

INFORME DE GESTIÓN

MARZO 2023 - MARZO 2024



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



XLIX ASAMBLEA NACIONAL ORDINARIA

INFORME DE GESTIÓN
MARZO 2023 – MARZO 2024

Elaborado por: Edna Liliana Peralta Baquero

Bogotá DC, Marzo de 2024

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



JUNTA DIRECTIVA NACIONAL

Presidente Edna Liliana Peralta Baquero
Vicepresidente Magda Ivonne Pinzón Fandiño (UNIQUEINDIO)
Secretario Clara Isabel Sánchez Bernal (UNAD)

Vocales Principales

Luz Mary Montes (UNICALDAS)
Pedro Pablo Posada (VISDECOL)
Heidi Tatiana Jiménez Ariza (UNISALLE)
Juan Carlos Farfán Pérez (NESTLE)

Presidente Suplente Paola Bernardi (MIURAS)
Vicepresidente Luis Fernando Cespedes (BPMARq)
Secretario Zulma Garzón (BIALAB)

Vocales Suplentes

Luis Fernando Luque Guzmán (DIAQUIM)
Francisco Garces
Ricardo David Andrade Pizarro (UNICORDOBA)

Comité Editorial ALIMENTOS HOY

Jorge Arturo Cabrera
Laura Serrato

REVISOR FISCAL

Yuliany Chacón
TP 86798 - T

CONTADOR

Andrea Rocío Niño.
TP 13444-T

APOYO ADMINISTRATIVO

Tatiana Parada
Andrés Cardozo

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



AFILIADOS A MARZO 2024

Patrocinadores

1. BIOTRENS LABORATORIOS SAS
2. NUTRILINK
3. DIAQUIN S.A.S.
4. BPM RIVERA ALIMENTOS
5. NESTLE DE COLOMBIA
6. MIURAS
7. VISDECOL SAS
8. HANDTMANN COLOMBIAS S.A.S
9. ACLAB
10. ROMER LABS DIAGNOSTIC GMBH
11. BIALAB
12. LEVAPAN
13. TSI SCIENCE ADVANCE
14. KELLOGG DE COLOMBIA
15. TECNOALIMENTICA LTDA
16. INGREDION COLOMBIA SA
17. DANONE BABY NUTRITION COLOMBIA SAS
18. FRISBY S.A.
19. PRODUCTOS RAMO S.A.
20. NEOGEN
21. ALPINA S.A.
22. DSM
23. LARKIN S.A.S
24. VAL CONSULTORES S.A.S
25. ALIMENTOS POLAR
26. AJE COLOMBIA S.A.S

Institucionales

1. UNIAGRARIA
2. UNIAGUSTINIANA
3. UNIVERSIDAD DE LA SALLE
4. UNIVERSIDAD DE CALDAS
5. UNIVERSIDAD ABIERTA Y A DISTANCIA UNAD
6. UNIVERSIDAD LIBRE DE PEREIRA
7. UNIVERSIDAD DEL QUINDIO
8. FUNDACIÓN INTAL
9. UNIVERSIDAD DE CORBOBA

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



10. UNIVERSIDAD DEL ATLANTICO
11. UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA
12. UNIVERSIDAD DE LA AMAZONIA
13. ILSI – NORANDINO
14. ACOFANUD

Profesionales

1. VICTOR RODRIGO MORALES SAENZ
2. ADRIANA PATRICIA TRASLAVIÑA RODRIGUEZ
3. FRANCISCO JAVIER ARIAS VARGAS
4. GRACE LADY AVENDAÑO CETINA
5. FRANCISCO JAVIER GARCÉS VEGA
6. EDNA LILIANA PERALTA BAQUERO
7. MARIA FERNANDA MORENO
8. LINA MARÍA HINESTROSA CASTRILLÓN
9. JORGE RICARDO CAMARGO CAMPEROS
10. MAURICIO GOMEZ PALAU
11. LUZ ELENA RAMÍREZ GÓMEZ
12. DONAL MAURICIO VELA ANGEL
13. DIANA CAROLINA VANEGAS JIMÉNEZ
14. OSCAR MALAGON
15. SANDRA C HERRERA
16. SNEYDER RODRIGUEZ BARONA
17. SILVIA OSPINA
18. TATIANA DÍAZ BALLESTEROS
19. CLAUDIA LAGO
20. JOHANNA MARTIN BOHORQUEZ
21. ALEXANDRA REINA

Eméritos

1. MARTHA ROSA BENAVIDEZ QUIÑONES
2. GLORIA MARIA VELASCO VELOSA
3. JAIRO ENRIQUE ROMERO TORRES
4. CLARA ELIZABETH QUIJANO CELIS
5. CAMILO ANTONIO ROZO BERNAL
6. MARIA CONSUELO VANEGAS
7. TERESA SALAZAR DE BUCKLE
8. ORLANDO CLAVIJO BUENAVENTURA
9. HERNANDO RIVEROS SERRATO

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



10. LUIS EDUARDO ZAPATA MUNEVAR
11. MARGY VILLALOBOS
12. SANTIAGO OROZCO
13. ALFONSO ARENAS HORTUA
14. JORGE ARTUTO CABRERA LAVERDE
15. GILMA JANETH LUNA CORTES
16. ADRIANA LUCIA CORAL DURANGO
17. LIGIA INES RODRIGUEZ

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Bogotá, D.C., 07 de marzo de 2024.

CIRCULAR 001- 2024 Convocatoria a XLIX Asamblea Anual Ordinaria

La Junta Directiva Nacional de ACTA, en cumplimiento de los estatutos y de acuerdo con el Capítulo VII Artículo 19, acordó convocar a la que se llevará a cabo el próximo miércoles 27 de marzo de 2024 a partir de las 2:00 p.m.; asistida por tecnologías de la información.

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 XLVIII Asamblea anual ordinaria celebrada el 23 de marzo de 2023
5. Nombramiento de la comisión aprobatoria para el acta de la presente Asamblea
6. Informe de Gestión -Presidente
7. Presentación, discusión y aprobación de los estados financieros y balance a diciembre 31/2023
8. Informe de la Revisoría Fiscal
9. Aprobación para pertenecer al RTE
10. Presentación, revisión y aprobación del presupuesto 2024
11. Elección y/o Ratificación del revisor Fiscal y Suplente.
12. Proposiciones y varios

Para la Asociación es importante que nos acompañe con sus sugerencias en esta Asamblea y que nos pueda retroalimentar con ideas para el desarrollo de la Asociación. Para su inscripción lo invitamos a diligenciar el siguiente formulario

<https://forms.gle/qSqt4WeB9t3j4Y6TA>

Anexo a la presente encontrará los estatutos de ACTA y el formato de poder en caso que no pueda asistir y quiera otorgar poder en otro asociado que sí pueda acompañarnos.

Esperamos contar con su asistencia.

Cordialmente,

LILIANA PERALTA
Presidente.

Anexo: lo anunciado.

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



CONTENIDO

1	INTRODUCCIÓN	9
2	GESTIÓN Y DESARROLLO.....	11
2.1	Asociados	11
2.2	Acontecimientos importantes del ejercicio – programas y eventos de transferencia de conocimiento	12
2.3	SINDA 2023.....	15
2.4	SINIA 2023.....	16
2.5	Asesorías y consultorías	17
2.6	Conceptos técnicos regulatorios	17
2.7	Revista Alimentos HOY - Resumen de Actividades 2023	18
3	ALIANZAS Y ACTIVIDADES DE CARÁCTER INTERINSTITUCIONAL.....	19
4	OPERACIONES CELEBRADAS CON SOCIOS Y ADMINISTRADORES.....	22
4.1	Plataforma Tecnológica	24
4.2	Base de datos	24
4.3	Redes Sociales	25
5	ASUNTOS ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS	31
6	SOSTENIBILIDAD FINANCIERA: BALANCE E INFORME DE LA REVISORA FISCAL.	31
7	DICTAMEN DEL REVISOR FISCAL SIN SALVEDADES	31
7.1	Informes Financieros	31
8	Evolución previsible de la sociedad.....	32
9	Estado de cumplimiento de propiedad intelectual.....	32

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



1 INTRODUCCIÓN

Entre los meses de abril del 2023 y marzo del 2024, los esfuerzos de la nueva Junta Directiva se concentraron en el fortalecimiento de la asociación para la consolidación de nuestra misión:

“Somos una Asociación dedicada a promover la transferencia del conocimiento en Ciencia y Tecnología de Alimentos para el desarrollo del sistema agroalimentario del país, con responsabilidad social y criterio independiente”.

