

7ma Asamblea Jalisciense de Nutrición

“Tendencias para el trabajo multidisciplinario en alimentación”

CONVOCATORIA

“Concurso de Alimentos Innovadores”

Para la Asociación Jalisciense de Nutriólogos A.C. y el Comité organizador de la 7ma Asamblea Jalisciense de Nutrición, es un honor invitar a profesionales e investigadores de las áreas de la salud, nutrición, ciencias de los alimentos y disciplinas afines, a participar en el Concurso de Alimentos Innovadores, que se llevará a cabo el día 24 de marzo de 2017 en el Centro de Convenciones del Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, campus Guadalajara.

Objetivo: Creación de Alimentos Innovadores con impacto social positivo en la alimentación y nutrición a un costo accesible.

B A S E S

PARTICIPANTES. Podrán participar estudiantes de pregrado y posgrado, investigadores y profesionales de la salud, nutrición, ciencias de los alimentos y disciplinas afines que se encuentren inscritos a la 7ma Asamblea Jalisciense de Nutrición. La participación por trabajo podrá ser en forma individual o en equipo (máximo de 5 integrantes por equipo). Es necesario que por lo menos **dos** de los integrantes estén inscritos.

RECEPCIÓN. La recepción de los resúmenes de las propuestas de los Alimentos Innovadores se realizará a través de la página web <http://www.ajn.org.mx/inscripcion-de-trabajos>, de acuerdo a las especificaciones del **Anexo 1** y teniendo como fecha límite el día 12 de Febrero de 2017. Aquellos trabajos recibidos fuera del tiempo establecido o que no cumplan con las especificaciones descritas serán rechazados.

Se notificará al correo del contacto principal la recepción del trabajo enviado y la notificación de aceptación o rechazo del trabajo, por lo que es necesario estar atento al mismo. Si en los 3 días siguientes al envío no ha recibido la confirmación de recibido comunicarlo al correo alimentosinnovadores@ajn.org.mx. La notificación de aceptación o rechazo del trabajo será enviada antes del 05 de Marzo de 2017.

DEL PRODUCTO. Ser un alimento innovador, es decir, que no exista uno similar en el mercado. Que tenga alto impacto social a nivel nutrimental, adecuado para la población a la que va dirigido, de costo accesible y viable (Sustentable, inocuo, amigable con el medio ambiente). El producto terminado deberá presentarse envasado, etiquetado y listo para comercializarse de acuerdo a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO. La presentación del Alimento Innovador se llevará a cabo el 24 de marzo de 2017, en las instalaciones del Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, Zapopan, Jalisco. Los participantes deberán presentarse a las 7:45 hrs en la recepción del evento, donde se les dirigirá a la zona de exhibición donde se les proporcionará una mesa para la exhibición del producto, así como una mampara para colocar un cartel que contenga la información especificada en el **Anexo 2**. En la presentación se deberán presentar como mínimo tres muestras del producto terminado, así como 30 muestras para degustación (queda prohibida la venta del producto y no se permitirá el uso de publicidad ya que no será evaluado en el concurso).

EVALUACIÓN.

Se realizarán dos evaluaciones a los trabajos aceptados, la primera al resumen enviado y la segunda a la presentación del producto. Las evaluaciones a los productos participantes se realizarán entre las 10:00 y 11:00 am el día de la exhibición. Es importante aclarar que durante la evaluación de los jueces es obligatoria la presencia de un integrante del equipo inscrito como mínimo, además de estar presentes dos integrantes como mínimo en los recesos de la asamblea para la atención de los asistentes en los sitios designados para la exhibición de los alimentos innovadores participantes.

Resumen

Cumplimiento de los puntos solicitados en la convocatoria. Se evaluará formato y redacción, incluyendo ortografía. Justificación del uso de ingredientes con el objetivo del producto y del grupo poblacional al que va dirigido. Descripción del procedimiento y uso adecuado del empaque, etiquetado y método de conservación.

Presentación del producto

Se evaluará la originalidad (Alimento Innovador), el impacto social a nivel nutrimental y congruencia para la población a la que va dirigido, la presentación visual del producto, el empaque (presentación y coherencia con el método de conservación), el sabor, la textura, el

correcto etiquetado (NOM-051- SCFI/SSA1-2010), el costo-beneficio, la accesibilidad y viabilidad, entre otros puntos.

Además de lo anterior, se evaluará el cartel que deberá de contener la información especificada en la convocatoria. La limpieza y el orden en el área asignada será objeto de penalización. Los productos deberán ser retirados a partir de las 5 pm del día del concurso y los participantes deberán entregar el área de exhibición asignada limpia y con los elementos proporcionados en buen estado.

PREMIACIÓN. La premiación será el 25 de marzo durante la ceremonia de clausura del evento. La decisión del jurado será inapelable. Se premiarán a los 3 primeros lugares de la siguiente manera:

1er Lugar: \$2000.00
2do Lugar: \$1700.00
3er Lugar: \$1300.00

NOTA: Se reconocerá a todos los participantes con una constancia de participación por equipo.

ANEXO 1: INDICACIONES DEL RESUMEN

El **documento** deberá estar escrito en español y sólo se aceptarán los trabajos enviados dentro del tiempo establecido, sin excepción.

