
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 31/2015.
9. Presentación, revisión y aprobación del presupuesto 2016
10. Propositiones y varios
11. Encuentro social de asociados



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



Contenido

INFORME DE GESTIÓN	11
1. Actividades de difusión científica y tecnológica.....	11
1.1. Actividades Marzo 2015 – Febrero 2016.....	11
1.2. Asesorías y Propuestas.....	31
1.3. Publicaciones.....	32
1.3.1. Revista Alimentos Hoy - Resumen de Actividades 2015	32
1.3.2. Revista Alimentos ACTA - Resumen de Actividades 2015.....	36
1.4. Premios	36
3. Becas y Reconocimientos.....	36
4. Actividades Institucionales	37
4.1. Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ALACCTA) ...	37
4.2. International Union of Food Science and Technology (IUFoST)	37
4.3. International Association for Food Protection (IAFP)	37
4.4. Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC).....	37
4.5. Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA)	38
4.6. International Life Sciences Institute - ILSI Norandino.....	38
4.7. Asociación Nacional de Industriales (ANDI)	38
4.8. Cámara de Comercio de Bogotá.....	38
4.9. Tecno cárnicos / Tecno lácteos Andina Marzo 2014	38
4.10. Fuerzas Militares / Ejército Nacional de Colombia	38
4.11. Mesa de procesamiento de Alimentos SENA.	39
4.12. Cadena Hortofrutícola SENA.....	39
4.13. Consejo Nacional Hortofrutícola – Ministerio de Agricultura.....	39
4.14. Convenio Bioandes ACTA.....	39
4.15. Convenio Alianza Social Uniandina ACTA.....	39
4.16. Convenio FUNCOBES ACOFANUD ACTA.....	39
4.17. Grupo de consumo Consiente responsable y sostenible - Sistema B.	40



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



ACTA está participando en cabeza de su presidente en el grupo de consumo consiente cuyo objetivo es cambiar hábitos en el consumidor con el fin de que este desarrollo compras de una manera más consiente.	40
4.18. Grupo de consumo Consiente responsable y sostenible - Sistema B.	40
ACTA está participando en cabeza de su presidente en el grupo de consumo consiente cuyo objetivo es cambiar hábitos en el consumidor con el fin de que este desarrollo compras de una manera más consiente.	40
4.19. Convenio Universidad Politécnica de Valencia ACTA.	40
4.20. Red de Inter laboratorios.	40
4.21. Red lab de la Secretaria de Salud de Bogotá.	40
4.22. Fogón Colombia.	40
4.23. Comité GFSI.	41
5. Trabajo con y para Asociados	42
5.1 Plataforma Tecnológica	44
5.2 Comunicación por la web	44
5.1. Bases de Datos	47
5.1.1. Directorio de Proveedores	49
5.1.2. Bolsa de Empleo	49
5.1.3. Comunicación con los Asociados	49
5.2. Actividades dirigidas a Asociados	49
6. Asuntos Administrativos y Financieros.	51
7. Dictamen del Revisor Fiscal sin Salvedades.	52
8. Informes Financieros.	52
8.1. Balance general comparativo a Diciembre 31 de 2015 / 2014.	52
8.2. Estado de Ingresos y Egresos Comparativo – Enero 1 a Diciembre 31 de 2015/2014	52
8.3. Estado de Flujos de Efectivo a Diciembre 31 de 2015/2014	52
8.4. Estado de Cambio en la Situación Financiera a Diciembre 31 de 2015/2014	52
8.5. Estado de Cambio en el Patrimonio a Diciembre 31 de 2015/2014.	52
Notas a los Estados Financieros.	52
9. Presupuesto 2016.	52



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



INFORME DE GESTIÓN

Marzo 2015 a Febrero 2016

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 2015 – Febrero 2016.

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

Tabla Número 1. Actividades desarrolladas entre marzo de 2015 y febrero de 2016.

Nombre del curso	Modalidad	Fecha	Ciudad	Número de participantes
"Formador de auditores HACCP"	Virtual	9 de febrero al 13 de marzo	N/a	6
Estrategia de reducción de sal / normatividad	Presencial	20 de abril	Bogotá	86
"legislación sanitaria en Colombia"	Presencial	23 y 24 de abril	Medellín	20
Básico en análisis sensorial de alimentos	Presencial	7,8 y 9 de mayo	Bogotá	12
El papel del ingeniero de Alimentos en la industria U. Quindío	presencial		Armenia	280
Calidad y asuntos regulatorios en Gastronomía - Uniagustiniana	Presencial	12 de mayo de 2015	Bogotá	320
Desarrollo de nuevos productos	Presencial	30 y 31 julio	Bogotá	20
Una visión sobre la Bioactividad de los aromas y aceites esenciales UNIANDINOS	Presencial	31 de julio	Bogotá	11
Jornada Gastronómica - Jamón serrano Julián Martín del Gujuelo-España - Uniagustiniana	Presencial	14 de agosto	Bogotá	107
Jornada de Emprendimiento - Idea de Negocios sector Gastronómico - Uniagustiniana	Presencial	26 de agosto	Bogotá	160
Red de ciencias sensoriales - U. Salle	Presencial	28 de agosto	Bogotá	65
Presentación Gastronomía Universidad de la Sabana - gastronomía U. Sabana	Presencial	17 de septiembre	Chía	28

Sinia 2015 simposio internacional de ingredientes y aditivos "alimentos saludables. Presente y futuro de ingredientes y aditivos naturales" U. Pontificia Bolivariana.	Presencial	3 y 4 de septiembre	Medellín	155
Innovación e investigación y desarrollo de nuevos productos "en industrias de alimentos y bebidas"	Presencial	22 y 23 de octubre	Bogotá	39
SINDA Simposio Internacional de Inocuidad de Alimentos U Salle.	Presencial	23 de octubre	Bogotá	439
I curso de innovación e investigación y desarrollo de nuevos productos - ACOFANUD - ANDI - ACTA	Presencial	22 y 23 de octubre	Bogotá	40
Aniversario y muestra de la escuela de ingenierías y arquitectura – U. Del Meta	Presencial	6 DE NOVIEMBRE	Villavicencio	186
Ii jornada de inocuidad alimentaria	Presencial	13 de noviembre	Bogotá	56
II curso de innovación e investigación y desarrollo de nuevos productos - ACOFANUD - ANDI - ACTA	Presencial	11 y 12 de febrero	Bogotá	42
III Jornada Alimentos como determinante para la Salud - Escuela Militar de Cadetes - Ejército Nacional ESMIC.	Presencial	10 de febrero	Bogotá	340
Total Jornadas 20 - Total personas Formadas Dimensión Social				2412

Fuente. ACTA.



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



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.

