



## INFORME DE GESTIÓN 2022

El año 2022 fue un año de grandes satisfacciones para el Intal, con un incremento en sus ingresos operacionales, fruto de la consolidación del Instituto como referente en el país en materia de inocuidad alimentaria y sostenibilidad para el sector agroindustrial.

El foco además de la generación de ventas por servicios, fue implementar estrategias de bienestar para la retención del personal, lo cual incluyó incrementos en los salarios, así como la inclusión del llamado salario emocional, garantizando así una mejor estabilidad del talento humano, cada vez más difícil de encontrar con la formación en las actividades técnicas y científicas que realizamos en la fundación.

Como entidad perteneciente al sector de la Economía Solidaria, la Fundación INTAL, siendo coherente con los principios y directrices de este sector, durante el 2022, desarrolló las siguientes actividades sociales:

### **ASESORÍAS EN DESARROLLO Y MEJORAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS:**

Desde el proceso de I+D+i, se prestaron diversos procesos de asesoría, con diferentes alcances, desde revisiones bibliográficas en bases de datos y revistas indexadas, hasta prototipos funcionales. Algunos de los productos desarrollados fueron: bebida de maní, quinua lista para consumo sin refrigeración, queso hilado vegano, cocteles granizados listos para el consumo, bebida de almendra, bebidas isotónicas, rosquillas de quinua, snack de sachá inchi.

### **TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO: CURSOS ESPECIALIZADOS**

Respondiendo a las necesidades de las empresas de alimentos de garantizar en su personal la formación en competencias técnicas, se realizaron cursos generales y cursos a la medida, para empresas y universidades. Algunos temas fueron: Análisis sensorial, buenas prácticas de manufactura, transformación de cacao, panadería tradicional, elaboración de tablas nutricionales, elaboración de derivados lácteos.

Se hicieron además charlas cortas virtuales de temas de interés y actualidad para el sector agroindustrial, principalmente normativas teniendo en cuenta los cambios en las etiquetas de los alimentos, el contenido de sodio máximo permitido en alimentos y las estimaciones de vida útil.

### **SERVICIOS DE ENSAYOS DE LABORATORIO**

Como estrategia para fortalecer las capacidades del laboratorio, se realizó inversión de equipos para realizar los siguientes análisis:



- Fibra dietaria
- Proteína
- Tablas nutricionales
- Vitaminas

Además, se realizó el cambio del sistema de alimentación de los equipos de vapor a gas, los cuales son: horno de cocción de carnes, tanque de cocción de carnes, marmita. Con esto se busca disminución en el riesgo del uso de la caldera, la cual se retiró del Instituto, aportando también a la conservación del medio ambiente.

En el laboratorio de microbiología, se realizó un estudio en colaboración con Gentech para validar el uso de tecnología LPCR para la detección de alimentos en matrices de alimentos y cannabis. Los resultados servirán como base para implementar dicho servicio, garantizando a nuestros clientes, tiempos de entrega de 24 horas para resultados de ausencia o presencia de Salmonella, E Coli, entre otros, requisito sin el cual no pueden liberar sus lotes de producción. Con la tecnología tradicional que tenemos hoy, los resultados se entregan en 76 horas.

En 2022 los clientes a los cuales se les prestó servicios, provenían en su mayoría de los siguientes sectores:

- Plásticos (envases en contacto con alimentos)
- Universidades
- Cárnicos
- Panadería
- Alimentos funcionales
- Salsas
- Lácteos
- Cacao
- Snacks
- Alimentos preparados
- Bebidas

Los servicios que mas les fueron útiles, son:

- Migración específica
- Vida Útil
- Tabla nutricional
- Metales pesados
- Microbiológicos



- Migración global
- Transformación de cacao
- Humedad
- Revisión bibliográfica
- Azúcares totales

### Sistema Integrado de Gestión

- Ratificación de la acreditación por 5 de 7 ensayos de laboratorio bajo los requisitos de la NTC-ISO/IEC 17025:2017 y solicitud de ampliación de 3 ensayos mas.
- Renovación de autorización por parte de Seccional de Salud para operar como laboratorio de control de calidad
- Cumplimiento del SG- SST según la calificación de estándares mínimos (resolución 0312/2019), con un cumplimiento del 94%.

