**1° circular**

**31 de marzo de 2017**

**Fecha**: **9 de junio de 2017, 16:00 hs.**

**Lugar:** Av. Pellegrini 1352. Rosario. Argentina.

**Destinatarios:**

El concurso está dirigido a estudiantes de grado, posgrado y jóvenes profesionales en el área de la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos.

**Antecedentes:**

Esta es la octava edición del concurso organizado en la ciudad de Rosario (Argentina) por la Facultad de Química de la Universidad del Centro Educativo Latinoamericano. El mismo surge como respuesta a la amplia adhesión a los concursos que se vienen realizando desde hace ya casi una década llevando como premisa la innovación en alimentos.

**Objetivos del VIII CEAIR 2017:**

Es nuestra intención, construir un lugar de encuentro para estudiantes de diferentes Instituciones, el cual permita el intercambio de conocimientos, capacidades e inquietudes, al tiempo que se enaltezcan la imaginación y la creatividad.

En este sentido el VIII CEAIR 2017 apunta a:

* Fortalecer la interacción entre estudiantes de las diversas carreras relacionadas con el área, promoviendo la discusión de nuevas invenciones y la actualización de conocimientos.
* Permitir a los estudiantes la aplicación de los conocimientos adquiridos estimulando la innovación y la creatividad.
* Generar espacios y mecanismos que favorezcan una fluida interacción entre el sector científico-tecnológico, productivo y los estudiantes del área de alimentos.
* Promover la cooperación interinstitucional.

**Reglamentación:**

Los proyectos deben tener como objetivo crear un alimento innovador, el cual deberá estar enmarcado en la reglamentación del vigente del Código Alimentario Argentino y cumplir la normativa vigente respecto del Rotulado Nutricional Obligatorio.

Los trabajos podrán realizarse en **grupos de hasta 3 estudiantes** que se enmarquen en una de estas categorías:

\* **ESTUDIANTES**: se refiere a estudiantes de grado que llevan a cabo esta iniciativa de modo independiente y por iniciativa propia.

\* **JOVENES INVESTIGADORES**: estudiantes de grado que desarrollan este trabajo dentro del marco de una investigación. Jóvenes profesionales que realizaron este trabajo como Tesina de su carrera. Estudiantes de posgrado.

**Inscripción**

La inscripción podrá realizarse antes del **2 de mayo de 2017**, enviando la planilla de inscripción junto a un certificado de alumno regular a: naimaretti@ucel.edu.ar, emilcellopart@hotmail.com.

Junto con la confirmación de inscripción, se les enviará una guía para la elaboración del trabajo escrito y la planilla de evaluación con su respectivo glosario y puntaje máximo obtenido para cada ítem.

**PRESENTACIÓN DE TRABAJOS:**

Los interesados en presentar alimentos innovadores en VIII CEAIR 2017 deberán enviar una monografía del mismo, que se ajuste a las indicaciones de la **guía para monografía** enviada al momento de la inscripción.

La fecha límite para el envío de monografía es del **29 de mayo de 2017** (no habrá prórroga), vía e-mail a la dirección: naimaretti@ucel.edu.ar, emilcellopart@hotmail.com. Todos los autores deberán estar inscriptos al momento de enviar el trabajo.

Los trabajos serán evaluados para su aceptación por el Comité Científico, el cual tendrán la facultad de sugerir modificaciones.

El día del evento, el Comité Científico evaluará personalmente los stands en donde se mostraran y degustaran los alimentos, los pósteres y las exposiciones orales de cada grupo. Estas calificaciones se sumarán a las evaluaciones de los trabajos escritos y así se seleccionará el mejor trabajo de cada categoría para ser premiado y publicado en la Revista INVENIO editada por la Secretaría de investigaciones de la UCEL.

Se otorgaran Menciones Especiales a los trabajos destacados y Certificados de participación.

**Consultas:**

Presidente Comité Organizador: Dra Nora Aimaretti - naimaretti@ucel.edu.ar

Secretaria Comité Organizador: Dra Emilce Llopart - emilcellopart@hotmail.com