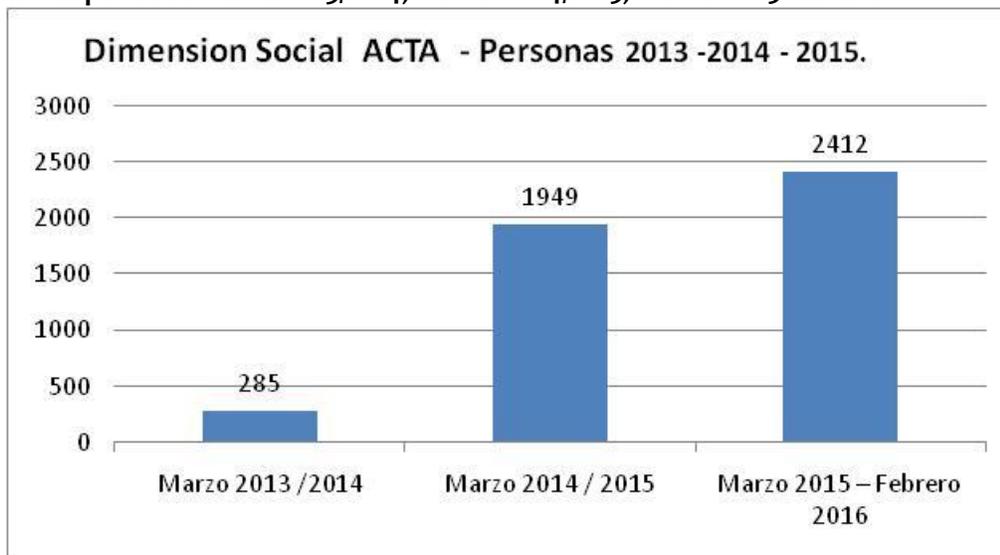
Impacto de ACTA, últimos periodos,

Tabla Número 2, Jornadas realizadas y número de personas beneficiadas para los periodos marzo 2013/2014, marzo 2014/2015, marzo 2015 febrero 2016.

Periodo	Jornadas realizadas	Dimensión Social ACTA – Personas Formadas
Marzo 2013 /2014	11	285
Marzo 2014 / 2015	25	1949
Marzo 2015 – Febrero 2016	20	2412

Fuente. ACTA.

Grafico N 1. Evolución de dimensión social de ACTA a través de las jornadas desarrolladas por ACTA en los periodos marzo 2013/2014, marzo 2014/2015, marzo 2015 febrero 2016.



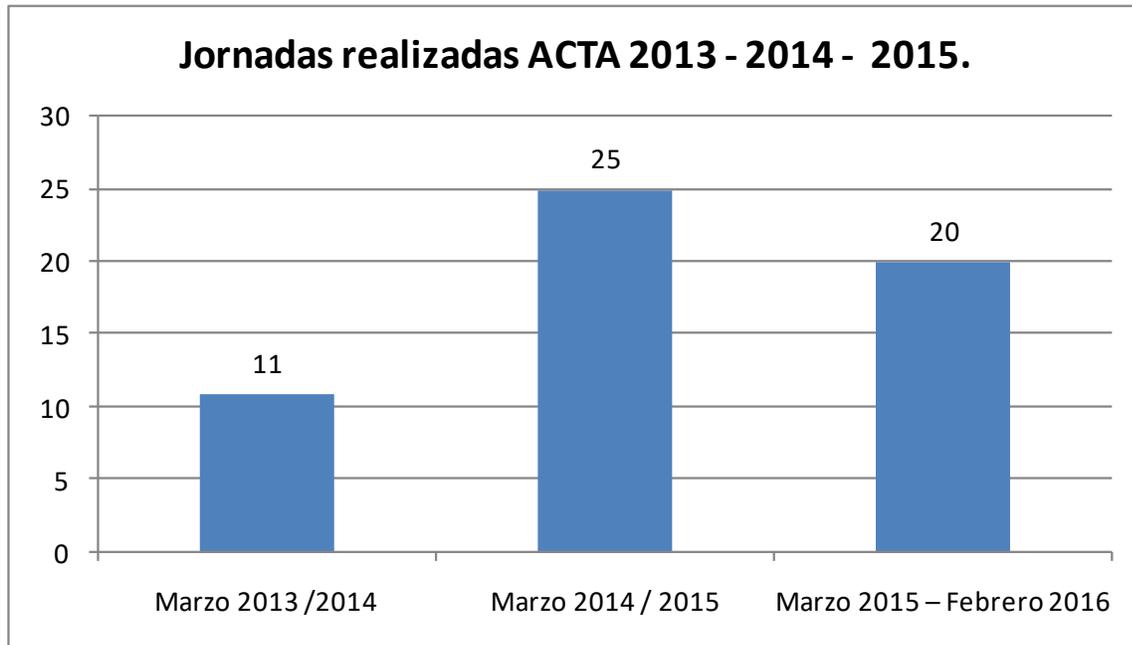
Fuente ACTA,



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



Grafico N 2. Evolución de las jornadas desarrolladas por ACTA en los periodos marzo 2013/2014, marzo 2014/2015, marzo 2015 febrero 2016.



Fuente ACTA,



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



A continuación se hará una breve descripción de los eventos más importantes desarrollados por ACTA en el 2015. Iniciando por los eventos más importantes siendo los dos simposios internacionales de Alimentos y continuando de manera sistemática a partir de la cronología de las actividades desarrolladas.

Sinia 2015 simposio internacional de ingredientes y aditivos “alimentos saludables. Presente y futuro de ingredientes y aditivos naturales”	Presencial	3 y 4 de septiembre	Medellín
--	-------------------	----------------------------	-----------------

“Alimentos saludables. Presente y futuro de ingredientes y aditivos naturales”

De acuerdo con los numerosos estudios de tendencias en alimentos llevados a cabo por compañías especializadas de investigación de mercados en las diferentes regiones del mundo, se ha detectado que los consumidores desean y buscan alimentos saludables que en lo posible tengan “etiquetas limpias” (clean labels), es decir que los ingredientes empleados en el producto sean de origen natural y no empleen sustancias obtenidas artificialmente o sintéticas. Lo anterior ha generado que la industria de alimentos dedique esfuerzos a la investigación y desarrollo de ingredientes y aditivos naturales, y que varias multinacionales ya hayan hecho pública su decisión de utilizar únicamente sabores, colores e ingredientes naturales en sus productos. Igualmente, las legislaciones de los diferentes países como la de las organizaciones internacionales como EFSA (Europa), FDA (Estados Unidos) y del Codex Alimentarius (FAO/WHO) están constantemente en proceso de actualización.

Por su parte la industria nacional de alimentos y bebidas se enfrenta al doble reto de satisfacer al consumidor nacional y a cumplir con los requisitos y legislaciones de diferentes países en lo relacionado con el uso y aplicación de ingredientes y aditivos naturales en alimentos y bebidas para poder competir con ventaja en el mercado internacional.

Teniendo en cuenta esta necesidad de la industria de alimentos nacional, la Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ACTA) ha organizado el Simposio Internacional de Ingredientes y Aditivos para la Industria de Alimentos –SINIA 2015- cuyo tema central es “Alimentos Saludables. Presente y futuro de los ingredientes y aditivos naturales”, y el cual se celebró el 3 y 4 de Septiembre de 2015 en la sede de la Universidad Pontificia Bolivariana en Medellín.



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



SINIA 2015 ofreció la oportunidad a los profesionales de la industria, la academia y los entes gubernamentales, gracias a la presencia de destacados profesionales y expertos nacionales y extranjeros, de tener un panorama completamente actualizado de los ingredientes, aditivos, sabores y colores naturales desde el punto de vista de legislación, de innovaciones, desarrollos, aplicaciones, tendencias nacionales y regionales y estrategias.

Los temas tratados fueron,

Día 1.

8:00 am - 9:30 am Panorama legislativo de ingredientes y aditivos naturales en Colombia. Min Salud. / Aspectos regulatorios de ingredientes y aditivos según FDA, EFSA y JEFCA(Codex).

Dirk Cremer/Juan Bárcena,

DSM

9:30 am - 10:00 am Refrigerio

Sabores y Colores Naturales

10:00 am - 10:45 am Sabores naturales. Estado actual y nuevos desarrollos. Ramiro Alegre. IFF Inc.

Legislación / Etiquetado

10:45 am - 12:00 pm Panel

Gobierno - Industria -

Academia- Carolina Lorduy,

ANDI - Rufino Hurtado, GMA -

MS y PS - UPB Búsqueda de

consenso entre los actores

sobre etiquetado y declaraciones de salud permitidas en Colombia.

