

**ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA
CAPITULO MAGDALENA**

**819001433-1
ACODRÉS CAPÍTULO MAGDALENA**

ASAMBLEA EXTRAORDINARIA

ACTA No. 25 del 2026

En la ciudad de Santa Marta, a los trece (24) días del mes de marzo de 2026 y siendo las 10:00 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.

NUMERO	RAZON SOCIAL	NOMBRE DE ESTABLECIMIENTO
1	COMERCIALIZADORA ALFAIX	DANIEL GALERA
2	INVERSIONES T&Z SAS	JESUS TRUJILLOO BONET
3	MAKRO SUPER MAYORISTA	MARIA EUCARIS MATIZ
4	OUZO AGAVE AZUL SAS	MARIA ANGELICA MCMURDO
5	MARIA HELENA JAIMES DE RIAÑO	JUAN CARLOS RIAÑO
6	INVERSIONES SABAMAR	ALFREDO VIVES
7	LONG HANG SAS	JORGE FONTANILLA
8	CANOPY PLAYA BLANCA SAS	KATIA SANGUINO
9	IWAA CAFÉ	JHONY CAMPO
10	INVERSIONES S.W. S.A.S.	LILIA WONG
11	MAKALI	CAMILA LINERO
12	ALBA YANETH AMOROCHO VESGA	HOLGUER
13	ANCIZAR GUTIRREZ BAQUERO	JUDIT QUINTERO
14	LEONARDO SEÑORA E HIJOS	LEONARDO
15	TENERIFE SA	JOSE PEREZ
16	DISTRITO HOSTEL	CAROLINA ORTEGA
17	RESTAURANTE LAMART GASTRONOMIA ARTISTIVA	PATRICIA
18	IROTAMA SAS	HECTOR MARIO

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. Propositiones y Varios
7. . Lectura y aprobación del Acta No 25

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 18 Asociados hábiles de los 28 convocados que representan el 72.63% de los Asociados. Informada la Presidencia de la asistencia verificada, y siendo las 10: 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 Luis González 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 REPRESENTACION DE
Jorge Fontanilla	Restaurante Long Hang
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 Acodres desarrollan programas de formación dirigidos a sus afiliados, con el propósito de fortalecer la competitividad del servicio turístico gastronómico en la ciudad de Santa Marta y el departamento del Magdalena.

Estas capacitaciones se han brindado de manera gratuita, enfocadas en el recurso operativo de los establecimientos afiliados, abordando los siguientes ejes temáticos:

1. Servicio al cliente.
2. Habilidades blandas.
3. La razón del ser del servicio.
4. Manejo de clientes difíciles.

Estas iniciativas contribuyen al fortalecimiento de estándares de calidad, la mejora en la experiencia del usuario y la consolidación del sector gastronómico como un pilar estratégico del turismo regional.

b. Cultura y promoción

En el componente de cultura y promoción, la Asociación ha desarrollado acciones orientadas al fortalecimiento de la identidad gastronómica y la apropiación ciudadana del espacio público.

Se destaca la implementación de una campaña de cultura ciudadana enfocada en la generación de entornos limpios y adecuados, contribuyendo a la mejora de la experiencia turística y al posicionamiento de la ciudad.

De igual forma, en articulación con la Secretaría de Cultura, la Asociación participó en la construcción de un recetario que recoge preparaciones tradicionales, con el objetivo de rescatar y visibilizar las raíces culinarias que identifican a Santa Marta y al departamento del Magdalena.

Adicionalmente, en el marco de la décima quinta edición del Festival del Mar, a través del evento “Cocinar”, se promovió la participación de cocineros tradicionales de la ciudad. Este espacio permitió identificar elementos representativos de la identidad gastronómica samaria, así como recuperar y proyectar recetas ancestrales, fortaleciendo su difusión y posicionamiento como patrimonio cultural.

c. Responsabilidad Social

En el componente de responsabilidad social, la Asociación dio continuidad al programa “Receta para una Sonrisa”, orientado a la generación de impacto social y al fortalecimiento del tejido comunitario.

