

III PREMIO ACTA/ACOFANUD A LA INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN. PATROCINADO POR DSM.

Tabla de contenido

OBJETIVOS	3
PARTICIPANTES	4
JURADO	5
TIPOS DE TRABAJOS	5
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	6
GANADORES DEL PREMIO	9
CRONOGRAMA	9
FORMULACIÓN DE INQUIETUDES	10

ANTECEDENTES

La Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos ACTA es una entidad sin ánimo de lucro creada en el año 1975, dedicada a la permanente actualización y difusión de fundamentos científicos y tecnológicos entre personas, empresas y organizaciones vinculadas con el sistema agroalimentario del país, con un enfoque de responsabilidad social y criterio independiente.

ACTA brinda a sus asociados y a la comunidad del sector, oportunidades únicas de crecimiento personal y profesional, interacción con los expertos en ciencia, tecnología e inocuidad de alimentos a nivel nacional e internacional y reconocimiento de la excelencia.

En cumplimiento de su objeto social ACTA adelanta diversas actividades entre las que se destaca el reconocimiento de la excelencia con la entrega del premio ACTA en sus categorías:

- Investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos
- Investigación en Inocuidad de Alimentos

Por su parte ACOFANUD, Asociación Colombiana de Facultades de Nutrición y Dietética es una organización académica de carácter privado, sin ánimo de lucro, fundada en 1989 que está dedicada a realizar y promover actividades que contribuyan a la excelencia en la formación del profesional nutricionista dietista y al progreso de la educación en alimentación y nutrición.

En la misión de ACOFANUD está la de propender por la formación del talento humano en Alimentación y Nutrición, que dé respuesta claras oportunas y eficaces a la problemática alimentaria y nutricional a nivel local, regional y nacional; ser parte fundamental de las mesas de trabajo de las políticas en Seguridad Alimentaria y Nutricional y desarrollar actividades dentro del marco de los tres pilares misionales de las Universidades que la conforman: educación, investigación y extensión.

En la actualidad y frente a los problemas que encaran las sociedades en lo que respecta a los temas de alimentos, nutrición y seguridad alimentaria es una necesidad aunar esfuerzos de organizaciones científicas, academia, industria y sectores gubernamentales para coordinar los avances que conduzcan a una mejora de las condiciones nutricionales de la población colombiana.

Por esta razón ACTA y ACOFANUD tomaron la decisión en el 2014 de hacer un frente común a estos problemas y trabajar juntas en seminarios, simposios, congresos y otras actividades de difusión y crearon el **PREMIO ACTA/ACOFANUD A LA INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN** que llega a su **3ª versión** y que siempre ha sido patrocinado por DSM.

Con este premio se busca estimular a estudiantes, docentes y grupos de investigación a efectuar y presentar trabajos de investigación en temas de alimentación y nutrición que contribuyan a la mejora de la situación nutricional de la población.

La Tercera versión del Premio se entregará en el marco de **CONACTA 2018**, cuyo lema es “*Innovación e integración en la cadena agroalimentaria*”, el cual tendrá lugar entre el 3 y el 5 de octubre de 2018, en la Universidad de La Salle, sede Chapinero, en Bogotá, Colombia.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Promover el desarrollo de investigaciones en el área de la alimentación y nutrición por medio del reconocimiento a un trabajo de investigación de alto nivel desarrollado.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Estimular a los investigadores del sector académico, del sector productivo y de centros de investigación (estudiantes, graduados recientes, posgraduados, profesores y profesionales) del sector de la alimentación y nutrición a que tomen parte en el concurso para el **III PREMIO ACTA/ ACOFANUD A LA INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN**.
- Ofrecer a los estudiantes y profesionales una oportunidad para interactuar con expertos de reconocida trayectoria en el sector.

PARTICIPANTES

Pueden concursar por el premio los trabajos de investigación recientemente desarrollados (**no mayor a 6 años, es decir que la investigación haya dado inicio a partir del año 2012**) llevados a cabo por estudiantes, ó profesionales de los sectores académico, industrial, centros de investigación y desarrollo tecnológico, entre otros.

[Los trabajos pueden haber sido presentados en otros seminarios y/o congresos nacionales y/o internacionales.](#)

El concurso queda abierto a profesionales o estudiantes nacionales o extranjeros en el ámbito de Latinoamérica, en las áreas de Nutrición que hayan terminado sus estudios en cualquier época, de acuerdo con las siguientes

Calle 106 # 49 B 22 Bogotá, D.C. Teléfono (031) 601 1036, Email: premios@acta.org.co

categorías:

1. PREGRADO: Estudiantes y graduados recientes de pregrado.
2. POSGRADO: Estudiantes y graduados de posgrado, grupos de investigación y profesionales vinculados con centros o grupos de Investigación o industrias que estén trabajando en este campo.