12:00 pm - 1:00 pm Almuerzo Libre

Patrocinadores



Ingredientes y aditivos naturales

1:00 pm - 2:00 pm Innovación en ingredientes de origen natural para alimentos saludables.

Leandro Teixeira, DSM

2:00 pm - 3:00 pm Avances en Estrategias de la Industria para Reducción de Azúcares en Alimentos. Robert Burns. GMA

3:00 pm - 3:30 pm Refrigerio

Aplicaciones

3:30 pm - 4:15 pm Tendencias en conservantes naturales. Ben de-Haan. DSM

4:15 pm - 4:45 pm Aprovechamiento de las características funcionales del yacón y su alto contenido en fructooligosacáridos FOS para la elaboración de productos de chocolatería. Luz María Arango, SENA

4:45 pm - 5:30 pm Colorantes naturales. Estado actual y nuevos desarrollos. Sandra Zapata. Ecoflora Cares.

Día 2.

8:00 am - 9:00 am Alimentos funcionales dirigidos al sector belleza. Paula Andrea Zapata, Universidad de Antioquia

9:00 am - 9:45 am Etiquetado limpio, una estrategia contra el escepticismo del consumidor. Claudia Elena Arias. Tecnas

9:45 am - 10:30 am La complejidad de las fichas técnicas de ingredientes naturales: ¿cómo apoyarse en las nuevas herramientas analíticas instrumentales? Julián Londoño. Corporación Universitaria





Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



Lasallista.

10:30 am - 11:00 am Refrigerio

Bebidas

11:00 am - 11:45 am Uso del lacto suero en alimentos. Carlos Mattos. Uruguay

11:45 am - 12:30 pm Tendencias en bebidas en Colombia y Latinoamérica. Bebidas Funcionales, "Expectativa creciente del Consumidor" Luz Stela Vanegas, TECNAS

12:30 pm - 1:30 pm Almuerzo Libre

Tendencias

1:30 pm - 2:15 pm Tendencias de alimentos con uso intenso de especias. Ana Cristina Zuluaga, Industrias Griffith.

2:15 pm - 2:45 pm Tendencias en el uso de aloe vera en recubrimientos comestibles funcionalizados. Magda Ivonne Pinzón. U. del Quindío

2:45 pm - 3:30 pm Antioxidantes naturales y sus aplicaciones en alimentos. Estado del arte. Mauricio Restrepo. IPF

3:30 pm - 4:15 pm ¿Qué sigue a la reducción en azúcares, grasas y sal? Jannet Arizmendi. ACOFANUD



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



SINDA Simposio Internacional de Inocuidad de Alimentos	Presencial	23 de octubre	Bogotá
--	------------	------------------	--------

Se desarrollo una jornada en beneficio para los asociados de ACTA de manera gratuita en las instalaciones de la universidad de la salle, convocando 439 personas los temas tratados fueron los siguientes

EVENTO PATROCINADO POR:



8:00 am - 8:15 am INSTALACIÓN - Liliana Peralta, Presidente SINDA; Fanny Rivera, Junta Directiva ACTA



8:15 am - 9:15 am FSMA - M. Alexandra Calle, Texas Tech University

9:15 am - 10:15 am Planes de Muestreo: Trazabilidad en la Industria de Alimentos - Maria Teresa Dextro, Biomerieux



10:15am - 10:45amReceso

10:45am - 11:45amMicroorganismo Emergentes - Antonio Martínez López, Universidad Politécnica de Valencia



11:45am - 12:30pmEvaluación de Riesgos en Inocuidad de Alimentos en Colombia - Yuly Andrea Gamboa, Grupo ERIA - INS

12:30pm-12:45pmACTA 40 años - Adriana Coral, Presidente ACTA

12:45pm - 1:00pmACTA y su Proyección Internacional: Alianzas y Convenios - Jaime Orjuela



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



"Formador de auditores HACCP"	Virtual	9 de febrero al 13 de marzo	N/a
----------------------------------	---------	-----------------------------------	-----

Objetivos

Dar a conocer los conceptos de validación, verificación y auditorias tal como se aceptan en el marco del Sistema HACCP

Entrenar a los asistentes en las técnicas de auditoria utilizadas en el Sistema HACCP

Temas

Lineamientos generales de las auditoria de Sistemas de Gestión

Conceptos de validación, verificación y auditorias en el marco del Sistema HACCP

Técnicas utilizadas en las auditorias

Programa de auditorias internas

Los auditores y su perfil

Auditorias del plan de saneamiento

Auditorias del otros prerrequisitos

Auditorias del Plan HACCP

Informes y elaboración de planes de acción

Duración

5 semanas

Horas a la semana: 6

Total horas: 30

Agroindustria de la Palma de Aceite en Colombia / Aceite de Palma en la salud Humana	27 de febrero	Bogotá.
--	---------------	---------

En compañía de Cenipalma y Fedepalma se desarrollo un encuentro en la ciudad de Bogota, orientado a empresarios de la region y estudiantes de Agroindustria, el cual se centro en dos temas fundamentales denominados la Agroindustria en Colombia, una breve descripcion del



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



sector, sus cifras macroeconomicas, zonas de influencia, el cultivo y sus fortalezas, adicionalmente se desarrollo una charla referete a nutricion denominada el aceite de palma en la salud humana.



Primer Seminario “ La Agroindustria de la Palma de Aceite en Colombia ”

NO DEJES PASAR LA OPORTUNIDAD!!!



Información contacto

Fecha: Viernes 27 de Febrero

Hora: 8:45 am – 12:15 pm

Lugar: Universidad Agraria de Colombia.

Pre - inscripcion en: www.acta.org.co

<http://goo.gl/forms/C2iyqYIZLG>

Entrada Libre!!!

"Legislación Sanitaria
En Colombia"

Presencial

23 Y 24 De
Abril

Medellín

Objetivos

Contextualizar a los participantes en el marco conceptual de la legislación sanitaria de alimentos y sus elementos claves en el contexto nacional e internacional

Capacitar y actualizar a los participantes en la comprensión de legislación sanitaria de alimentos de mayor relevancia, su correcta interpretación y aplicación en las operaciones alimentarias.

Propiciar la interiorización de los contenidos teóricos a partir de la realidad actual.

Temas

Conceptos básicos, características, importancia de la legislación alimentaria

Marco regulatorio internacional



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



OMC - Acuerdos MSF y OTC

CODEX ALIMENTARIUS

Normativa supranacional. Comunidad
Andina de Naciones CAN

Legislación nacional.

Antecedentes, marco general y estructura

Ley 09 de 1979- Título V Alimentos

Reglamentación técnica y medidas
sanitarias y fitosanitarias en el ámbito
nacional agroalimentario

Reglamentación de alimentos de
aplicación general

Reglamentación específica más relevante

Aplicación y observancia de la legislación nacional

Sistema Nacional MSF

Competencias y responsabilidades institucionales

Duración

4 semanas

Horas a la semana: 6

Total horas: 24



Curso Taller
"Legislación Sanitaria
en
Colombia"
Conferencista:
Gustavo Mosquera

Abril 23 y 24 de
2015
MEDELLÍN
Universidad Pontificia
Bolívariana
Valor inscripción:
Estudiantes Asociados
COP \$ 380.000
Estudiantes No Asociados
COP \$ 460.000
Asociados ACTA
COP \$ 440.000
No Asociados ACTA
COP \$ 500.000
VALORES INCLUYEN IVA!
CUPOS LIMITADOS!!!
INFORMES E INSCRIPCIONES:
571- 601 10 36 acta@acta.org.co



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



Básico en análisis
sensorial de alimentos

Presencial

7,8 y 9 de
mayo

Bogotá

En compañía de ACLAB se desarrollo el curso taller el cual desarrollo busco 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 compañía, se desarrollaron los siguientes temas:

Dirigido a

Profesionales y técnicos de los laboratorios y áreas afines

Metodología

El curso desarrolla las temáticas mediante conferencias, complementadas con talleres de aplicación.