Lo anterior se desarrolló en dos principales líneas de acción: a) Eventos de transferencia de conocimiento y b) Asesorías y Consultorías, las cuales nos permiten el mejoramiento continuo y el desarrollo de la organización hacia un impacto socialmente responsable del sector de los alimentos de Colombia y de la región.

Se debe resaltar que para el 2023 fue un año de varios hitos importantes que consolidaron la proyección internacional, como:

- 1) Junto con Turquía, ACTA (Colombia) recibió de parte de IAFP Best Overall Affiliate Meeting Award for their equally outstanding efforts to produce a high-quality, well-attended meeting in 2022, por nuestro evento CLAMISA 2022.
- 2) El liderazgo de ALACCTA esté en manos de Colombia, gracias al trabajo de Magda Ivonne Pinzón, Adriana Coral y Fanny Rivera.
- 3) Beca para la Maestría en Gestión de Sistemas Agroalimentarias para uno de nuestros asociados con la Universidad de Ducens – México.

Se continuo trabajando en dos estrategias organizacionales: 1) el teletrabajo para la reducción de costos de operación y 2) Incremento de la visibilidad en redes sociales, con información útil para el sector gracias al aporte de todos los afiliados.

Se ha articulado de manera eficiente las labores con el nuevo proveedor de tecnología LET ME KNOW y para el 2024, la Junta Directiva tomo la decisión de abrir de nuevo el cargo de Director Ejecutivo; y después de un riguroso proceso de selección para el mes de marzo ingresa Olga Lucia Mora Gil – Nutricionista Dietista y Master en Comunicación Científica, Médica y Medioambiental.

En conclusión, todo este impacto no sería posible sin un verdadero desarrollo estratégico de acciones y alianzas con actores relevantes del sector, un alto valor agregado a nuestros asociados generando relaciones más sólidas con los aliados.

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



En este documento se presentan las actividades desarrolladas en estos 12 meses, las cuales se realizaron en pro de los asociados y del sector agroalimentario del país. Para finalizar quiero agradecer de forma especial a todos los miembros de la Junta Directiva por su invaluable apoyo y respaldo, que permite que ACTA Siga Avanzando

Edna Liliana Peralta Baquero
Presidente

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



2 GESTIÓN Y DESARROLLO

La Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ACTA), en cumplimiento de su objeto social, realiza actividades de transferencia de conocimiento y tecnología a través de diversas líneas de acción enmarcadas en el esquema descrito y que a nivel organizacional ha venido desarrollándose de acuerdo con la disponibilidad de recursos existentes y con el apoyo de variadas organizaciones aliadas. Durante el periodo de este informe se desarrollaron en total ocho (8) reuniones de Junta Directiva

A nivel de estado, la organización continúa acercándose de manera sistemática al gobierno apoyando a la Secretaria Distrital de Salud, Instituto Nacional de Salud INS, INVIMA y Ministerio de Salud; no sólo organizando eventos en conjunto, sino colaborando con observaciones en los proyectos de regulación relacionados con ciencia y tecnología de alimentos.

Para el 2024 se revisó y ajustó la oferta de valor para los diferentes tipos de asociados de forma tal que fuera más pertinente a la nueva realidad de nuestros afiliados. Para el 2023, después de un análisis del contexto colombiano, se aprobó el incremento del 6% para la renovación de la afiliación, el 9% del para nuevos afiliados y demás actividades conexas.

2.1 Asociados

Con relación a los asociados, para el 2024 se presentó un decremento de los patrocinadores empresariales, debido principalmente a las perspectivas económicas nacionales. Se resalta el incremento de afiliaciones de Instituciones Educativas y Centros de Investigación. A continuación, se presenta la evolución de los asociados en los últimos años

Tabla 1 Evolución de los Asociados de ACTA 2017/2024

	2017	2018	2019	2020 - 2021	2022	2023	2024
<i>Eméritos</i>	13	14	15	16	17	17	17
<i>Estudiantes</i>	1	12	3	4	2	0	0
<i>Profesionales</i>	24	67	21	19	16	17	21
<i>Empresas</i>	50	44	45	30	36	32	26
<i>Instituciones Educativas</i>	15	10	13	15	13	9	14
<i>Gremios</i>	1	1	1	2	2	2	2
<i>Entes Gubernamentales</i>	3	1	2	2	2	2	2

* 64 de los Asociados profesionales 2018, fueron conferencistas de CONACTA

Fuente: ACTA.

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



Es importante resaltar que las actividades de ACTA están centradas en nuestra razón de ser que son los asociados, por tal motivo es relevante agradecer el aporte realizado por todos y cada uno de ellos para el sostenimiento, lo cual permite dar continuidad de la organización y a raíz de estos aportes es que se logra el impacto de ACTA en el desarrollo y construcción del país a nivel de ciencia y tecnología de alimentos.

2.2 Acontecimientos importantes del ejercicio – programas y eventos de transferencia de conocimiento

Entre los meses de abril del 2023 a marzo 2024 se desarrollaron las siguientes actividades y eventos de actualización. Es importante resaltar que la mayoría de estos se realizaron de forma sincrónica mediados por TICs

Tabla 2. Eventos desarrollados 2023 - 2024

Nombre	Fecha	Participantes
Curso ¿Cómo analizar los datos obtenidos en las pruebas sensoriales?	13 al 17 de Marzo 2023	30
Curso Cálculos asociados a la Res 810, 2492 y 254. Etiquetado nutricional y rotulado frontal (Presencial)	24 al 25 de Marzo de 2023.	27
Curso Cálculos asociados a la Res 810, 2492 y 254. Etiquetado nutricional y rotulado frontal (Asistido por TICs)	03,10 y 17 de Junio de 2023	51
Curso Sensorial en la estimación de la vida útil y control de calidad	09 al 13 de Mayo de 2022.	38
Webinar “Diseño, adecuación y construcción de plantas del sector higiénico”	26 de Julio de 2023	114
Webinar “El nuevo reglamento de la trazabilidad de la FDA: ¿De qué se trata y a quienes le aplica?”	28 de Agosto de 2023	520
Curso Conceptos, Metodologías y Diseño de pruebas usadas en Evaluación Sensorial de Alimentos	26 al 29 de Septiembre de 2023	45
Webinar “Sistemas de Refrigeración y ambiente controlado (HVAC+R) en la industria de alimentos	27 de Septiembre de 2023	179
Webinar “Innovación Convergente: Una ruta para la industrialización de la papa en Colombia”	25 de Octubre de 2023	83
Curso Cálculos asociados a la Res 810, 2492 y 254. Etiquetado nutricional y rotulado frontal (Asistido por TICs)	24 al 27 de Octubre 2023	38
Webinar “Impuestos Saludables: cómo y cuando aplicarlos” (Con costo)	16 de Noviembre de 2023	38

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



<p>ALIMENTALK</p> <p>Podcast apoyados por UNIAGRARIA y organizados por PhD. Mary Luz Olivares Tenorio</p> <p>Ep 31. Innovación Foodtech en Latinoamerica: Tendencias y Desafíos.</p> <p>Ep 32. Food Desing: Revolucionando el Sistema Alimentario</p> <p>Ep 33. Proteínas Alternativas en Latinoamerica: Un asunto de SAN</p> <p>Ep 34: Sistema alimentario sostenible: El papel del capital humano.</p> <p>Ep 35: Blockchain en Latinoamerica: Un camino hacia la innovación el sector agroalimentario</p> <p>Ep 36: Microbioma y Nutrición Personalizada: La Ciencia detrás de una Vida Saludable</p> <p>Ep 37: Inteligencia artificial: Transfiormando el sector agroalimentario</p> <p>Ep 38: Desperdicio y pérdida alimentaria: Comprendiendo el problema para encontrar soluciones</p> <p>Ep 39: Innovación Alimentaria: ¿Cómo mover un elefante con un patineta?</p> <p>Ep 40: Alimentación saludable basada en ciencia: Experiencia desde el IFT en Estados Unidos.</p> <p>Ep 41: La Ciencia del Chocolate: Innovación Científica en la Tostión del Cacao</p> <p>Ep 42: Innovación, Sostenibilidad y Ciencia: Por una industria alimentaria responsable.</p> <p>Ep 43: Más allá de las fronteras: oportunidades internacionales de ingredientes naturales</p> <p>Ep 44: Los Secretos del Bienestar Integral de Andrés Moreno</p> <p>Ep 45: El Arte Científico de crear la mantequilla perfecta.</p> <p>Ep 46: Sostenibilidad y Cultura: Desafíos y soluciones para la industria alimentaria</p> <p>Ep 47: Del Laboratorio a la Vida: Experiencias Personales que moldean la ciencia.</p> <p>Ep 48: Innovación Digital para la inocuidad alimentaria: un vistazo a SOOP</p> <p>Ep 49: Impulsando a las MiPyMes con innovación y sostenibilidad</p> <p>Ep 50: El poder de la tecnología IoT en la agricultura y la alimentación: caso Ubidots</p>	<p>Junio a Dic 2023</p>	<p>Promedio de 200 personas, incluyendo en vivo, offline y podcast audio</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	------------------------------------------------------------------------------