CONCURSO

Los aspirantes al premio deben estar inscritos en CONACTA 2018, deben enviar inicialmente un resumen, de acuerdo con lo definido para este punto específico en las instrucciones para la presentación de trabajos de investigación, indicando su deseo de competir por el premio, y remitirlo oportunamente dentro de las fechas establecidas para tal fin. **Los trabajos deben contar con el aval de las directivas de la facultad, centro de investigación, empresa o entidad a la cual pertenece.**

Con base en la evaluación de los resúmenes, se seleccionaran los trabajos aceptados para concursar. Estos serán presentados en el marco de CONACTA 2018 en posters y exposición oral en una sala especial para este fin. El tiempo máximo de exposición será de 10 minutos.

Los autores de trabajos seleccionados serán notificados de su escogencia por correo electrónico y deberán enviar a ACTA, de acuerdo con las fechas establecidas, un artículo científico, de acuerdo con las instrucciones para este fin.

Los trabajos ganadores deberán hacer una breve presentación (no más de 10 minutos) al auditorio presente en la Ceremonia de Premiación.

JURADO

El jurado será designado por el Comité Científico del Premio, conformado por profesionales calificados de ACTA y ACOFANUD que tengan experiencia investigativa y experiencia en la materia. Podrán ser jurados los decanos o profesores prominentes de facultades relacionadas en el país, siempre que no presenten conflictos de interés para la evaluación de los trabajos que les fueren asignados.

TIPOS DE TRABAJOS

Se consideran trabajos apropiados para concursar, en cualquiera de las dos categorías, aquellas investigaciones en el área de la alimentación y la nutrición que se encuentren dentro de las siguientes especificaciones sin que ésta sea una lista

exclusiva:

1. Trabajos originales, de comprobación de teorías, de ampliación de investigaciones previas o de descubrimientos nuevos.
2. Trabajos de investigación y desarrollo que se realicen en una industria. En este caso es necesario definir cuál es la información confidencial y cuál puede divulgarse.
3. Trabajos que se realicen bajo una consultoría, avalados por el contratante de la misma. Aquí también se aplican las restricciones del punto anterior o derechos de propiedad.
4. Trabajos de carácter científico que contribuyan al conocimiento general, entre otros: sobre la composición u otras características de alimentos, métodos de análisis, descripción y caracterización de nuevas especies o variedades, identificación y descripción mecanismos de los procesos de deterioración de alimentos.

Los trabajos que se presenten deben estar dentro de las siguientes categorías:

1. Fisiología de nutrición
2. Metabolismo e interacción entre nutrientes
3. Inmunología nutricional
4. Epidemiología nutricional
5. Educación nutricional
6. Energía y metabolismo de macronutrientes
7. Nutrigenética y Nutrigenómica
8. Micronutrientes y su influencia en la salud de los colombianos.
9. Componentes e ingredientes bioactivos en la dieta.
10. Alimentos Innovadores y su beneficio en la salud de los colombianos (Pseudocereales, alimentos autóctonos, etc.)

Como es frecuente que se presenten varias personas como autores, lo que es normal en círculos académicos y en instituciones de investigación, se debe usar el siguiente criterio para seleccionarlos.

Para ser autor se necesita:

- Que haya contribuido en forma apreciable en uno o más de lo siguiente: planeación, dirección, ejecución, interpretación de resultados, escritura o análisis estadístico.
- Que esté dispuesto a asumir la responsabilidad por la validez de lo que se presenta, inclusive a contestar preguntas o defender puntos de vista.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los criterios de evaluación que usarán los jurados calificadores son:

Planeación y diseño experimental

Este criterio se basa en la necesidad de demostrar, en el trabajo, que se ha hecho una planeación cuidadosa para elegir experimentos apropiados y diseñar su ejecución a fin de dilucidar, explorar o comprobar los objetivos propuestos.

Dificultad y profundidad de la investigación

La evaluación está sujeta a interpretaciones subjetivas por parte de los evaluadores, se considerara el grado de dificultad del trabajo, los esfuerzos requeridos y los recursos necesarios para ejecutarlo.

La profundidad del trabajo como criterio indica el grado de madurez científica del investigador y su sentido de responsabilidad.

Originalidad, novedad y valor científico

Este aspecto tiene gran influencia subjetiva; la originalidad absoluta es muy difícil de demostrar y comprobar, igualmente el valor científico puede tener diversas interpretaciones. Para efectos de esta calificación se considera la originalidad relativa, es decir lo que es original y novedoso para el evaluador o juez.