### GESTIÓN DE PROYECTOS

Se finalizaron los siguientes proyectos:

- Desarrollo de un suplemento dietario a partir de harina de cúrcuma orgánica producida en el occidente antioqueño (Entidad financiadora: MinCiencias y SGR)
- Desarrollo de una línea de empaques flexibles para café (grano, tostado-molido y soluble), que permita la conservación de sus características fisicoquímicas y organolépticas durante su vida útil y que contribuyan a la economía circular de los empaques plásticos facilitando su cierre de ciclo a través de procesos de reciclaje mecánico (Alico: Beneficios Tributarios)

Continúan en curso para 2023:

- Obtener la acreditación de los ensayos de migración específica de metales (Plomo, Cadmio, Cromo, Mercurio, Antimonio, Arsénico, Bario, Zinc, Cobre, Estaño, Mercurio y Plata), ácido isoftálico, ácido tereftálico, monoetilenglicol y dietilenglicol en materiales, objetos y envases destinados a entrar en contacto con alimentos fabricados a partir de PET y PET reciclado (Entidad financiadora: Colombia Productiva – Min Comercio)
- Fortalecimiento de la cadena productiva de la zanahoria mediante la creación de prototipos de productos innovadores en el Oriente del departamento de Antioquia. (Entidad financiadora: MinCiencias y SGR).



## COMPOSICIÓN DEL BALANCE

A continuación, revelamos las cifras más importantes con las cuales el Instituto de Ciencia y Tecnología Alimentaria cerró diciembre de 2022:

Los activos están conformados en un 64.4% en propiedad, planta y equipo representado principalmente en los equipos de los laboratorios y la planta piloto, el activo corriente representa un 34.4% del total del activo de los cuales el 10.8% está representado en el efectivo y equivalentes de efectivo.

El principal rubro de los pasivos corresponde a los impuestos por pagar representando un 43% del total de los pasivos, el 12% a las cuentas por pagar, el 31% corresponde a los pasivos laborales y el 7% corresponde a proyectos en ejecución. Esta composición del pasivo nos indica que la entidad no posee deudas que no correspondan al objeto social y no debe dinero a entidades financieras.

El patrimonio lo componen principalmente las donaciones que han realizado a la entidad en activos fijos.

## COMPORTAMIENTO DE LAS VENTAS

El esfuerzo y compromiso del personal para el cumplimiento de los compromisos adquiridos con los clientes y mejorar la autosostenibilidad de la Fundación, se vieron reflejados en los resultados obtenidos, fue un buen resultado ya que se obtuvo un crecimiento en las ventas con respecto al año 2021 de 50.16%.

<b>VENTAS ACUMULADAS 2022</b>	4.613.419.000
<b>VENTAS ACUMULADAS 2021</b>	3.072.358.000
<b>VARIACIÓN</b>	50.16%



## COMPORTAMIENTO DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES

Cumpliendo a cabalidad con las normas relativas al sistema de seguridad social, la Fundación Intal cumplió mensualmente con los aportes al sistema de seguridad social Integral y de parafiscales que incluyen salud, pensión, administradora de riesgos laborales, caja de compensación familiar, Sena e ICBF.

## SITUACIÓN JURÍDICA

Al cierre del ejercicio la Fundación no presenta ninguna situación jurídica pendiente, es decir, no presenta ninguna demanda o figura similar en su contra, tampoco tiene procesos pendientes.

Referente al uso de los productos de software que utiliza la Fundación, podemos afirmar que todos se ajustan a la normatividad vigente y que las licencias de uso reposan en los archivos de la Fundación, certificamos que cumplimos cabalmente con las normas sobre propiedad intelectual y derechos de autor.

**CAROLINA MARÍA URREA UPEGUI**

Directora General