

V PREMIO ACTA A LA INVESTIGACIÓN EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Tabla de contenido

ANTECEDENTES	2
OBJETIVO GENERAL	2
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	3
PARTICIPANTES.....	3
CONCURSO.....	4
JURADO.....	5
TIPOS DE TRABAJOS	5
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	7
Planeación y diseño experimental	7
Dificultad y profundidad de la investigación.....	7
Originalidad, novedad y valor científico	7
Nivel de cumplimiento de objetivos	8
Validez de las conclusiones.....	8
Presentación.....	8
Relevancia o pertinencia (social, económica).....	8
VALOR RELATIVO DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN	9
GANADORES DEL PREMIO	10
CRONOGRAMA.....	11
FORMULACIÓN DE INQUIETUDES	12

ANTECEDENTES

ACTA, Asociación Colombiana De Ciencia y Tecnología De Alimentos, es una entidad sin ánimo de Lucro, que trabaja desde hace 40 años por el desarrollo de la ciencia y la tecnología de alimentos en nuestro país. En cumplimiento de su objeto social ACTA siempre ha llevado a cabo diversas actividades de promoción, difusión y divulgación del conocimiento científico dentro de los cuales se cuentan cursos seminarios y congresos internacionales.

En el año 2010 ACTA teniendo en cuenta el progreso del país en los aspectos científicos relacionados con el área de Inocuidad de Alimentos y de su importancia para la humanidad, decidió crear un premio específico, con el propósito de estimular el desarrollo de la investigación en ésta área.

El **PREMIO ACTA A LA INVESTIGACIÓN EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS** creado en dicho año, llega a su quinta versión y será entregado en el marco del XIV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos- **CONACTA 2018**, cuyo lema es *“Innovación e integración en la cadena agroalimentaria”*. El congreso tendrá lugar entre del 3 al 5 de octubre de 2018 en la Universidad de la Salle, sede Chapinero en Bogotá

El premio convoca a diferentes grupos y profesionales de la academia, de grupos y/o centros de investigación de la industria y del gobierno que efectúen investigaciones en el área de la inocuidad creando nuevos conocimientos.

OBJETIVO GENERAL

Promover el desarrollo de investigaciones en las áreas de la inocuidad de los alimentos, por medio del reconocimiento de un trabajo investigativo, desarrollado a nivel nacional o en conjunto con universidades internacionales.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Estimular a los investigadores del sector académico, productivo, industrial y de centros de investigación (jóvenes estudiantes, graduados recientes, posgraduados, profesores y profesionales del sector industrial agroalimentario) a que tomen parte en el concurso para el **V PREMIO ACTA A LA INVESTIGACIÓN EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS**.
- Promover las investigaciones y en particular la disciplina de presentar los trabajos en forma y calidad aceptables para publicaciones internacionales.
- Ofrecer a los estudiantes y profesionales una oportunidad para interactuar con expertos de reconocida trayectoria en el sector agroalimentario de Colombia y el resto de América.
- Dar a conocer el trabajo de investigación por medio de una conferencia en el marco de CONACTA 2018.

PARTICIPANTES

Pueden concursar por el premio los trabajos de investigación recientemente desarrollados y concluidos posterior a Octubre 2016¹ los cuales hayan sido realizados por estudiantes o profesionales pertenecientes al sector académico, productivo, industrial o centros de investigación y desarrollo tecnológico.

En esta nueva versión del premio a la investigación en inocuidad de alimentos, los trabajos que se presenten pueden haber sido presentados en otros seminarios y/o congresos nacionales y/o internacionales.

¹ Última fecha de celebración de CONACTA 2016

Se otorgará el premio a estudiantes de pregrado² y postgrado³ o profesionales que efectúan investigaciones en diferentes áreas.

El concurso queda abierto a profesionales o estudiantes nacionales o pertenecientes a Latinoamérica, en las áreas de la inocuidad de los alimentos.

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 seleccionarán los trabajos aceptados para concursar.

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.

Un jurado designado por el Comité Científico del Premio, evaluará los trabajos aceptados, los cuales serán presentados en poster y en una de las salas de CONACTA 2018

² Estudiantes y graduados recientes de pregrado.

³ Estudiantes y graduados de posgrado, grupos de investigación y profesionales vinculados con centros o grupos de Investigación o en el sector industrial.

El tiempo máximo de exposición será de 10 minutos.

Teniendo en cuenta la evaluación de los jurados el Comité Científico definirá los trabajos finalistas.

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. Podrán ser jurados los decanos o profesores prominentes de las facultades de alimentos o carreras afines, siempre y cuando 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 (pregrado o posgrado), aquellas investigaciones en el área de la cadena productiva de alimentos que se encuentren dentro de los siguientes tipos, sin que ésta sea una lista exclusiva:

1. Trabajos originales, de comprobación de teorías, de ampliación de investigaciones previas o nuevos descubrimientos.

2. Trabajos de investigación y desarrollo que se realicen en la industria. En este caso es necesario definir cuál es la información confidencial⁴ 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 intelectual.
4. Los trabajos que se presenten deben estar dentro de las siguientes categorías:

1. **Fisiología, genética, bioquímica y comportamiento de microorganismos que se emplean para la elaboración de alimentos o que pueden causar problemas en aspectos de calidad o inocuidad de alimentos.**
2. **Efecto de preservantes, procesos o sistemas de empaque en la microbiología de alimentos.**
3. **Métodos para detección, identificación y enumeración de microorganismos de alimentos o toxinas microbianas.**
4. **Microbiología de fermentación de alimentos.**
5. **Microbiología predictiva (modelación).**
6. **Aspectos microbiológicos en la inocuidad de alimentos.**
7. **Aspectos microbiológicos relacionados con la calidad de alimentos y su deterioro.**
8. **Ecología microbiana de alimentos.**

El investigador principal, deberá asumir responsabilidad por la validez de la investigación, incluyendo respuestas a las preguntas del público durante la

⁴ Los trabajos deben contar con el aval de las directivas de la facultad, centro de investigación, empresa o entidad a la cual pertenece.

presentación en CONACTA 2018 con la debida sustentación de los puntos de vista del autor.

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 considerará 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	15	20
Nivel de cumplimiento con objetivos	10	10
Validez de las conclusiones	20	10
Presentación	10	10
Relevancia o pertinencia (social, económica)	15	20
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**.

En caso de presentarse un empate entre varios artículos en cualquiera de las dos categorías, el premio se otorgará al que haya tenido el más alto puntaje en los siguientes criterios:

- i) Planeación y diseño experimental
- ii) Originalidad, novedad y valor científico

GANADORES DEL PREMIO

Los ganadores del primer puesto en las categorías de pregrado y posgrado 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 Larkin al primer puesto en las categorías de posgrado y pregrado. Los premios serán entregados al ganador o ganadores en cada categoría en un cheque de gerencia durante la ceremonia 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.