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



Curso Taller Implementación de Herramientas Educativas para el Fortalecimiento de la Cultura de Calidad e Inocuidad en Empresas Agroalimentarias	20 al 29 de Febrero	28
TOTAL		5191

Con relación a los cursos virtuales asincrónicos del Campus Virtual ACTA se desarrollaron los siguientes cursos.

Tabla 3. Cursos Virtuales Asincrónicos

<i>Nombre del Curso</i>	Total, Inscritos
<i>GFSI</i>	0
<i>AUDITORES HACCP</i>	0
<i>HACCP EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS</i>	7
<i>LEGISLACIÓN COLOMBIANA</i>	1
<i>Total</i>	8

Fuente: ACTA

Adicional a estos eventos se apoyaron lo siguientes eventos con conferencistas asociados a ACTA, así:

Institución	Evento	Fecha
DELCEN	Congreso LATAM de Inocuidad Alimentaria	19 y 20 de Abril de 2023
UNAD	II Jornada de Ingeniería Aplicada Taller virtual "Etiquetado Nutricional frontal y Código QR"	04 de Mayo 2023
INM – Instituto Nacional de Metrología	Día Mundial de la Metrología	26 de Mayo 2023
UPTC	Seminario de Actualización propuesto por la Escuela de Ciencias Agropecuarias y Ambientales	27 de Mayo 2023
NEOGEN	"Descubramos juntos la perspectiva de la seguridad alimentaria: inocuidad e integridad".	15 de Noviembre
UNIVERSIDAD DE DUCENS	Segundo Congreso Internacional para la Gestión Integral del Riesgo. Panel Resiliencia y Gestión de Riesgo en la Agricultura	15 de Noviembre
MSPS	Evento concientización sobre RAM	21 y 22 de Noviembre 2023

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



UNIVERSIDAD DE DUCENS	I Congreso Internacional de Sistemas Agroalimentarios	22 de marzo de 2024
-----------------------	-------------------------------------------------------	---------------------

2.3 SINDA 2023

Para el 2023 se organizó junto con LAS Colombia y la Universidad de los Andes el Simposio Internacional de Inocuidad Alimentaria - SINDA 2023 : TENDENCIAS PARA EL MEJORAMIENTO DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA, a realizarse los días 21 y 22 de septiembre de 2023

La agenda académica programada era la siguiente

21 de Septiembre - Criterios Microbiológicos

7:00 am a 8:00 am	INSCRIPCIONES		
8:00 a.m a 8:15 am	Instalación	Autoridades Académicas - Presidente ACTA	Presencial
8:15 am a 9:00 am	Presentación Res 1407/ 22 Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano	Blanca Cristina Olarte - MSPS	Presencial
9:00 am a 9:45 am	Implicaciones de la actualización de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos	Joseph Gallardo - Presidente COPCyTA y Punto de Contacto	
9:45am a 10:15 am	(PGHA)Generalidades - Codex, para los diferentes actores de la Inocuidad Alimentaria	Codex Alimentarius de Panama	Por confirmar
		RECESO	
10:15 am a 11:00 am	Revisión de la última actualización de la política de <i>Listeria</i> de Health Canada	Marie Breton - HEALTH CANADA	Virtual
11:00 am a 11:45 am	Aplicación de las regulaciones asociadas a inocuidad : Caso empresarial	Fabio Mendoza - ALQUERIA	Presencial
11:45 am a 2:00 pm		ALMUERZO LIBRE	
21 de Septiembre - DATA			
2:00 pm a 2:45 pm	Indicadores de biomapeo y cargas de patógenos en una instalación comercial de procesamiento de pollos de engorde que opera con niveles altos y bajos de intervención antimicrobiana	Juan Francisco De Villena - Wayne-Sanderson Farms	Virtual
2:45 pm a 3:45 pm	Uso de la información proveniente de casos de alto		Virtual

pm

impacto mundial en la salud

David Oryang - FDA

3:45 pm a 4:30

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA

pm

RECESO

4:30 pm a 5:15

Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

pm

Experiencias de uso de DTA de la industria láctea

Carla Blanco - ZENU



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



22 de Septiembre - Sistemas de Gestión de Inocuidad y Calidad

Alimentaria

8:00 am a 8:45 am	Alérgenos	Michele Fontanot	Presencial
8:45 am a 9:30 am	Cultura de la Inocuidad y Fraude Alimentario	DELCEN	Presencial
9:30 am a 10:00 am	RECESO		
10:00 am a 10:45 am	Retos y desafíos de RAM (Resistencia Antimicrobiana en Alimentos)	Ericka Calderón	Presencial
10:45 am a 11:30 am	Proyección de la Gestión de Calidad e Inocuidad en el diseño de nuevos productos		Presencial

Aunque se realizaron todos los esfuerzos para la promoción del evento a un mes del evento solo se tenían 9 personas inscritas (ninguna paga) ; por lo que se decidió aplazar el evento hasta nueva fecha.

2.4 SINIA 2023

Este evento se desarrolló en asocio con UNIAGRARIA y CENIPALMA el 03 de noviembre con el nombre Simposio Internacional de Ingredientes y Aditivos Alimentarios - SINIA 2023 LÍPIDOS: Su valoración en y para la agroindustria de alimentaria

El evento fue sin costo (solicitud de donación voluntaria) y conto con más 80 participantes. La agenda del SINIA 2023 que se desarrolló fue la siguiente:

7:30 am a 8:30 am	INSCRIPCIONES		
8:30 a.m a 9:00 am	Instalación	Autoridades Académicas - Presidente ACTA	Presencial
9:00 am a 9:45 am	Agroindustria de Grasas y Aceites en Colombia: Una cadena sostenible	Dr. Daniel Uricoechea Percy - Líder Ambiental FEDEPALMA	Presencial
9:45 am - 10:30 am	Microestructura del cacao y la extractabilidad de la manteca	PhD. Fabiola Peña - Investigadora	Virtual
10:30 am a 11:00 am	RECESO		
11:00 am a 11:45 am	Aceite de palma con mayor contenido de ácido oleico (Coari x La Mé) como materia prima para la obtención de fracciones ricas en compuestos		biológicamente activos. Triacilgliceroles

lácteos: Alexis Gonzalez Diaz, Msc - Investigador
Composición, asistente CENIPALMA

estructura y
su efecto en
las
propiedades
físicas de la
grasa láctea

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

PhD. Sara Pacheco - Investigadora

virtua



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



ALMUERZO LIBRE

2:00 pm a 2:45 pm	Grasas y texturas en la industria de alimentos: Funcionalidad Sensorial	PhD. Ligia Rodríguez - Investigadora	Presencial
2:45 pm a 3:30 pm 3:30 pm a	Extracción de aceite como mecanismo de valorización del Aguacate Hass producido en Anolaima, Cundinamarca.	Laura Camila Africano y Mayra Jaimes (UNIAGRARIA)	Presencial
4:00pm 4:00 pm a 5:00 pm	PANEL Asuntos Regulatorios para Grasas y Aceites	RECESO (Invima / Industria /ICONTEC)	Presencial

2.5 Asesorías y consultorías.

Por medio de proyectos de consultoría y asesoría in situ, ACTA también logra desarrollar su misión. A continuación, se citan los proyectos más importantes desarrollados.