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.

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.

Descriptores y escalas de medición.



Perfil de textura. Pruebas afectivas.

Fundamento y aplicación.

Calidad y asuntos
regulatorios en
gastronomía

Presencial 12 de mayo
de 2015

Bogotá

En conjunto con la corporación universitaria Uniagustiniana, y el ministerio de salud y protección social se desarrollo la jornada de calidad y asuntos regulatorios orientada al sector gastronómico, cuyo objetivo fue capacitar a los participantes del sector en los conceptos de inocuidad en la mesa, y en conjunto con el ministerio de salud desplegar y dar a conocer la estrategia de reducción de sal, azúcar y grasas a nivel normativo como política de estado.

Dirigido a:

Administradores y gerentes de cadenas de restaurantes, Gerentes de Alimentos y bebidas, Cheffs a nivel general, Empresas relacionadas con la comercialización, distribución de alimentos, Catering, Casinos industriales, estudiantes y Profesionales del Sector gastronómico.

Contenido del Programa.

Calidad e inocuidad en la mesa.
ACTA.

- Compromiso y responsabilidad social
- Inocuidad alimentaria a la mesa, panorama general Restaurantes
- El programa de sanitación y limpieza
- Soluciones de limpieza, manejo y preparación, medición
- Factores que afectan la eficiencia de la limpieza.
- BPM vs Indicadores de Calidad
- Papel del manipulador de alimentos
- Sistemas de calidad e inocuidad alimentaria
- Manejo de Plagas.

Asuntos regulatorios, Ministerio de Salud.

- Estrategia de reducción de sal en el plato.

Seminario: Inocuidad Alimentaria en la Mesa.

**Tema: Calidad y asuntos regulatorios en
Gastronomía.**

Dirigido a:
Administradores y gerentes de cadenas de restaurantes, Gerentes de Alimentos y bebidas, Cheffs a nivel general, Empresas relacionadas con la comercialización, distribución de alimentos, Catering, Casinos industriales, estudiantes y Profesionales del Sector gastronómico.

Fecha: martes 12 de mayo de 2015.

Lugar: Campus UNIAGUSTINIANA – Sede Tagaste.

Avenida Ciudad de Cali No. 11b-95

Auditorio Fray Andrés de San Nicolás

Horario de 7:30 a.m. - 12:00 m.

Contenido del Programa.

Calidad e inocuidad en la mesa. ACTA.

- Compromiso y responsabilidad social
- Inocuidad alimentaria a la mesa, panorama general Restaurantes
- El programa de sanitación y limpieza
- Soluciones de limpieza, manejo y preparación, medición
- Factores que afectan la eficiencia de la limpieza.
- BPM vs Indicadores de Calidad
- Papel del manipulador de alimentos
- Sistemas de calidad e inocuidad alimentaria
- Manejo de Plagas.

Asuntos regulatorios, Ministerio de Salud.

- Estrategia de reducción de sal en el plato.

Conferencistas:

Hugo Freddy Arteaga Palma - Eliana Barreto
Blanca Cecilia Hernandez - Ana Rubi Buitrago

Evento Sin Costo. Haga click aquí para Pre-inscribirse,

Invitan:



OBJETIVO:

Proponer a los participantes una metodología y las herramientas básicas asociadas para el establecimiento de la estrategia de reformulación de productos en la industria alimenticia, y el mejoramiento de su éxito a nivel comercial. Este curso se enfocará en las herramientas básicas de este proceso. Cada una de estas etapas será abordada tanto desde el punto de vista teórico/metodológico, como desde la perspectiva práctica (talleres).

Dirigido a:

Profesionales que se desempeñan en las áreas de investigación y desarrollo, aseguramiento de calidad y mercadeo de pequeñas, medianas y grandes empresas; estudiantes de últimos semestres y consultores profesionales.

Temario:

Introducción: ¿Por qué reformular los productos?

Entorno macroeconómico

Factores económicos y del entorno

Tendencias en la industria alimentaria



REFORMULACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN EL ENTORNO ECONÓMICO ACTUAL.

¿POR QUÉ Y CÓMO REFORMULAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS?

FECHA 30 y 31 de Julio de 2015

HORARIO: 8:00 AM-5:00 PM

CIUDAD: Bogotá.

LUGAR: Por Definir.

Inscribase al correo electrónico acta@acta.org.co

Diseño para manufactura (DPM)

Pasos del DPM

1. Evaluación del costo

2. Aspectos normativos

Herramientas para el desarrollo y reformulación de nuevos productos:

Definición y complejidad de matriz alimentaria

Proceso de I+D para mejorar o modificar una matriz alimentaria.

Diseño experimental

Hojas de cálculo / Balance de materiales

Ecología Microbiana

Criterios de calidad e inocuidad alimentaria

Factores de éxito y fracaso

Una visión sobre la bioactividad de los aromas y aceites esenciales	Presencial	31 de julio	Bogotá
---	------------	-------------	--------

Objetivo

Contribuir al conocimiento básico sobre las propiedades del aroma y los volátiles de los aceites esenciales, con diversa actividad biológica y su importancia en la industria agrícola y de alimentos, se tratarán aspectos microbiológicos para determinar la bioactividad de los extractos.

Conocer los principios científicos para el desarrollo de estudios del aroma, extracción de los componentes bioactivos, análisis e importancia de los aceites, consumo de algunas plantas con efectos positivos para la salud que incluyen aspectos de interés industrial.

Dirigido a: Profesionales de áreas e industria relacionados con el tema y estudiantes con inquietudes en estos aspectos.

PROGRAMA

Introducción

Aislamiento y análisis de la composición

Biotransformación de algunos compuestos

Taller –

Microorganismo patógenos transmitidos por alimentos que pueden ser inhibidos por aceites esenciales.

Organizan:



DESARROLLO
PROFESIONAL



UNA VISIÓN SOBRE LA
BIOACTIVIDAD DE LOS
AROMAS Y ACEITES
ESENCIALES.

FECHA 31 de Julio de 2015
HORARIO: 8:00 AM-4:00 PM
CIUDAD: Bogotá.
LUGAR: Uniandinos
DIRECCIÓN: calle 92 N 16 – 11.
Salón Séneca.

Inscribese en el
correo electronico
acta@acta.org.co

El papel del Ingeniero de Alimentos en la Industria	Presencial	10 de junio.	Armenia - Universidad del Quindío
---	------------	--------------	-----------------------------------

Objetivo, a través del Aniversario de la Facultad de ingeniería Agroindustrial de la Universidad del Quindío, se busco motivar a los estudiantes y egresados, en conjunto con los entes de gobierno de la región y la industria invitada, identificar los diferentes aspectos y roles en los cuales los profesionales actuales se desempeñan en el campo laboral aportando con sus conocimientos y competencias el desarrollo de la comunidad, la región y el país.



Innovación e investigación y desarrollo de nuevos productos "en industrias de alimentos y bebidas"	Presencial	22 y 23 de octubre	Bogotá
--	------------	--------------------	--------

Objetivo

El curso busca que el participante adquiera el conocimiento del método sistemático y científico para efectuar el proceso de innovación, investigación y desarrollo de nuevos productos en las compañías de alimentos.