Durante el mes de diciembre, se habilitó un espacio en el centro comercial Ocean Mall, en una caseta externa, donde se vinculó a emprendedores samarios del sector gastronómico, brindándoles una plataforma para la exhibición y comercialización de sus productos, promoviendo así el emprendimiento local.

Adicionalmente, se desarrollaron jornadas navideñas con niños de bajos recursos, quienes participaron en novenas de Navidad acompañadas de refrigerios y actividades tradicionales como villancicos, propiciando espacios de integración y bienestar.

Como parte de estas acciones, se llevó a cabo la “Caravana de la Felicidad”, un recorrido por las principales vías de la ciudad de Santa Marta, con el propósito de llevar un mensaje de unión, alegría y esperanza a las familias, generando una alta participación ciudadana y fortaleciendo el vínculo entre el sector gastronómico y la comunidad.

d. Responsabilidad ambiental

En el componente ambiental, la Asociación ha mantenido una línea de acción enfocada en la sostenibilidad del ecosistema y la adecuada gestión de residuos en el sector gastronómico.

Se han desarrollado campañas permanentes para promover el consumo responsable del pez león, reconociéndolo como una especie invasora que afecta significativamente los ecosistemas marinos, en especial los corales y otras especies nativas en condición de vulnerabilidad. Esta estrategia contribuye tanto al equilibrio ambiental como a la diversificación de la oferta gastronómica.

De igual forma, en articulación con la autoridad ambiental DADSA y la empresa de servicios públicos ESSMAR E.S.P., se implementó una campaña integral para la recolección y adecuada disposición de aceites de cocina usados. Esta iniciativa tuvo alcance en los establecimientos afiliados, promoviendo procesos de sensibilización y capacitación orientados a la correcta gestión de vertimientos.

Estas acciones buscan prevenir la obstrucción de las redes de alcantarillado, reducir impactos ambientales negativos y fortalecer las prácticas responsables dentro de los restaurantes, alineadas con estándares de sostenibilidad y cumplimiento normativo.

La Asociación también respondió de manera oportuna ante los efectos del reciente frente frío, liderando y apoyando jornadas de limpieza en las playas de Santa Marta, con énfasis en el sector de Playa de Los Cocos.

Estas actividades estuvieron orientadas a la recolección de residuos como plásticos e icopor, que afectaron significativamente el entorno costero tras las condiciones climáticas. Paralelamente, se desarrollaron acciones de sensibilización dirigidas a la ciudadanía, promoviendo la responsabilidad ambiental y la importancia de una adecuada disposición de residuos.

La intervención permitió reforzar el mensaje sobre el impacto negativo de arrojar basuras en ríos y espacios públicos, entendiendo que estos residuos terminan en el mar, afectando los ecosistemas y la calidad del destino turístico. Estas jornadas consolidan el compromiso del sector gastronómico con la sostenibilidad y la protección de los recursos naturales.

6. Propositiones y Varios

En el componente estratégico, se establece como línea de acción la estructuración y validación de iniciativas prioritarias a través de la Junta Directiva, con el propósito de consolidar una agenda de trabajo para el periodo 2026–2027.

Dentro de esta agenda se contemplan los siguientes enfoques:

- Fortalecimiento institucional: evaluación y puesta en marcha de proyectos piloto que permitan su validación y posterior escalabilidad dentro del gremio.
- Incremento del impacto social: ampliación de programas y actividades con enfoque comunitario, consolidando el compromiso del sector gastronómico con el desarrollo social del territorio.
- Formación y capacitación: intensificación de la oferta académica y técnica dirigida a los afiliados, priorizando el fortalecimiento de competencias del talento humano como eje para mejorar la competitividad y calidad del servicio.

Estas líneas buscan garantizar una gestión estructurada, medible y alineada con las necesidades del sector, así como una mayor incidencia en el desarrollo económico, social y turístico de la región.

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. 25 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 Luis González agradece a los asistentes, y confirmando que no hay más puntos por tratar proponen dar por terminada la asamblea.

Siendo las 12:00 m, 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 24 días del mes de marzo de 2026

LUIS GONZALEZ
Presidente


PAOLA SOFIA NARVAEZ URIBE
Secretaria