Tabla 4 Asesorías desarrolladas por ACTA en el periodo

<i>Empresa o Institución</i>	<i>Asesoría</i>
LAMB WESTON	Asesoría en Etiquetado Nutricional y Rotulado Frontal
SYMRISE	Elaboración, actualización y revisión permanente de matriz legal Consultoría permanente en Asuntos regulatorios
TEAM FOOS	Actualización legal de matriz legal
FEMSA	Asesoría en Inocuidad
MESSER S.A	Asesoría en Inocuidad
ICONTEC	Curso para Nuevos Auditores Curso Escuela Sectorial Alimentaria (dos versiones) Curso Buenas prácticas acuícolas y HACCP
LACTEOS EL RECREO	Curso "Evaluación sensorial. ¿qué es, cómo se realiza y su aplicación?"
JOLYFOODS	Curso Actualización en regulación alimentaria (res 2013/20 , res 810/21, res 2492/22 y res 254/23)

Fuente: ACTA

2.6 Conceptos técnicos regulatorios

Durante el 2023 se presentaron observaciones a los siguientes proyectos de Resolución del Ministerio de Salud, tanto al MSPS como la OMC.

- Observaciones al Proyecto de Resolución del Ministerio de Salud - Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 6, 7, 8 y anexos técnicos número 1 y 2 de la Resolución 2013 de 2020
- Observaciones al Proyecto de Resolución del Ministerio de Salud - Por la cual se establece el

reglamento técnico que define los usos y contenidos máximos de grasas trans industriales y de aceites parcialmente hidrogenados y se dictan otras disposiciones

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



También se presentó una carta abierta, así:



ASOCIACIÓN COLOMBIANA
DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

CARTA ABIERTA

A
LOS MINISTERIOS DE SALUD Y PROYECCIÓN SOCIAL, MINISTERIO DE COMERCIO,
INDUSTRIA Y TURISMO, MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO SOSTENIBLE
Y MINISTERIO DE TRANSPORTE

La Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos por medio de esta misiva quiere manifestar su preocupación por las implicaciones de la expedición del decreto 2016 de 2023, por el cual se modifica el Decreto 1500 de 2007 y el Decreto 2270 de 2012 en relación con el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles; ya que implica un retroceso en la garantía de inocuidad alimentaria, poniendo en riesgo la salud de los consumidores colombianos.

Inquieta notablemente el artículo 4 el cual modifica el artículo 26 del decreto 2270 de 2012, donde se elimina la obligatoriedad de la implementación de un Sistema de Aseguramiento de la inocuidad con enfoque de riesgo como lo es HACCP. Esta decisión va en contravía de la norma Codex PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CXC 1-1969, revisada y ajustada en 2022.

En esta norma la FAO establece que "...En algunas circunstancias, la aplicación de BPH puede resultar insuficiente para garantizar la inocuidad de los alimentos debido a la complejidad de la operación alimentaria o a los peligros específicos vinculados al producto o al proceso, a los avances tecnológicos (por ejemplo, la prolongación de la vida útil de un alimento mediante el envasado en atmósfera modificada) o el uso final del producto (por ejemplo, productos destinados a fines dietéticos especiales). En estos casos, cuando existan peligros significativos que se hayan identificado a través del análisis de peligros que no se controlan mediante las BPH, se deberían abordar en el plan de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP)..." como es el caso es la carne y productos cárnicos de todas las especies para el consumo humano.

Para soportar lo anterior, desde el Instituto Nacional de Salud a través del grupo ERIA se han realizado las siguientes evaluaciones de riesgo a saber:

- Evaluación de riesgos de Salmonella spp. en pollo
- Evaluación de riesgo de Listeria en cárnicos

Ambos estudios resaltan la necesidad de implementar sistemas de aseguramientos de calidad e inocuidad basado en riesgo (HACCP) para implementar una estrategia de control disminuir el peligro de infecciones en la población colombiana.

Entidad sin ánimo de lucro – Personería Jurídica 5346 Julio 28 de 1977
Cel.: (57) 319 2053476- AA 350896 Calle 53 # 21 – 72 Bogotá D.C.
e-mail: acta@acta.org.co www.acta.org.co



ASOCIACIÓN COLOMBIANA
DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Así mismo, es importante resaltar lo establecido el Parágrafo 6 del Artículo 2 que determina "El INVIMA, en el ejercicio de las acciones de inspección, vigilancia y control sanitario, podrá reclasificar las plantas de beneficio animal categoría nacional a la categoría de autoconsumo, ante dificultades de abastecimiento de cárnicos comestibles en los municipios categoría 1, 2 y 3 de acuerdo con el procedimiento que el INVIMA defina para tal fin".

Como actualmente las plantas de beneficio nacionales despachan a municipios de categorías 1, 2 y 3; este articulado sólo se explica para lograr aprobación de funcionamiento de establecimientos que no han cumplido con lo estipulado en los Decreto 1500 de 2007 y Decretos 2270 de 2022.

También es importante resaltar que existen diversos estudios que demuestran los riesgos de la contaminación cruzada, principalmente de carne y productos cárnicos a otros productos considerados de bajo riesgo.

Por todo lo anterior, solicitamos se revise de nuevo el decreto 2016 de 2023 de forma tal que se garantice la inocuidad de la carne y los productos cárnicos a nivel nacional, principalmente para las poblaciones rurales de los municipios categorías 4, 5 y 6.

Desde ACTA queremos poner a disposición de los Ministerios de la República el conocimiento de nuestros agremiados y de las comunidades internacionales que representamos para que las regulaciones tengan una base científica y que no se ponga en riesgo la salud de los colombianos.

EDNA LILIANA PERALTA BAQUERO
Presidente

Bogotá D.C 04 de Diciembre de 2023

Entidad sin ánimo de lucro – Personería Jurídica 5346 Julio 28 de 1977
Cel.: (57) 319 2053476- AA 350896 Calle 53 # 21 – 72 Bogotá D.C.
e-mail: acta@acta.org.co www.acta.org.co

2.7 Revista Alimentos HOY - Resumen de Actividades 2023

ACTA tiene como publicación oficial la revista Alimentos Hoy. Se publica en el Open Journal System (OJS), formato de orden internacional empleado por más de 7500 publicaciones a nivel mundial.

Durante el año 2023 se publicaron dos números anuales (agosto y diciembre),. 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>

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



Revista Alimentos Hoy, ISSN 2027-291X, Correo electrónico: rev.alimentoshoy@acta.org.co
ACTA - Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos.
Whatsapp: +319 2653476 Dirección: AA 340896 (Calle 53 # 21 - 72) Bogotá, DC, CO

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



Revista Alimentos Hoy, ISSN 2027-291X, Correo electrónico: rev.alimentoshoy@acta.org.co
ACTA - Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos.
Whatsapp: +319 2653476 Dirección: AA 340896 (Calle 53 # 21 - 72) Bogotá, DC, CO

3 ALIANZAS Y ACTIVIDADES DE CARÁCTER INTERINSTITUCIONAL

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. El desarrollo de actividades conjuntas permite que ACTA promueva hacia sus asociados actividades de orden internacional y nacional. En consecuencia, se adelantaron las siguientes actividades e interacciones con las entidades internacionales y nacionales:

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

Para el 2023 Magda Ivonne Pinzón asume como presidente electa de ALACCTA, con el apoyo de Adriana Coral y Fanny Riveera (Coordinadoras de los capítulos de inocuidad y agroindustria) lidera las actividades pertinentes de la Asociación

International Union of Food Science and Technology (IUFoST)

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



Se decidió para este año no pagar la membresía hasta evaluar las nuevas actividades y condiciones de la entidad.

International Association for Food Protection (IAFP)

ACTA (Colombia) recibió de parte de IAFP Best Overall Affiliate Meeting Award for their equally outstanding efforts to produce a high-quality, well-attended meeting in 2022, por el evento CLAMISA 2022.