El participante adquirirá las competencias para llevar a asesorar, ejecutar y liderar los procesos de innovación e I&D en grupos interdisciplinarios conformados por profesionales de las diferentes áreas de la empresa, teniendo en cuenta los diferentes aspectos que intervienen para el lanzamiento exitoso de un producto.

Contenido

Aspectos generales de innovación e I&D de nuevos productos

La Innovación y su importancia en la estrategia de la compañía



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



Imperativos innovación

Tipos de innovación

Innovación y el Mercado

Que puede matar la innovación

Gerenciamiento del proceso de Innovación y de I&D mediante el embudo de innovación

Procesos empleados: Stage gate process y embudo de innovación

Etapas: Generación ideas, factibilidad, desarrollo, lanzamiento, post-lanzamiento

Concepto, definiciones, subprocesos y su manejo, resultados

Análisis importancia cada etapa para la Compañía y su estrategia

Cómo preparar documentos clave para avance proyectos en diferentes etapas

Taller práctico: Pasos a seguir en proceso de innovación en alimentos

Aplicación práctica con casos del gerenciamiento del proceso de Innovación e I&D desde generación ideas hasta el post-lanzamiento.

Preparación documentos para avance proyectos desde idea hasta el consumidor

Planeación del proceso de I&D

Cómo construir cronograma del proyecto

Aspectos claves y su efecto sobre la planeación

Roles de las diferentes áreas de la Compañía

Rutas críticas de la Planeación y su efecto en la planeación

Desarrollo a nivel Industrial y Lanzamiento

INNOVACIÓN E INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS en industrias de alimentos y bebidas

Organizan:



Con el apoyo de:





Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



Rol de I&D

Del prototipo inicial al producto final incluyendo el empaque

Pruebas de estabilidad

Aspectos legales

Escalado a nivel de planta y lanzamiento del producto

Actividades post-lanzamiento

Reformulación productos

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.

Tabla Número 3, Asesorías desarrolladas por ACTA en el periodo Marzo 2015 a febrero 2016.

Proyecto	Empresa / Sector.	Estado
HACCP	CRIYA - CASCABEL	Cerrada
Promoción y publicidad - Post Grado	Universidad de la Salle	Cerrada.
Sensorial Pescados	Harinera del Valle	Cerrada
Legislación y asuntos regulatorios	CI Súper de Alimentos.	Cerrada
Matriz Legal	SYMRISE	En curso
Acompañamiento y evaluación sensorial – enlatados	Harinera del valle	Cerrada
Buenas Prácticas de manipulación de empaques	Aluzut	Cerrada
Taller de Aditivos	Cámara de comercio de Bogotá - MEGA	Cerrada
Taller de Vida Útil	Cámara de comercio de Bogotá - MEGA	Cerrada

Fuente. ACTA.



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



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 2015

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



De manera general la revista recibió 11.838 sesiones, correspondientes a 95221 usuarios, los cuales revisaron o consultaron 32.544 páginas, es decir cada sesión generó en promedio la visita o consulta de 2.75 páginas, la duración media de cada usuario fue superior a los dos minutos, en general se obtuvieron un 79% de nuevos visitantes a la revista. A nivel general el país que consultó la revista fue Colombia con un 63% correspondiente a 7462 sesiones, seguido de México, Perú y Ecuador. A nivel de ciudades la de mayor consulta es Bogotá, seguida de Medellín, Cali y Manizales. Se identifica que cerca del 50% de las personas que consultan la revista son personas entre los 18 y los 34 años, lo que significa que en su mayoría son personas jóvenes, estudiantes y recién egresados. De los cuales el 63% son hombre y el resto mujeres.

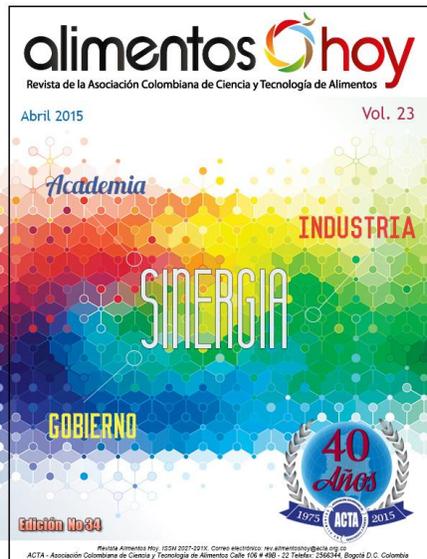
A continuación se muestran las portadas y contenidos de las tres ediciones de la revista en 2015.



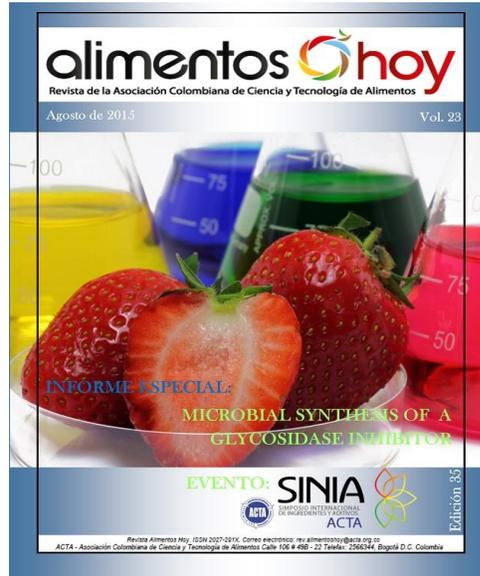
Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



Volumen 23 N 34. Sinergia Academia - Industria y Gobierno.



Volumen 23 N 35. Informe Especial – Microbial Synthesis of a Glycosidas



Volumen 23 N 35. Informe Especial – Vitamina E Datos emergentes - Valorización del Lacto suero.



Grafico N 3. Evolución de las sesiones de Alimentos HOY 2015 febrero 2016.



Fuente. ACTA.

Tabla Número 4, Lecturabilidad de Alimentos HOY por PAIS en el periodo Marzo 2015 a febrero 2016.

Pais	Sesiones	% Sesiones
1. Colombia	7.462	63,03 %
2. Mexico	1.201	10,15 %
3. Peru	666	5,63 %
4. Ecuador	507	4,28 %
5. Spain	349	2,95 %
6. Argentina	293	2,48 %
7. Venezuela	249	2,10 %
8. Chile	212	1,79 %
9. Brazil	167	1,41 %
10. Costa Rica	102	0,86 %

Fuente. ACTA.

Tabla Número 5, Lecturabilidad de Alimentos HOY por CIUDAD en el periodo Marzo 2015 a febrero 2016.

Ciudad	Sesiones	% Sesiones
1. Bogota	3.244	27,40 %
2. Medellin	1.038	8,77 %
3. (not set)	749	6,33 %
4. Cali	654	5,52 %
5. Manizales	255	2,15 %
6. Barranquilla	225	1,90 %
7. Mexico City	223	1,88 %
8. Ibague	191	1,61 %
9. La Victoria	189	1,60 %
10. Quito	188	1,59 %

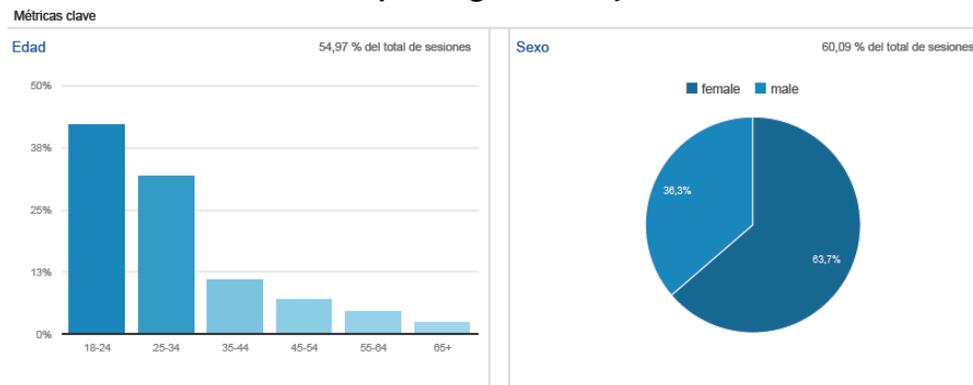
Fuente. ACTA.

