ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA
CAPITULO MAGDALENA

819001433-1

ACODRÉS CAPÍTULO MAGDALENA

ASAMBLEA EXTRAORDINARIA

ACTA No. 21 del 2023

En la ciudad de Santa Marta, a los trece (13) días del mes de mayo de 2024 y siendo las 8:00 A.M, se reunieron en las instalaciones de la Cámara de Comercio de Santa Marta para el Magdalena, cuarto piso (4), previa convocatoria realizada por el órgano competente en la forma y oportunidad prevista en los estatutos, es decir por correo electrónico y por carta formal 15 días antes, como lo estipulan los estatutos. Los siguientes miembros activos de la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica – ACODRÉS - Capítulo Magdalena.

	ASOCIADO	**EN REPRESENTACION DE**
1	Alfredo Vives Lacouture	Asados y Mucho Mas
2	Javier Enrique Abello Rodríguez	Comercializadora y centro de innovación cafetera del caribe
3	Jorge Luis Fontanilla Restrepo	Long Hang S.A.S
4	Angélica McMurdo	Ouzo Agave Azul S.A.S.
5	Camilo Soto	Restaurante Cocina Caribe
6	Danna Burgos	Restaurante El Mexican
7	John Campo	Café Aluna
8	María José Manrique	Restaurante Agua del Rio
9	Lilia Wong	Restaurante la Gran Muralla
10	Rosa Pinedo	Restaurante Burger Garage

Adicionalmente y en calidad de Revisora Fiscal la Señora Neris Velásquez. También hizo presencia la Señora Paola Sofía Narváez Uribe directora ejecutiva de la Asociación.

INSTALACIÓN DE LA REUNIÓN DE JUNTA DIRECTIVA.

La señora Paola Narváez, lee para los Asambleístas el Orden del Día

ORDEN DEL DIA APROBADO

1. Llamado a lista y verificación del quórum
2. Lectura y Aprobación del Orden del Día
3. Designación de presidente y secretario de la Reunión
4. Designación de Comité verificador del Acta
5. Distribución de las asignaciones permanentes, es decir beneficio neto acumulado o beneficio neto del Ejercicio
6. Proposiciones y Varios
7. . Lectura y aprobación del Acta No 21

La Sra. Paola Sofía Narváez Uribe, después de ser leído el Orden del día, lo somete a consideración, e inmediatamente es aprobada en forma unánime por los miembros de la asamblea presentes, sin modificación alguna.

DESARROLLO DEL ORDEN DEL DÍA

1. **Llamado a lista y verificación del quórum.**

Al llamar Lista de los miembros de la Asamblea, se verifico la presencia de 15 Asociados hábiles de los 28 convocados que representan el 52.63% de los Asociados. Informada la Presidencia de la asistencia verificada, y siendo las 8:00 am se declara que hay quórum para desarrollar la Asamblea, con capacidad para deliberar y tomas decisiones válidas.

2. **Lectura y aprobación del orden del día.**

Se pone en consideración el Orden del Día, el cual es aprobado por unanimidad por todos los Honorables miembros de la Asamblea.

3. **Designación de Presidente y secretario de la Reunión**

Como quiera que se encuentra presente en esta reunión de la Asamblea se designa como presidente de la reunión al señor Jorge Fontanilla y se elige a la directora ejecutiva, la señora Paola Sofía Narváez Uribe como secretaria, quien se notificó y asumió el cargo de secretaria.

Se coloca a consideración de la Asamblea los nombramientos y son aprobados por unanimidad, quienes estando presentes aceptaron los cargos.

4. **Designación de Comité verificador del Acta**

Para la revisión del acta de esta Asamblea Extraordinaria se escoge una comisión conformada por los asociados presentes. Ellos revisaran la presente acta, junto con la secretaria y presidente de la reunión para su Aprobación.
Quedo conformada de la siguiente manera:

NOMBRE	EN REPRESENTACI0N DE
Jorge Fontanilla	Restaurante Long Hang
María José Manrique	Restaurante Agua Del Rio
Angelica McMurdo	Restaurante Ouzo

5. Distribución de las asignaciones permanentes, es decir beneficio neto acumulado o beneficio neto del Ejercicio

El representante legal le explica a la honorable Asamblea como se distribuyeron las asignaciones permanentes en las siguientes actividades meritorias de los años anteriores y el beneficio neto o excedente del respectivo año contable.

a. Educación y formación

La Asociación Colombiana de la Industria gastronómica realiza programas de formación gratuitas para sus asociados, con el fin de mejorar la competitividad del servicio turístico gastronómico.
El programa de formación denominado el sabor de mi negocio dirigido al área operativo del servicio de los restaurantes Afiliados, en donde se trataron los siguientes temas:

- Manejo de Clientes difíciles
- El servicio valor agregado de tu negocio
- Protocolo y etiqueta

b. Cultura y promoción

Con el fin de mantener nuestra identidad gastronómica realizamos el festival gastronómico COCINAR, un evento para donde se rescatan todas las tradiciones culinarias. Se invitan los cocineros tradicionales de la ciudad de Santa Marta. Se les brinda un espacio totalmente gratuito para poder exponer todas sus preparaciones tradicionales y con ello recuperar recetas ancestrales.

c. Responsabilidad Social

Con nuestra campaña receta para una sonrisa, desarrollamos actividades en benefició de la ciudadanía en Santa Marta, en esta oportunidad apoyamos a los niños con autismo con actividades en su día, y de esta manera poder concientizar sobre la inclusión en espacios como centro comerciales y restaurantes de la ciudad.

d. Responsabilidad ambiental

Es de gran importancia para nuestro gremio el cuidado del medio ambiente, desarrollamos un programa para proteger la especie marina, con la campaña consuma pez león, un pez depredador que acaba con los peces más pequeños y sobre todo con los que están en vía de extinción.

Continuamos con la campaña desplatifica tu ciudad, desde los restaurantes apoyando al no uso de pitillo ni plástico de un solo uso.

6. Proposiciones y Varios

En este punto se deja para la próxima junta realizar una agenda de trabajo para el año, donde podamos aumentar más las actividades de impacto ambiental como compromiso con el planeta, formando en buenas prácticas en el consumo del agua.

7. Lectura y aprobación del acta

En este punto se hace un receso de veinte minutos para terminar de digitar el acta y presentársela a los Asambleístas, al retornar a la reunión de la Asamblea, la secretaria por orden de la presidenta lee el acta Nro. 20 en su totalidad y el presidente de la Reunión la pone en consideración de los miembros de junta

El Acta es aprobada por unanimidad por parte de todos los honorables asambleístas.

El señor Jorge Fontanilla agradece a los asistentes, y confirmando que no hay más puntos por tratar proponen dar por terminada la asamblea.

Siendo las 11 :00 am, después de agotado el orden del día, se da por terminada la reunión ordinaria de Asociados por parte del presidente de la reunión y se hace constancia de que durante toda la reunión hubo quórum necesario y suficiente.

Para constancia firman, a los 13 días del mes de mayo de 2024

JORGE FONTANILLA
Presidente

PAOLA SOFIA NARVAEZ URIBE
Secretaria