Institute of Food Technologist (IFT)

Se mantiene la relación con IFT, principalmente con IFT – México con quienes se organizó el FOOD INNOVATIONS (WorkShop): Construyendo el futuro de los alimentos para los días 18 y 19 de agosto. Se inscribieron 27 participantes (ninguno pago)

Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC)

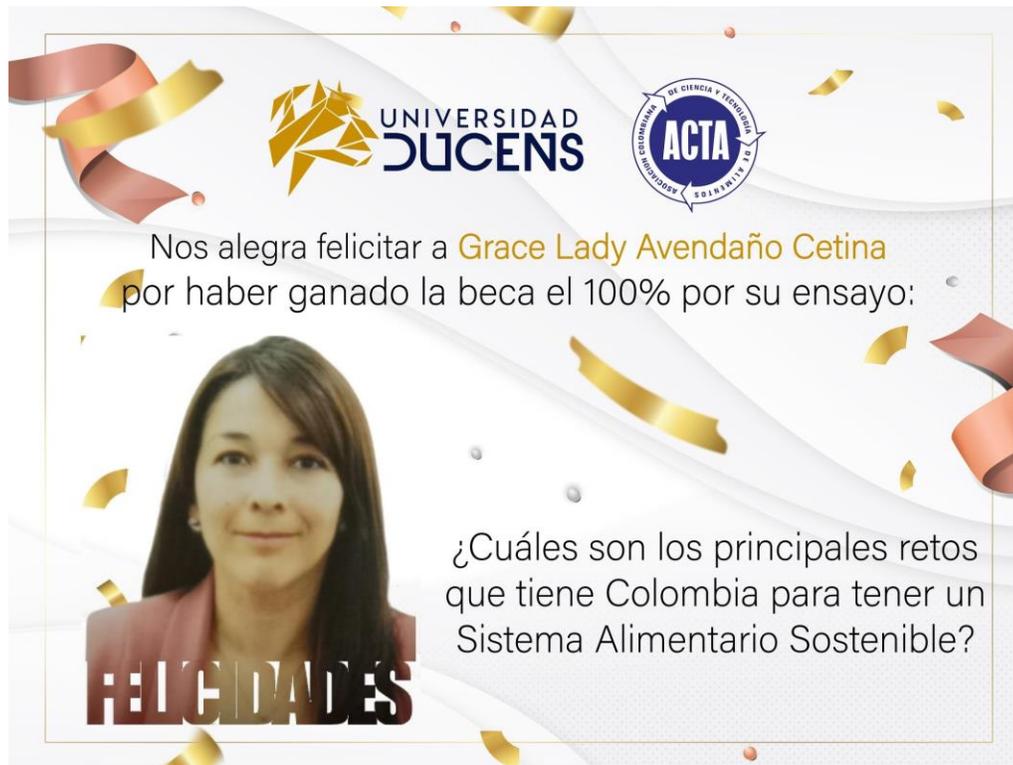
Varios asociados participan en los diversos comités así:

- Adriana Coral y Liliana Peralta participan en el Comité de Alimentos diversos
- Gloria Velazco en el Comité de Harinas

Universidad de Ducens

Se gestionó y entregó un beca del 100% para estudiar la Maestría en Gestión de Sistemas Agroalimentarios. La asociada ganadora fue Grace Lady Avendaño Cetina

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA)

Con el INVIMA se destaca la participación de Marta Bahamón en la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas Alcohólicas (SEABA).

Cámara de Comercio de Bogotá

Se continua con la participación con esta entidad apoyando las iniciativas del nuevo Clúster de Alimentos y Gastronomía. También se está participando en Análisis del Sector de Elaboración y Transformación de Alimentos - ETAL

Mesa de Procesamiento de Alimentos SENA

En la actualidad, Liliana Peralta hace parte del Consejo Directivo de la mesa y se participa en las actividades propuestas por la mesa

Convenio UNIANDINOS Capítulo Bioandes - ACTA.

Se mantuvo el convenio con el capítulo de Bioandes – Uniandinos, sobre el cual se desarrollan actividades de actualización profesional a los egresados de la Universidad de los Andes y a los asociados de ACTA.

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



4 OPERACIONES CELEBRADAS CON SOCIOS Y ADMINISTRADORES

Con base en el desarrollo de la planeación estratégica planteada en el 2011, se identificó que una de las maneras más adecuadas de crecimiento y desarrollo para ACTA era el trabajar a través de divisiones o capítulos, con base en este principio se inició un trabajo de expansión orientado a conformar y estructurar el desarrollo y representación gremial de la industria y sus asociados por parte de ACTA.

El objetivo de los capítulos de ACTA es crear un espacio para los asociados, en donde se desarrollen actividades de carácter científico-académico, en el marco de la misión y visión de ACTA.

A continuación, se presenta las actividades realizadas en cada capítulo

Capítulo de Inocuidad y Agroindustria.

El objetivo de los capítulos de ACTA es crear un espacio para los asociados, en donde se desarrollen actividades de carácter científico-académico, en el marco de la misión y visión de ACTA.

La primera reunión conjunta fue en enero donde se conectaron 27 personas según acta # 22 de 23 de enero. Nos acompañó el profesor Robin Zuluaga de la UPB con la conferencia Nanotecnología en la Agroindustria. La segunda reunión fue el 4 de mayo acta # 23 se conectaron 11 personas exclusivamente de los capítulos, donde fuimos reelegidas Adriana Coral y Fanny Rivera como líderes de estos capítulos para el periodo actual. Se sugirió que se establezca una herramienta para articular la estructura de eventos macro, de manera que se sumen esfuerzos en pro de unos resultados más significativos en donde todos puedan participar.

Esta herramienta fue propuesta por Javier Hoyos miembro del capítulo de Agroindustria y desarrollada por Luz Amanda Lozano la cual fue presentada a las presidentas de ACTA Y ALACCTA. La herramienta no se puso en marcha por temas económicos de ACTA, pero gustó muchísimo su estructura, y beneficios; se buscará el poder incorporarla en un futuro conforme lo decida la Junta Directiva.

También se realizaron otras reuniones virtuales conjuntas de los dos capítulos y con ALACCTA una el 20 de abril “Los Hallazgos del valor funcional de la uchuva” con 47 participantes, y la otra el 19 de octubre “La Historia de innovación del Café y de su Caficultura” con 54 asistentes con el apoyo de la plataforma del IICA- Colombia.

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



Se determinó que todos los webinarios del año 2023 organizados por ALACCTA que en su totalidad fueron 9, los dos capítulos acompañarían y apoyarían estos encuentros ya que las temáticas estaban relacionadas con las áreas de competencia establecidas en los mismos.

A continuación, se presenta un resumen de las actividades desarrolladas:

1. El Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible publicó el documento “Guía para la gestión sostenible plazas de mercado y centrales de abasto en Colombia”, en donde ACTA aparece como coautor con la participación de Adriana Coral D. La guía está publicada en la página web del Minambiente.
2. Se participó activamente en las reuniones de varios comités ICONTEC y en el Grupo Técnico de Trabajo para la Acuicultura de Colombia (GTTA) de GLOBALG.A.P desarrollando el documento “ Guía de interpretación para Colombia del IFA de Acuicultura, versión 6.0 de GLOBALG.A.P.”.
3. Se participó con una ponencia en el Foro de socialización de los 11 documentos normativos desarrollados bajo el proyecto GMAP (Programa Global de Acceso a Mercados) Colombia, ONUDI e ICONTEC. “Herramientas normativas para el sector de la pesca y de la acuicultura”.
4. Con ICONTEC se coordinó la realización del Programa Mejorando...ando Certificación 2023 y Programa Escuela Sectorial Agroalimentario 2.
5. Se escribió el borrador del “Manual para la gestión de alérgenos en la industria de alimentos”.
6. Con el Capítulo de Bioandes de UNIANDINOS se continuó la alianza, apoyando mutuamente charlas y la difusión de algunos eventos.
7. Se apoyó la gestión de la Presidencia de ALACCTA.
8. Se realizó un encuentro social en UNIANDINOS con los miembros de ambos capítulos para despedir el año.

Capítulo de Laboratorios

Debido a la emergencia sanitaria a causa de la pandemia el trabajo de este capítulo se vio afectado debido a los ajustes económicos de alguno de sus miembros.

Capítulo de Asuntos Regulatorios

El capítulo de asuntos regulatorios apoyo en varios la organización y envío de los conceptos la Ministerio de Salud y Protección Social.

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



4.1 Plataforma Tecnológica

Desde el mes de abril de 2023 se empezará el trabajo con la empresa LET ME KNOW. Se está en proceso de entrega de toda la información. Se resalta el apoyo incondicional de la empresa en el proceso de transición.