Tabla Número 6, Buscadores utilizados de consulta Alimentos HOY en el periodo Marzo 2015 a febrero 2016.

Idioma	Sesiones	% Sesiones
1. es	7.358	62,16 %
2. es-es	1.496	12,64 %
3. es-419	1.491	12,60 %
4. en-us	430	3,63 %
5. es-oo	258	2,18 %
6. es-mx	245	2,07 %
7. pt-br	159	1,34 %
8. es-us	104	0,88 %
9. es-ar	62	0,52 %
10. es-pe	32	0,27 %

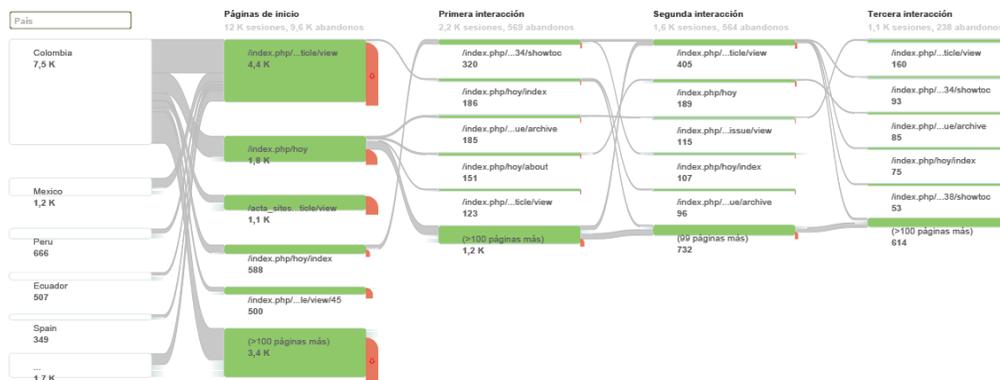
Fuente. ACTA.

Grafico N 6. Usuarios de Alimentos HOY por rango de Edad y sexo - 2015 febrero 2016.



Fuente. ACTA.

Diagrama N 1. Navegabilidad de los Usuarios de Alimentos HOY - 2015 febrero 2016.



Fuente. ACTA.



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



1.3.2. Revista Alimentos ACTA - Resumen de Actividades 2015.

Para el periodo 2015 no se desarrollo ningún numero de la revista, pues la administración se enfoco en organizar y mejorar los aspectos administrativos y financieros de la organización, se esperara para el 2016 sacar una edición de los 40 años y continuar dándole impulso a la revista, muy seguramente se emitirá una edición en medio digital.

1.4 Premios

Compartimos el agradecimiento enviado por del doctor Santiago Orozco, ganador del segundo premio a " Toda una vida dedicada a la inocuidad", quien acaba de regresar del viaje que realizó gracias al premio:

"Con mucha satisfacción me es grato y placentero compartir con usted la felicidad y el éxito total de mi viaje por España y Portugal. Todo lo proyectado se cumplió a satisfacción, a Dios gracias no tuvimos ningún inconveniente de ningún tipo y después de conocer esos hermoso países el regreso fue exitoso. Una vez más mil gracias a usted, a Acta y a Larkin quienes fueron los aportantes para este viaje y las entidades que reconocieron el trabajo de toda una vida a la Inocuidad de los alimentos. Seguiré con mis propósitos y mis proyectos hasta que el Todopoderoso me lo permita y mis fuerzas, Salud y memoria me acompañen."

Abrazos

Santiago Orozco-

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.

3. Becas y Reconocimientos.

ACTA para el periodo 2015 no entrego becas y reconocimientos a traves de los diferentes eventos que desarrollo, xtualmente se esta revisando la politica con el fin de promoverlas a traves de alianzas estrategicas que impacten de manera significativa al sector y por sobre todo motiven a los asociados y a pertenecer a la organizacion de manera constante.



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



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:

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, 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 2016.

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 2016 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 más de 15600 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 Olga Stella Hurtado y MSc Liliana Peralta, 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. Igualmente se realizaron acercamientos con la cámara de pro cultivos, la cámara de alimentos y la cámara de bebidas, adicionalmente se desarrollaron dos jornadas de capacitación en Innovación durante el segundo semestre de 2015 y el primer semestre de 2016, se espera desarrollar actividades continuas durante el 2016 y proyectar el 2017.

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. Tecno cárnicos / Tecno lácteos 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.



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. Cadena Hortofrutícola 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. En esta mesa también asiste MSC Marta Bahamon.

4.13. Consejo Nacional Hortofrutícola – Ministerio de Agricultura.

Luego de 3 años sin sesionar y gracias al desarrollo de una gestión intensa en el sector, ACTA en conjunto con los actores más importantes del Sector está impulsando el desarrollo del Consejo Nacional Hortofrutícola, 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. .

4.14. 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.

4.15. Convenio Alianza Social Uniandina ACTA.

Se ha firmado un convenio con la Alianza Social Uniandina, quien a su vez genera el programa de responsabilidad social de Uniandinos que articula y vincula a los diversos actores para generar espacios de formación y fortalecimiento en el tercer sector. A través de este convenio ACTA logro apoyo para afinar y preparar adecuadamente el modelo de presupuesto, ajustar los presupuestos internos de cursos y seminarios.

4.16. Convenio FUNCOBES ACOFANUD ACTA.

En el marco del congreso de Obesidad desarrollado en la ciudad de Bogotá ACTA firmo un convenio en el cual se compromete en conjunto con ACOFANUD y con la Fundación Colombiana de obesidad en liderar una mesa de trabajo conjunta sobre “investigación, comunicación y publicidad en la construcción de una política pública y privada para la reducción de la obesidad” que articule academia e industria.



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



4.17. Grupo de consumo Consiente responsable y sostenible - Sistema B.

ACTA está participando en cabeza de su presidente en el grupo de consumo consiente cuyo objetivo es cambiar hábitos en el consumidor con el fin de que este desarrollo compras de una manera más consiente.

4.18. Grupo de consumo Consiente responsable y sostenible - Sistema B.

ACTA está participando en cabeza de su presidente en el grupo de consumo consiente cuyo objetivo es cambiar hábitos en el consumidor con el fin de que este desarrollo compras de una manera más consiente.

4.19. Convenio Universidad Politécnica de Valencia ACTA.

Se firmo 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.

4.20. Red de Inter laboratorios.

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

4.21. Red lab 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.

4.22. Fogón Colombia.

ACTA actualmente en conjunto con la red de Chef más prestigiosos en el momento del país está desarrollando actividades de acercamiento con el Ministerio De Salud Y Protección Social con el fin de dar un mayor cubrimiento a la estrategia de reducción de Azúcar, Sal y Grasas. Adicionalmente a través del acercamiento realizado se ha identificado que el sector gastronómico y los profesionales de este gremio presentan una serie de creencias respecto a los alimentos industrializados, razón por la cual se desarrollara un programa que busque identificar los puntos comunes con el fin de afianzarlos y mitigar los no comunes basados en conocimiento.