Se enviarán dos hojas en formato PDF. “Hoja de presentación” y “Resumen”

El documento enviado deberá contener lo siguiente:

HOJA DE PRESENTACIÓN. Deberá contener la siguiente información:

1. Título: Escrito en mayúsculas, conciso y claro
2. Nombre de autor(es): Primera letra de nombre (s) y apellidos con mayúscula, y el resto con minúsculas. Unir los apellidos paterno y materno con un guion. En caso de ser más de un autor, los nombres deberán ir separados por una coma.
3. Institución de procedencia: Si hay más de una institución de origen, cada una debe ser identificada con un número en superíndice correspondiente al autor.

Ejemplo: S Pérez-Martínez¹, J Moreno-González².

¹Departamento de Reproducción Humana, Crecimiento y Desarrollo Infantil, Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de Ciencias de la Salud (CUCS), ²Departamento de Microbiología, Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de los Altos de Jalisco (CUAltos).

4. Correo electrónico del autor principal
5. Número celular del autor principal (será resguardado de forma confidencial y se empleará en caso de ser necesario).

RESUMEN. Deberá incluir:

1. ***Título:*** Deberá ser conciso y claro. Escrito con mayúscula, negrita y centrado.
2. ***Resumen:*** Extensión máxima de 350 palabras. Deberá ser estructurado y contener los subtítulos siguientes.
 - I. ***Introducción:*** Redactar de forma breve la problemática a abordar, la razón de elección de los ingredientes principales, el beneficio a la salud del alimento, la población a la que va dirigido el producto y la forma en que dicho efecto se lleva a cabo.
 - II. ***Descripción del producto:*** Deberá ser breve.
 - III. ***Antecedentes:*** Funcionalidad de los ingredientes principales del producto y fundamento científico de la creación del producto.
 - IV. ***Objetivo:*** Motivo de la creación del producto.
 - V. ***Ingredientes:*** Enlistar de mayor a menor en la cantidad sin indicar cantidades.
 - VI. ***Proceso de elaboración:*** Breve e indicando los pasos principales de la elaboración.
 - VII. ***Ventajas y desventajas:*** Descripción de las ventajas y de las desventajas del producto frente a otros similares. Incluir el costo. Mostrar la viabilidad, disponibilidad y acceso de la materia prima.
 - VIII. ***Referencias bibliográficas:*** Se mostrarán de 3 a 5 referencias que validen la información proporcionada en el resumen.

Especificaciones:

- Formato de documento: PDF.
- Configuración de página: Tamaño carta, márgenes inferior, superior, derecho e izquierdo de 2.5 cm.
- Tipo y tamaño de fuente: Arial 12 en color negro (todo el texto).
- Abreviaturas: En caso de abreviaturas de término científico indicar el significado entre paréntesis en su primera mención. Ejemplo: IMC (Índice de Masa Corporal).
- Revisión ortográfica: Se penalizarán las faltas ortográficas identificadas en el resumen.
- Otros: No se aceptarán fotografías, gráficos, márgenes, ni imágenes de ningún tipo en el resumen.

NOTA: Aquellos trabajos recibidos fuera de los tiempos establecidos o que no cumplan con las especificaciones descritas anteriormente, serán rechazados.

ANEXO 2: INDICACIONES PARA LA ELABORACIÓN DEL CARTEL

El cartel deberá ser impreso en hoja de papel flexible, resistente y ligero, en orientación vertical, con medidas de 90 cm de ancho por 120 cm de alto.

El cartel deberá tener el siguiente contenido:

- I. *Nombre del producto:* Visible a 2 metros de distancia.
- II. *Nombre de autor(es):* Mismo formato que la hoja de presentación.
- III. *Lugar de procedencia:* Mismo formato que la hoja de presentación.
- IV. *Correo electrónico del autor principal.*
- V. *Introducción:* Redactar de forma breve la problemática a abordar, la razón de elección de los ingredientes principales, el beneficio a la salud del alimento, la población a la que va dirigido el producto y la forma en que dicho efecto se lleva a cabo.
- VI. *Descripción del producto:* Deberá ser breve.
- VII. *Antecedentes:* Funcionalidad de los ingredientes principales del producto y fundamento científico de la creación del producto.
- VIII. *Objetivo:* Motivo de la creación del producto.
- IX. *Ingredientes:* Enlistar de mayor a menor en la cantidad sin indicar cantidades.
- X. *Proceso de elaboración:* Breve e indicando los pasos principales de la elaboración.
- XI. *Contenido nutrimental:* Deberá incluirse la descripción, tamaño de porción y justificación de la misma, así como el porcentaje de distribución de los macronutrientes.
- XII. *Ventajas y desventajas:* Descripción de las ventajas y de las desventajas del producto frente a otros similares. Incluir el costo. Mostrar la viabilidad, disponibilidad y acceso de la materia prima.
- XIII. *Referencias bibliográficas:* Se mostrarán de 3 a 5 referencias que validen la información proporcionada en el resumen.

NOTA: Podrán incluirse gráficos, imágenes, diagramas y tablas.