4.2 Base de datos

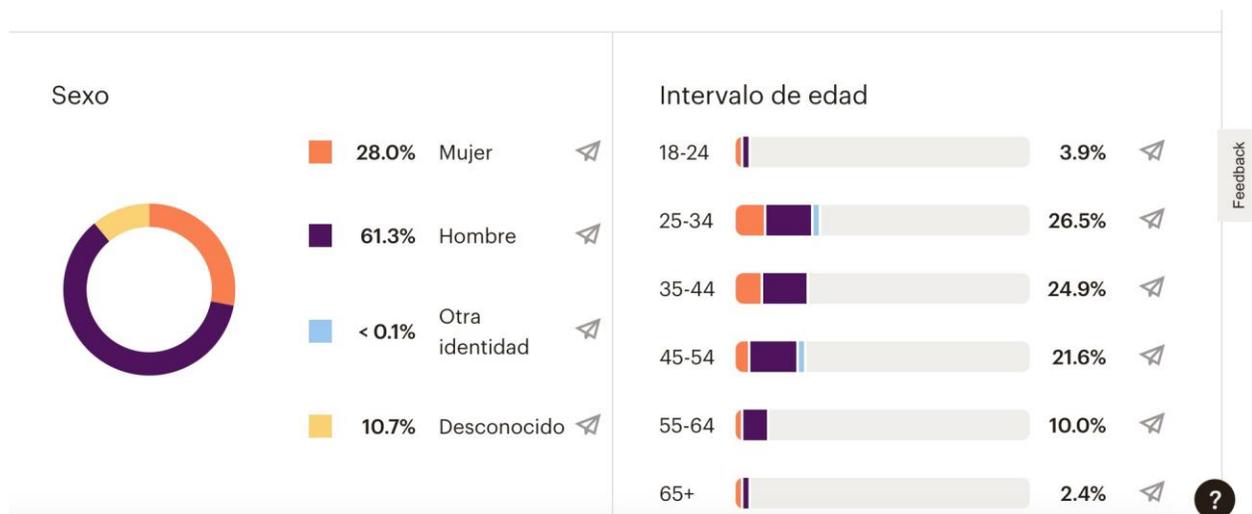
Con nuestro proveedor de tecnología se realizó una depuración de la base de datos y a la fecha en MailChimp se tiene un total de 19516 contactos efectivos, actualmente se cuentan con las siguientes listas de correo.

Tabla 5 Base de datos de ACTA a marzo de 2024.

	Número de registros a marzo de 2021	Participación
PERSONAS INSCRITAS	15923	81,5%
EMPRESAS INSCRITAS	2541	13,0%
INVESTIGADORES Y FORMADORES VIRTUALES	1052	5,5%
Total de contactos ACTA	19516	100,00%

Fuente: ACTA

Para el periodo del informe de han realizado 162 campañas con 1.568.512 envíos, con una tasa de apertura promedio de 16,7%, con las siguientes estadísticas



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



4.3 Redes Sociales

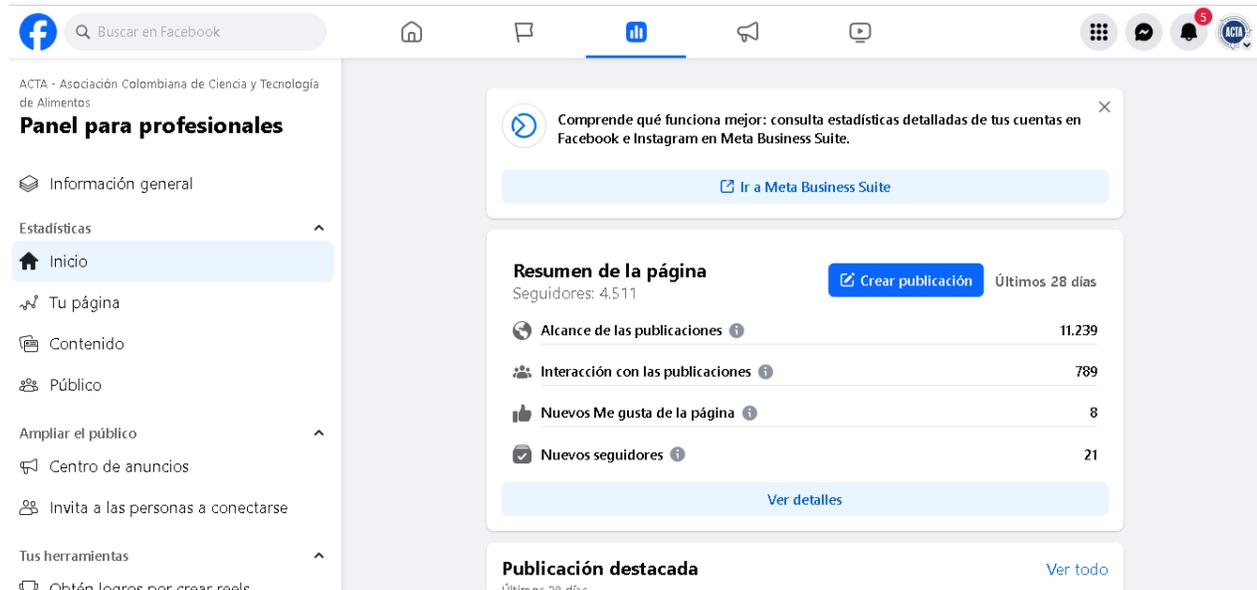
Se continua con la estrategia de visibilidad de la asociación a través de redes sociales FACEBOOK, LINKEDIN e INSTAGRAM; con esta última fue necesario abrir un nuevo canal ASOACTA2020. La estrategia consiste en publicación de contenido los días hábiles en horas de la mañana y en la tarde, que sean de interés para las personas del sector.

Con estas publicaciones se pretende incrementar el ingreso a la página por medio de la videoteca y de las notas de interés, así como de las Revista Alimentos HOY. A continuación, se presenta el informe de impacto de los últimos meses

FACEBOOK – FANPAGE

Las gráficas muestran el comportamiento de los últimos 28 días del 2023, red que se maneja de manera orgánica. En esta red social se incrementó el número de seguidores de 4253 a 4511

Alcance de las publicaciones



Reacciones, Comentarios, Veces Compartido, Visualización de fotos, Clic en Enlaces

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



Facebook interface showing the 'Resumen de la página' (Page Summary) for ACTA. The page name is 'ACTA - Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos'.

Panel para profesionales

- Información general
- Estadísticas
- Inicio
- Tu página
- Contenido
- Público
- Ampliar el público
- Centro de anuncios
- Invita a las personas a conectarse
- Tus herramientas
- Obtén logros por crear reels

Resumen de la página (Últimos 28 días)

[Crear publicación](#)

Descubrimiento

Alcance de las publicaciones	11.239
Interacción con las publicaciones	789
Nuevos Me gusta de la página	8
Nuevos seguidores de la página	21

Interacciones

Reacciones	225
Comentarios	3
Veces compartido	191
Visualizaciones de fotos	165
Clics en enlaces	95

Contenido

Facebook interface showing the 'Contenido' (Content) section for ACTA. The page name is 'ACTA - Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos'.