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



4.23. Comité GFSI.

ACTA desde el 2013, en conjunto con el sector Retail y los actores importantes de la industria lidera la conformación del Comité GFSI. El cual se ha reunido de manera permanente buscando entender y armonizar las normas y estándares para generar mayor eficiencia en la cadena.

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

A través de la gestión realizada encaminada a la búsqueda de nuevos patrocinadores empresas y Al cambio en la oferta de valor institucional (universidades - centros educativos) en donde se involucra un mayor número de estudiantes en la cobertura de la membrecía de la universidad, buscando a largo plazo que los estudiantes fortalezcan a la asociación, y se vinculen como profesionales en el futuro, se identifica un mayor crecimiento en el número de personas beneficiadas. La evolución entre 2014, 2015 y 2016, se identifica en la siguiente tabla. El detalle a nivel de instituciones y empresas se resume en las tablas posteriores.

Tabla Número 7. Evolución de Asociados 2014 – 2016.

	2014	2015	2016	Total a A 25 de febrero
Eméritos	11	11	13	13
Estudiantes	1	0	2	2
Profesionales	24	38	7	42
Empresas	15	24	3	28
Instituciones Educativas	8	12	13	13

Fuente ACTA

Nota del 2015 hay asociados profesionales del 2015 (enero -febrero) que no han renovado a 25 de febrero.

Tabla Número 8, Consolidado Asociados ACTA en número de personas a 25 de febrero de 2016.

Status	Número de personas cobertura.		
Estudiantes	2		
Profesionales Vinculados	42		
Empresas	246		
Eméritos	13		
Instituciones Educativas	1070	Profesionales 235	Estudiantes 835
Total Personas Vinculadas a ACTA	1373		

Fuente ACTA

Tabla Número 9, Consolidado Asociados ACTA en número de personas en instituciones educativas a 25 de febrero de 2016.

Institución	Número de personas cobertura.	Profesionales	Estudiantes
UNIVERSIDAD DE LA SALLE	205	17	188
UNIVERSIDAD PONTIFICIA BOLIVARIANA	106	35	71
UNIAGUSTINIANA	102	20	82
UNIVERSIDAD DE BOGOTA JORGE TADEO LOZANO	92	6	86
UNIVERSIDAD DE LA AMAZONIA	70	20	50
UNIAGRARIA	70	20	50
UNIVERSIDAD DE LA SABANA	70	20	50
UNIVERSIDAD PARA LA PAZ UNIPAZ	70	20	50
UNIVERSIDAD DE PAMPLONA UNIPAMPLONA	70	20	50
UNIVERSIDAD LIBRE DE PEREIRA	70	20	50
UNIVERSIDAD ABIERTA Y A DISTANCIA UNAD	70	20	50
UNIVERSIDAD DEL QUINDIO	62	12	50
UNIVERSIDAD DEL META UNIMETA	13	5	8
Total Cobertura	1070	235	835

Fuente ACTA

Tabla Número 10, Consolidado Asociados ACTA en número de personas en empresas asociadas a 25 de febrero de 2016.

Empresa	Número de personas cobertura
QUALA	39
TEAM FOODS	25
ALPINA	25
COLOMBINA	25
ALTERNATIVAS ALIMENTICIAS	15
DISAROMAS	8
CRIYA	7
INGREDION	7
KOYOMAD	6
DSM	6
DELTAGEN	6
IFF	6
IPF	6
GRUPO ÉXITO	6
BIOQUILAB	6
CIGLOBAL	6
CONDOR	6
Q SAFE	6
ENZIPAN	6
DIAQUIN	6
LANZETA RENGIFO	6
MANE	5
TECNOCREAM COMPANY SAS	3
TECNAS	2
TECNIMICRO	2
DUWEST	2
3M	2
TFCC	1
TOTAL PERSONAS	246

Fuente ACTA



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

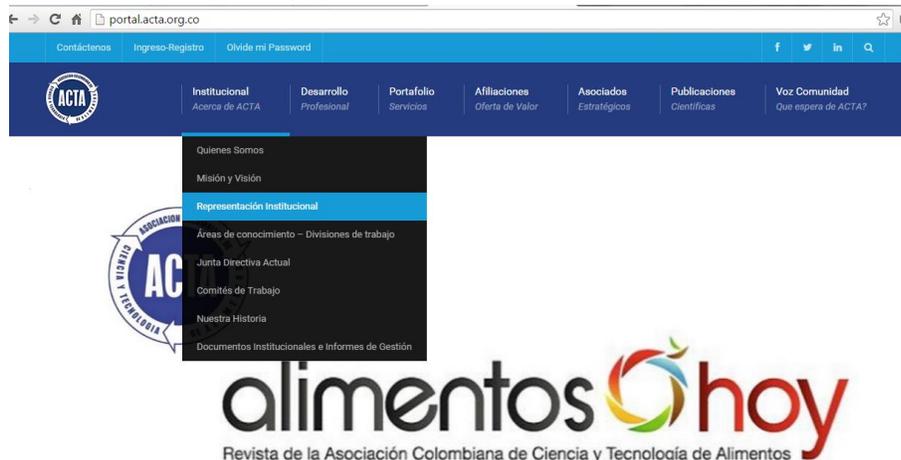


5.1 Plataforma Tecnológica

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. Igualmente se hace necesario segmentar la base de datos y desarrollar telemarketing constantemente, lo cual demandará inversión de recursos adicionales en el futuro con los cuales la organización no cuenta, tan pronto se tengan se podrá desarrollar este par de actividades.

5.2 Comunicación por la web

La pagina web se ha reformulado, se construyo un modelo mucho más funcional, en donde todos los diferentes desarrollos y esfuerzos generados en los últimos años se han concentrado en un solo lugar. Es decir las páginas web de los simposios, congresos, alimentos Hoy se encontraban en lugares separados a través de internet, lo que hacía que los diferentes contactos con que cuenta la organización debieran buscarlos de manera individual. Se integro la información disponible y se diseño un portal mucho más funcional, de tal manera que cualquier persona o contacto al navegar al interior de la pagina web identificara las diferentes actividades que se desarrollan en la Organización, sin embargo cabe destacar que este es un proceso continuo y permanente el cual aun se está desarrollando y continua en construcción. A continuación se describen algunos de los principales cambios.





Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



Representación Institucional, se describen algunas de las instituciones con las que ACTA desarrolla actividades y apoya constantemente distinta a sus patrocinadores, como lo son el INVIMA, Ministerio de salud y protección Social, Ministerio de Agricultura, ICONTEC, Mesa de procesamiento de Alimentos del SENA, Secretaria de Salud de Bogotá, Interlaboratorios. Igualmente se describen las organizaciones con las que hay conexión a nivel internacional.



Espacio de promoción de patrocinadores que cambia en el tiempo con link a la página de aterrizaje del patrocinador.

Conexión en redes sociales en tiempo real.

En el nivel de desarrollo profesional se conecta la promoción de los programas virtuales, presenciales, a la medida y lógicamente el campus virtual de ACTA.

Programas Virtuales 2015



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



Otra de las grandes evoluciones en el desarrollo de la promoción de los cursos tanto presenciales como virtuales es el involucramiento con los pagos en línea para tarjetas debito, el proceso ha sido bastante lento por parte del banco de Bogotá, en la actualidad se trabaja con la superintendencia Bancaria para efectos de obtener el número único para ventas no presenciales, el número ya fue asignado a ACTA pero por efectos de tramites internos de la Superintendencia no ha sido posible activarlo para recibir los pagos con tarjetas de crédito.

