



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

II PREMIO ACTA A LA INVESTIGACIÓN EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS Patrocinado por 3M Colombia

ANTECEDENTES

ACTA, ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, es una entidad sin ánimo de Lucro, que trabaja desde hace 34 años por el desarrollo de la Ciencia y la Tecnología de Alimentos en nuestro país. En cumplimiento de su objeto social adelanta diversas actividades entre las que se destaca el PREMIO ACTA A LA INVESTIGACION EN ALIMENTOS, creado en 1999, que actualmente llega a su Sexta versión y que se entregará en el marco del CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS en septiembre de 2010.

ACTA mantiene desde 1992 el liderazgo nacional en el estudio y la promoción de la inocuidad de alimentos, siguiendo los lineamientos del Codex Alimentarius y de las principales autoridades de la materia en el ámbito internacional. Así que su misión en este campo es la de contribuir al fortalecimiento de la competitividad de la industria de alimentos.

Las actividades de ACTA en Inocuidad han estado centradas en la capacitación y acompañamiento a implementar Sistemas de Gestión de Inocuidad de Alimentos, con la participación de un grupo de expertos de ACTA que gozan de un alto reconocimiento en el sector; esto le permite reportar la realización de más de 100 cursos, dirigidos a profesionales del sector agroindustrial alimentario, con una cifra cercana a 2.800 personas capacitadas en este nivel, además de unos 4.000 operarios capacitados en temas de manipulación de alimentos. Y las asesorías o acompañamientos en implementación, auditorías y preauditorías o capacitación, pueden llegar a más de 40 empresas apoyadas en el tema.

Para el 9o Congreso nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos celebrado en el 2008 fueron numerosos los trabajos que se presentaron sobre los diferentes aspectos de **Inocuidad de Alimentos**, lo cual demuestra la importancia que se le ha venido otorgando en el país a este campo de la investigación. Esto unido con el reconocimiento internacional que se tiene el área de **Inocuidad** y de todos los aspectos científicos relacionados con este tema, ha llevado a ACTA a crear un premio específico, con el propósito de estimular el desarrollo de la investigación en ésta área.

Entidad sin ánimo de lucro – Personería Jurídica 5346 Julio 28 de 1977
Calle 106 No. 49B-22 – Telefax: 2566344 – Email: acta@acta.org.co - Bogotá D.C.



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

El premio convoca a los diferentes grupos y personas de la academia, grupos de investigación, empresa privada y sector industrial, que en el área de Inocuidad de Alimentos realizan investigaciones, que generen nuevos conocimientos en: *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; efecto de preservantes, procesos y sistemas de empaque en la microbiología de alimentos; métodos para detección, identificación y enumeración de microorganismos de alimentos o toxinas microbianas; microbiología de fermentación de alimentos. microbiología predictiva(modelación); aspectos microbiológicos en la inocuidad de alimentos; aspectos microbiológicos relacionados con la calidad de alimentos y su deterioro, y ecología microbiana de alimentos*

OBJETIVO GENERAL

Promover el desarrollo de investigaciones en las áreas de Inocuidad de Alimentos, por medio del reconocimiento de un trabajo investigativo de alto nivel desarrollado en el ámbito nacional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Estimular a los investigadores del sector académico, del sector productivo 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 **I 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 de Inocuidad de Colombia y Latinoamérica.

PARTICIPANTES

Pueden concursar por el Premio los trabajos de investigación recientemente desarrollados y concluidos después de Abril de 2008 (fecha del último



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos), y que se hayan llevado a cabo por estudiantes o profesionales de los sectores académico e industrial y en centros de investigación y desarrollo tecnológico.

En esta oportunidad teniendo en cuenta que junto con el 10o Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. ACTA, se efectuará el XVI Seminario Latinoamericano de Ciencia y Tecnología de Alimentos ALACCTA **se ha considerado conveniente otorgar el premio al mejor trabajo de carácter nacional**. Esto generará una dinámica muy positiva entre los diferentes investigadores nacionales quienes estarán motivados a presentar trabajos de excelente calidad para hacerse merecedores del Premio.

El concurso queda abierto a profesionales o estudiantes nacionales o extranjeros en Colombia, en las áreas de Ciencia y Tecnología de Alimentos con énfasis en Inocuidad de Alimentos que hayan terminado sus estudios en cualquier época, de acuerdo con las siguientes 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.