Panel para profesionales

- Información general
- Estadísticas
- Inicio
- Tu página
- Contenido
- Público
- Ampliar el público
- Centro de anuncios
- Invita a las personas a conectarse
- Tus herramientas
- Obtén logros por crear reels

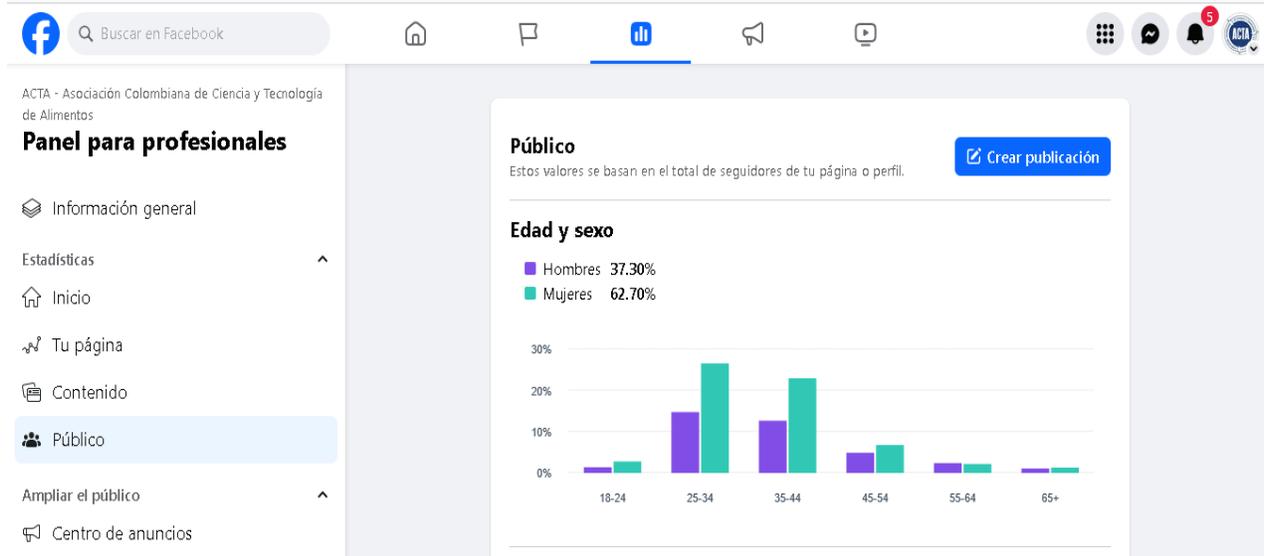
Contenido (Últimos 90 días)

[Crear publicación](#)

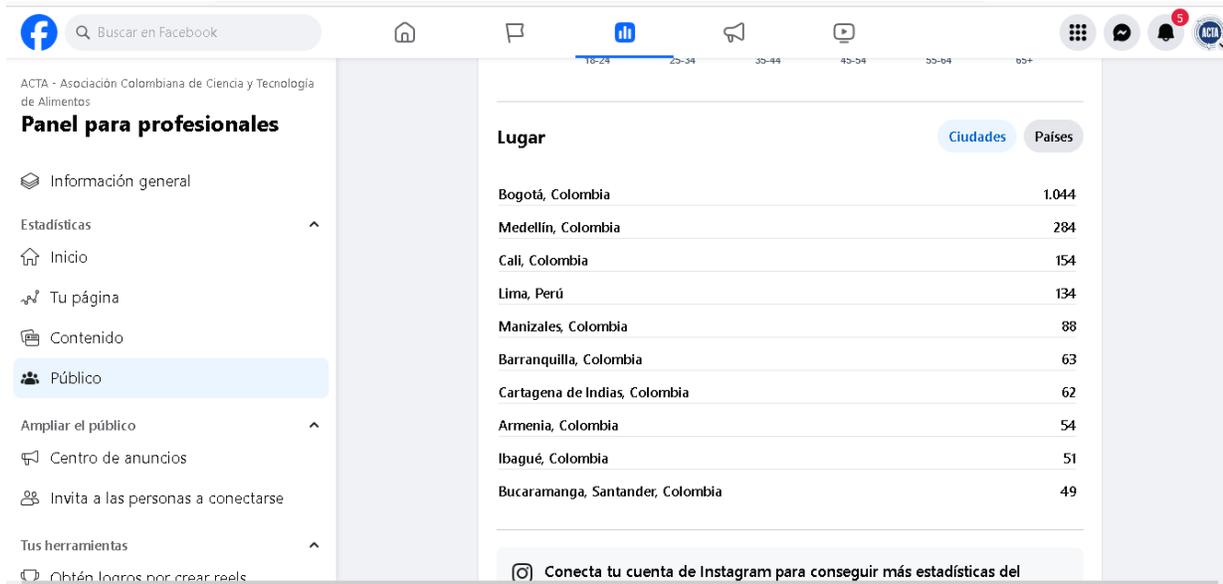
Publicación	Alcance de la publicación	Interacción	Acción
Asodado ACTA... Participa de nuestra Asamblea Ordinaria Anual (Virtual) https://forms.gle/JMnZWXbDBWfUs878A... #Asambles #reunion... Vie, 22 de mar	201	6	Promocionar public...
CONVOCATORIA ASAMBLEA XLIX ANUAL ORDINARIA - Vie, 22 de mar	48	1	Promocionar public...
CONVOCATORIA ASAMBLEA XLIX ANUAL ORDINARIA - Vie, 22 de mar	69	2	Promocionar public...
No te pierdas este interesante Podcast de la Serie de Ciencia Sensorial "Description Analysis QDA" – New data from an old too" https://www.ifl.org/... Vie, 22 de mar	178	6	Promocionar public...
Aún estas a tiempo para la presentación de tu trabajo... IAFP LATINO https://brafp.org.br/iafp2024/ ... #SimposioInternacional... Jue, 21 de mar	135	8	Promocionar public...
¡NO TE PIERDAS EL CONGRESO LATAM DE INOCUIDAD ALIMENTARIA!... - Jue, 21 de mar	23	0	Promocionar public...

Público que ve las publicaciones

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



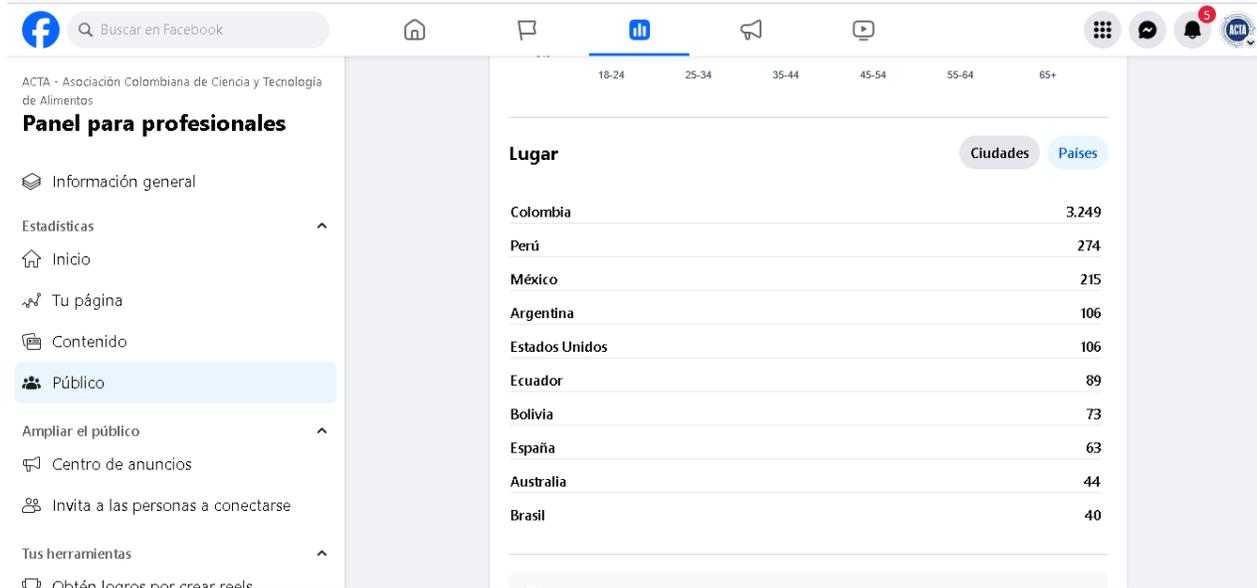
Ciudades donde observan más las publicaciones