Otra de las evoluciones con la página es involucrar los eventos grandes pasados, tales como los congresos y simposios, también en un único lugar de la página web, conectada a los pagos en línea, de tal manera que las personas interesadas encuentren la información en un solo lugar.

Igualmente en la pagina se han colocado espacios de contacto con los clientes orientados al desarrollo de Asesorías y consultorías, la oferta de valor y afiliación con pago en línea. (Que está en construcción y se está trabajando)



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



Existen más cambios significativos, invitamos a los lectores a descubrirlos y lógicamente a retroalimentar en todas las oportunidades de mejora existentes.

Por otra parte invitamos a nuestros asociados a participar del campus de educación virtual bajo plataforma MOODLE. 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. Sobre el cual se generaran actividades de transferencia de conocimiento y tecnología a los profesionales del sector desde la granja a la mesa.

A nivel de publicaciones y contenido, la revista Alimentos Hoy también se involucro dentro de la Página web, junto con todas sus publicaciones. Por otra parte también se involucrar un espacio directo a los Premios ACTA, sobre el cual se actualizaran las versiones existentes y las furas versiones.

alimentos hoy
Revista de la Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

ISSN 2027-291X

INICIO ACERCA DE... INGRESAR REGISTRO BUSCAR ACTUAL ARCHIVOS ACTA

Inicio > Vol 23, No 36 (2015)

Alimentos Hoy

ALIMENTOS HOY es una revista científica en línea cuyo objetivo es la difusión de los resultados de trabajos de investigación originales y trabajos de revisión efectuados en Colombia u otros países relacionados con temas de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Inocuidad y Alimentación y Nutrición. Esta revista actualmente se encuentra indexada en la categoría C de Publindex. La aceptabilidad para la publicación de los artículos es cuidadosamente evaluada por un grupo de jurados calificadores en lo que respecta a calidad, ciencia, pertinencia e impacto. La revista se imprimió por primera vez el 14 de octubre de 1991, conservando este formato hasta la edición N° 9 en marzo de 2003. En el año 2007 se reactiva la publicación de "Alimentos Hoy" y es en Junio de ese año que se entrega la edición N° 10, editada en formato de archivo electrónico en CD, para poder tener mayor cubrimiento. El formato de CD fue utilizado hasta la edición N° 20 de agosto de 2009, igualmente estas 11 ediciones (de la N° 10 a la N°20) fueron publicadas en la página web de la Asociación. Es a partir de la edición N° 21 que la revista "Alimentos Hoy" se empieza a presentar, exclusivamente, en el OJS. Actualmente es posible tener acceso a toda la colección de la revista desde 1991 en los archivos de la presente publicación en línea. Nota Aclaratoria: ACTA no asume ninguna responsabilidad por la información y resultados que los autores presenten en trabajos de investigación candidatos a los Premios ACTA o publicados en la Revista Alimentos Hoy.

Agosto

Vol 23, No 36 (2015)

TABLA DE CONTENIDOS

alimentos hoy
Revista de la Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Diciembre 2015 Vol. 23

NÚMERO EN CURSO
RTOM 1.0
RSS 1.0
RSS 2.0

USUARIO/A
Nombre usuario/a
Contraseña
 Recordar mis datos
Login

NOTIFICACIONES
• Ver
• Suscribirse / Des-suscribirse

CONTENIDO DE LA REVISTA
Buscar
Todos
Buscar

Navegar
• Por número
• Por autor
• Por título

TAMAÑO DE FUENTE
A A A

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 15.600 contactos efectivos y directos. Al finalizar 2016 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.



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



Al cierre de 2015 la base de datos contaba de las siguientes listas de correo. Sin embargo el total de contactos ya es superior a los 15600 contactos

Tabla Número 11. Base de datos de ACTA a diciembre de 2015.

LISTAS DE CORREO	Numero de registros 2015	Participación
PERSONAS INSCRITAS	10.682	69,05%
EMPRESAS INSCRITAS	3.068	20,02%
INVESTIGADORES Y FORMADORES VIRTUALES	745	4,86%
Calidad - FSCC 22000	443	2,89%
CONACTA MERCADEO	415	2,71%
JURADOS PREMIOS	73	0,48%
Total de contactos ACTA	15.426	100,00%

Fuente ACTA.

En la siguiente grafica se muestra la evolución de la base de datos en número de contactos mes a mes durante el 2015.

Grafico N 7 Evolución de la Base de datos de ACTA durante el periodo 2015.



Fuente. ACTA.



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



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. Con la reforma de la página web se desconectó el directorio sin embargo en las próximas semanas se volverá a involucrar para tener esta herramienta disponible para los patrocinadores y la industria en general pues aun estamos en un proceso de migración de datos.

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, becas, noticias sobre reglamentaciones, etc.

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:

Tabla Número 12. Actividades orientadas hacia Asociados de Marzo 2015 a Febrero 2016.

Nombre del curso	Modalidad	Fecha	Ciudad	Número de participantes
Estrategia de reducción de sal / normatividad	Presencial	20 de abril	Bogotá	86
El papel del ingeniero de Alimentos en la industria U Quindío	Presencial	8 de Mayo	Armenia	280
Calidad y asuntos regulatorios en gastronomía - Uniagustiniana	Presencial	12 de mayo de 2015	Bogotá	320
Jornada Gastronómica - Jamón serrano Julián Martín del Gujuelo-España - Uniagustiniana	Presencial	14 de agosto	Bogotá	107
Jornada de Emprendimiento - Idea de Negocios sector Gastronómico - Uniagustiniana	Presencial	26 de agosto	Bogotá	160
Presentación Gastronomía Universidad de la Sabana - Gastronomía U sabana	Presencial	17 de septiembre	Chía	28
SINDA Simposio Internacional de Inocuidad de Alimentos	Presencial	23 de octubre	Bogotá	439
Aniversario y muestra de la escuela de ingenierías y arquitectura - Universidad Del Meta	Presencial	6 DE NOVIEMBRE	Villavicencio	186
II jornada de inocuidad alimentaria	Presencial	13 de noviembre	Bogotá	56
III Jornada Alimentos como determinante para la Salud - Escuela Militar de Cadetes - ejercito Nacional	Presencial	10 de febrero	Bogotá	340
Total Jornadas 20 - Total personas – Dimensión Social				2002

Fuente. ACTA.



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



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 de mayores esfuerzos.

La estructura organizacional de ACTA así como las funciones y responsabilidades han cambiado y se estarán abriendo posibilidades a que 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. Por tal motivo se reviso la política comercial de la organización y la oferta de valor de la misma.

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 para tarjetas de crédito.
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 en las universidades.
10. Desarrollar el proyecto Semillero, el cual amplíe la participación de estudiantes y comunidad académica al interior de ACTA

Por otra parte en el 2015 - 2016 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.



Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos



7. Dictamen del Revisor Fiscal sin Salvedades

8. Informes Financieros

8.1. Balance general comparativo a Diciembre 31 de 2015 / 2014

8.2. Estado de Ingresos y Egresos Comparativo – Enero 1 a Diciembre 31 de 2015/2014

8.3. Estado de Flujos de Efectivo a Diciembre 31 de 2015/2014

8.4. Estado de Cambio en la Situación Financiera a Diciembre 31 de 2015/2014

8.5. Estado de Cambio en el Patrimonio a Diciembre 31 de 2015/2014

Notas a los Estados Financieros

9. Presupuesto 2016.

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

Total de páginas de estos informes: 16

FIN DEL INFORME A LA ASAMBLEA GENERAL