El valor científico considera la contribución que el trabajo puede aportar al estado actual o base de conocimientos del entorno en que se mueve el investigador en el ámbito regional o nacional.

Nivel de cumplimiento de objetivos

Este aspecto de evaluación considera la concordancia entre lo propuesto y lo ejecutado tanto de forma cualitativa como cuantitativa. Los objetivos y el plan de experimentación deben proponer una dimensión y alcance, por lo cual es importante la verificación del cumplimiento y los logros alcanzados.

Validez de las conclusiones

Se verifica que las conclusiones planteadas estén fundamentadas en los resultados de la experimentación y que sean consistentes con lo que se descubrió.

Presentación

Además del contenido de la investigación se evaluarán las normas referentes al lenguaje, sobriedad en la expresión, claridad de los enunciados y el uso correcto de citas bibliográficas, de manera tal que la investigación sea publicada en una revista

técnico- científica de carácter internacional.

Relevancia o pertinencia (social, económica)

Este criterio se refiere a la utilidad o contribución de la investigación en aspectos tales como: impacto social, en la economía regional, nacional o un ámbito más amplio, a favor del desarrollo de la ciencia o la tecnología en respuesta a una necesidad concreta.

VALOR RELATIVO DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Descritos los criterios de evaluación, que son los parámetros que sirven para determinar el valor y mérito de un trabajo, a continuación se presenta el valor relativo asignado a cada uno de ellos:

CATEGORÍA	PREGRADO	POSGRADO
CRITERIO	VALOR RELATIVO	VALOR RELATIVO
Planeación y diseño experimental	20	10
Dificultad y profundidad de la investigación	10	20
Originalidad, novedad y valor científico	10	15
Nivel de cumplimiento con objetivos	10	10
Validez de las conclusiones	20	10
Presentación	10	10
Relevancia o pertinencia (política, social, económica)	20	25
TOTAL	100	100

- Los jurados califican cada uno de los criterios con una nota de 1 a 10.
- Ésta se multiplica por el valor relativo y se divide por 10, dando el puntaje del criterio.
- La suma de los puntajes (máximo 100) es la nota final sobre 100.
- La nota mínima para entrar al grupo de finalistas es 75.

El ganador del trabajo será el de mayor puntaje, siempre y cuando exceda los 85 puntos. Un segundo puesto o mención especial se dará al trabajo que obtenga el siguiente puntaje siempre y cuando tenga por lo menos 80 puntos.

Si las notas de los dos jurados difieren en 10 ± 1 puntos entre ellas, se solicitará la calificación de un tercer jurado. La calificación definitiva se define promediando las dos notas más cercanas.

GANADORES DEL PREMIO

Los ganadores del primer puesto en las dos categorías recibirán:

1. Estatuilla de reconocimiento.
2. Certificado de ganadores en nota de estilo, en donde se destacan los nombres de todos los autores y el título del trabajo.
3. Acta de asignación del premio para todos los autores de los trabajos designados como ganadores.
4. Publicación del artículo en la Revista ALIMENTOS HOY. **(Opcional)**
5. Afiliación y cuota de sostenimiento por un año a ACTA.
6. Reconocimiento económico del patrocinador **DSM**

El premio será entregado al ganador(es), en cheque de gerencia, la noche de entrega de premios, el 4 de octubre de 2018.

CRONOGRAMA

El desarrollo de este premio tendrá lugar de conformidad con el siguiente cronograma, el cual podrá ser modificado por ACTA sin restricción y sin aviso alguno.

19 febrero	Apertura de la convocatoria al Premio.
23 febrero	Fecha inicio para recepción de resúmenes.
20 mayo	Fecha límite para recepción de resúmenes.
10 mayo	Fecha de inicio de recepción de artículos.
1 julio	Fecha límite para recepción de artículos.
2 julio- 1 sep	Evaluación de artículos
2 sep – 20 sep	Evaluación resultados y definición ganadores
4 octubre	Ceremonia de Premiación

Las fechas límites de recepción de resúmenes y de artículos **son definitivas** dado que los tiempos están ajustados para que se puedan efectuar las evaluaciones de los artículos por parte de los jurados de forma seria y responsable.

Los resúmenes y los artículos deben ser enviados en la fecha relacionada en el cronograma vía electrónica a la siguiente dirección: premios@acta.org.co

FORMULACIÓN DE INQUIETUDES

Las inquietudes o preguntas relacionadas podrán ser presentadas a través del correo electrónico: premios@acta.org.co

En la página : <http://premio.acta.org.co/index.php/guias-para-postulantes/> pueden ser consultadas las guías de preparación de resúmenes y de artículos que deben seguirse para atender esta convocatoria. Estas guías siguen los lineamientos utilizados por la mayoría de revistas internacionales y el IFT.