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

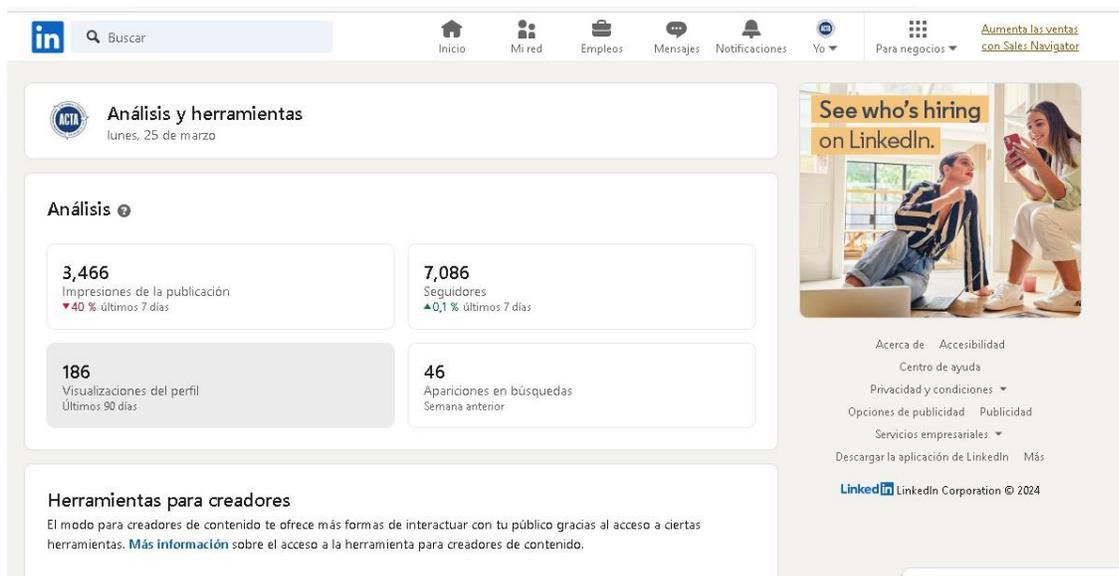


Países donde observan más las publicaciones



LINKEDIN

Interacción del grupo de la Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología en los últimos 30 días 2023



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



Vista del perfil en linkedin de la última semana de la Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología

The screenshot shows the LinkedIn profile of the Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ACTA). The profile header includes the company name and logo. Below the header, there is a description of the organization as an entity dedicated to updating scientific and technological foundations in food. The profile also shows the location (Bogotá, Distrito Capital, Colombia), the number of followers (7086), and the number of contacts (Más de 500). There are buttons for 'Tengo interés en...', 'Añadir sección', and 'Más'. On the right side, there are sections for 'Idioma del perfil' (Español), 'URL y perfil público' (www.linkedin.com/in/actadireccionejecutiva), and 'Perfiles similares' (Alejandra Henao López).

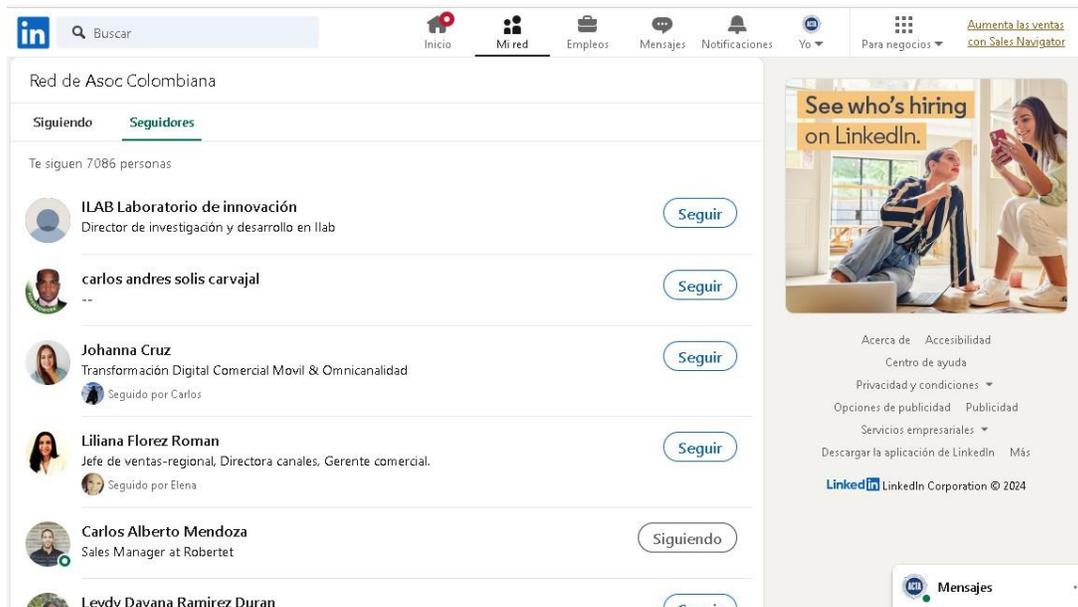
Grupo de difusión en LinkedIn

The screenshot shows the 'Publicaciones de la página' (Page Posts) section of the LinkedIn profile for the Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ACTA). The page displays a post from 22/3/2024, published by 'Asoc Colombiana Ciencia y Tecnología de Alimentos (CM)'. The post content includes the ACTA logo, the text 'Asociado ACTA.: Participa de nuestra Asamblea Ordinaria Anual (Virtual)', and a link to the LinkedIn post: <https://lnkd.in/ecqqGFYU>. Below the link, there is a circular logo for ACTA and the text 'ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS'. The post also includes a date 'Bogotá, D.C., 07 de marzo de 2024.' and a 'CIRCULAR 001- 2024' document. The document text mentions the 'Asamblea Ordinaria' and the 'Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos'. On the right side, there is an 'Análisis' (Analysis) section showing activity in the last 30 days: 85 appearances in searches (down 16.7%), 55 unique visitors (up 17%), 40 new followers (up 90.5%), 9611 impressions of the publication (up 64.7%), 2 clicks on the personalized button, and 0 messages.

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



Las publicaciones de lunes a viernes dos veces por día, han logrado incrementar los seguidores en el perfil de 6372 en febrero del 2023 a 7086 hasta el mes de marzo del 2024 con un incremento de 714 nuevos seguidores



INSTAGRAM

Se han realizado 407 publicaciones Desde febrero 2023 hasta marzo 2024 y los seguidores pasaron de 425 a 505 incrementándose en (80) más, red que se maneja de manera orgánica.

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



5 ASUNTOS ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS

En el período de este informe, los aspectos administrativos y financieros se realizaron acorde con lo estipulado en las regulaciones para ESAL. Se realizaron 8 reuniones ordinarias de Junta Directiva.

Edna Liliana Peralta continúa con la Representación Legal y con la responsabilidad de las actividades pertinentes al cargo. Se realizó en el mes de julio de 2023 un nuevo contrato de prestación de servicios para la Asistente administrativa – Tatiana Parada y en el mes de marzo se contrató a una nueva directora ejecutiva.

6 SOSTENIBILIDAD FINANCIERA: BALANCE E INFORME DE LA REVISORA FISCAL.

7 DICTAMEN DEL REVISOR FISCAL SIN SALVEDADES

7.1 Informes Financieros

- Balance general comparativo a diciembre 31 de 2022 / 2021
- Estado de ingresos y egresos comparativo – enero 1 a diciembre 31 de 2022 / 2021

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



- Estado de flujos de efectivo a diciembre 31 de 2022 / 2021
- Estado de cambio en la situación financiera a diciembre 31 de 2022 / 2021
- Estado de cambio en el patrimonio a diciembre 31 de 2022 / 2021
- Notas a los estados financieros
- Presupuesto 2022 vs ejecutado 2022
- Certificación de estados financieros
- Presupuesto 2023
-

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

8. EVOLUCIÓN PREVISIBLE DE LA SOCIEDAD

La ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, mantiene de manera positiva sus activos y los pasivos no incrementaron por el contrario disminuyeron, sigue avanzando nivel de estado, la organización continúa acercándose de manera sistemática al gobierno apoyando a la secretaria Distrital de Salud, Instituto Nacional de Salud INS, INVIMA y Ministerio de Salud; no sólo organizando eventos en conjunto, sino colaborando con observaciones en los proyectos de regulación relacionados con ciencia y tecnología de alimentos.

Para el 2023 se revisó y ajustó la oferta de valor para los diferentes tipos de asociados de forma tal que fuera más pertinente a la nueva realidad de nuestros afiliados. Para el 2023, después de dos años de mantener los valores, se aprobó el incremento del 6% del costo de afiliación y demás actividades conexas. Se espera para el año 2024 incrementar las asesorías en el exterior, la realización de más alianzas estratégicas para seguir en crecimiento y lograr mayor eficiencia y productividad en la prestación de nuestros servicios.

9. ESTADO DE CUMPLIMIENTO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL

La ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, certifica que durante el periodo de 2023 a cumplido a cabalidad el respeto de los derechos de autor en las actividades comerciales y de trabajo que ha hecho en el día a día. Junto con cada uno de nuestros profesionales, nunca se ha presentado inconvenientes referentes al asunto mencionado.

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



Firma

EDNA LILIANA PERALTA

Representante Legal.

ACTA

FIN DEL INFORME A LA ASAMBLEA GENERAL