COMPETENCIA

Los aspirantes al premio deben estar inscritos en el 10º Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 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, con el aval de las directivas de la Facultad, centro de investigación, empresa o entidad a que pertenece.

Con base en la evaluación de los resúmenes, se seleccionaran 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 que serán presentados en la sesión de posters, del 10o Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, a celebrarse entre el 21 y 24 de Septiembre de 2010.



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Teniendo en cuenta la evaluación de los jurados el Comité Científico definirá los trabajos finalistas, entre los cuales saldrán los ganadores.

Los trabajos ganadores deberán hacer una breve y coloquial presentación de no más de 3 minutos al auditorio presente en la Ceremonia de Premiación.

JURADO

El jurado será designado por el Comité Científico del Premio, el que procurará escoger profesionales, nacionales o internacionales, miembros o no de ACTA reconocidos por su experiencia investigativa y en la materia. Podrán ser jurados los decanos o profesores prominentes de las facultades de alimentos de los países, 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 y 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 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. Los trabajos que se presenten deben estar dentro de las siguientes categorías:
 - a. 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.
 - b. Efecto de preservantes, procesos y sistemas de empaque en la microbiología de alimentos
 - c. Métodos para detección, identificación y enumeración de microorganismos de alimentos o toxinas microbianas .
 - d. Microbiología de fermentación de alimentos.
 - e. Microbiología predictiva. Modelación
 - f. Aspectos microbiológicos en la inocuidad de alimentos.



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

- g. Aspectos microbiológicos relacionados con la calidad de alimentos y su deterioro.
- h. Ecología microbiana de alimentos

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 responsabilidad por la validez de lo que se presenta, inclusive a contestar preguntas o defender puntos de vista.

Los criterios de evaluación de los trabajos se presentan en el anexo 1.

PREMIO A GANADORES

Los trabajos destacados como los ganadores del Primer y Segundo puestos en las dos categorías recibirán:

1. Certificado de ganadores en nota de estilo, en donde se destacan los nombres de todos los autores y el título del trabajo.
2. Acta de asignación del premio para todos los autores de los trabajos designados como ganadores
3. Publicación del artículo en la Revista ALIMENTOS HOY, publicación oficial de ACTA la que está reconocida y está en proceso de indexación.
4. Afiliación y cuota de sostenimiento por un año a ACTA.
5. Reconocimiento económico por parte de **3M Colombia**.



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

ANEXO 1

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los criterios de evaluación que usarán los jurados calificadores para la calificación de los trabajos y que se tendrán en cuenta 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

Esta no es una evaluación fácil ya que está sujeta a interpretaciones subjetivas. Pero se considera en un rango los grados de dificultad que pueda tener un trabajo, los esfuerzos que requiera 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 es otro tema difícil de valorar y con gran influencia subjetiva; pero 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 una originalidad relativa, es decir lo que es original y novedoso para el evaluador o juez.

Respecto al valor científico también hay un amplio espacio. Para este caso se 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

Esto tiene por objeto revisar la concordancia entre lo propuesto y lo ejecutado en cuanto a lo cualitativo como a lo cuantitativo. En casos que durante el curso de la investigación se descubran nuevos caminos, conocimientos o alternativas que hace deseable una desviación de los objetivos originales es preferible modificar los objetivos para no crear las tan molestas inconsistencias de objetivos y trabajo.

Los objetivos y el plan de experimentación proponen una cierta dimensión y alcance, por lo cual es importante la verificación del cumplimiento y los logros alcanzados.



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

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. Es muy dable, pero inaceptable, el formular conclusiones que muestren un cumplimiento con los objetivos sin el suficiente respaldo experimental.

Presentación

Aunque el principal objeto de la evaluación es el mérito científico del trabajo, no se puede dejar de lado la forma y presentación. El objetivo es tener una presentación de calidad aceptable que se pueda someter a una revista técnico-científica de carácter internacional teniendo en cuenta las normas referentes a lenguaje, sobriedad en la expresión, claridad de los enunciados y el uso correcto de citas bibliográficas.

Relevancia o pertinencia (social, económica)

Este criterio se refiere a la utilidad que pueda tener, o contribución que pueda hacer, el trabajo en evaluación, en aspectos tales como impacto social, en la economía regional, nacional o un ámbito más amplio, en el desarrollo de la ciencia o la tecnología o 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 Valor Relativo	POSGRADO Valor Relativo
CRITERIO		
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.



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

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 mas alto puntaje en los siguientes criterios:

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