**CONVOCATORIA**

**PARA EL 4TO. FORO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y EL CONCURSO “ALIMENTANDO TU INGENIO 2018”**

|  |
| --- |
| **FORMATO DE REGISTRO** |
| **Autores** | **Carrera** |
| 1.- |  |
| 2.- |  |
| 3.- |  |
| 4.- |  |
| 5.- |  |
| **Nombre del Producto / Proyecto** |
|  |
| **Anexar resumen del desarrollo del producto (Entregar tres juegos impresos)** |

**ANEXO 1**

Los resúmenes ejecutivos de los proyectos deberán ser lo más informativos posibles, contenidos de dos a tres cuartillas máximo, describiendo claramente:

1. Introducción: Descripción breve de características y antecedentes de funcionalidad de los ingredientes principales del producto.
2. Objetivo: Deberá estar redactado en infinitivo describiendo en forma breve la razón de creación del producto.
3. Justificación: Redactar de forma breve 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.
4. Ingredientes principales: Deberán estar enlistados según las cantidades requeridas de mayor a menor. No deberán especificarse las cantidades utilizadas de cada ingrediente para evitar plagio.
5. Metodología: Deberá describir los puntos clave del proceso de producción del producto escrito a texto corrido.
6. Conclusiones: Deberán describir las ventajas del producto en comparación con los productos similares presentes en el mercado.
7. Referencias bibliográficas en formato APA 17.
* El número máximo de hojas que se aceptarán conteniendo los puntos anteriormente expuestos son 5.
* Formato y Presentación: Títulos Arial 12, texto 11; Interlineado 1.5; formato de párrafo justificado, márgenes superior e inferior de 2.5, derecha 2.5 e izquierda 3.
* Portada: carrera de procedencia, nombre completo de los integrantes del equipo, nombre del producto: con mayúsculas, en negritas, centrado; correo electrónico y número de celular del contacto principal. Nota: La Portada es Independiente al contenido del resumen.



**ANEXO 2**

**Lineamientos del Cartel**

**Objetivo:** Dar a conocer los proyectos y avances científicos a la comunidad universitaria y al público en general.

**Temática:**

Inocuidad de alimentos.

Producción de alimentos para consumo humano.

Producción de alimentos para consumo animal.

Producción de envases.

Equipos de medición en la producción de alimentos.

**Cartel Científico:**

 1. El póster presentado a concurso podrá ser individual o bien en grupo, con un máximo de 5 autores.

2. El póster debe seguir rigurosamente el siguiente formato:

 •Título.

 •Autores.

 •Introducción.

•Estado del conocimiento

 •Metodología.

•Resultados/resultados esperados.

 •Conclusiones.

 •Bibliografía.

3. El póster será evaluado basándose en los siguientes criterios: Relevancia y originalidad; metodología y calidad científica; síntesis y claridad; apariencia; ortografía.

 4. El equipo o ponente estará presente para comentar o explicar el trabajo a los asistentes interesados. Quienes no se presenten, no recibirán constancia de participación.

 5. El ponente traerá lo necesario para exponer su cartel; éste será presentado y expuesto en la sede del foro en la fecha y hora señalada por los organizadores.

 6. Especificaciones: Tamaño: .90 x 1.10 m Características: Impresión a color en lona, equilibrio visual entre texto e imágenes en una proporción de 50% - 50%. Se hace hincapié en el uso de imágenes y gráficos originales.

**Estructura del Cartel**

REFERENCIAS

(*Utilizadas en la elaboración del proyecto, Formato APA).*

RESULTADOS

(*Resultados del proyecto los cuales incluyen gráficas, tablas, e imágenes los cuales deben de ser originales y bien referenciados).*

METODOLOGÍA

(P*roceso que se llevó acabo para el alcance de los objetivos, puede llevar diagrama de flujo).*

CONCLUSIONES

(*Sobre los resultados obtenidos y comparados con referencias, puede tener tablas, cuadros e imágenes).*

ESTADO DEL CONOCIMIENTO

(*Antecedentes sobre el tema referenciados).*

RESUMEN

*(Donde se debe de incluir, el objetivo general, metodología, posibles resultados y la conclusión más importante del tema).*

AUTORES Y COAUTORIAS (*Nombres de los alumnos que participan en el proyecto y docentes encargados de la asesoría del proyecto*).

TITULO DEL PROYECTO

(*Centrado en mayúsculas con los logos de la institución o instituciones participantes).*

**ANEXO 3**

El alimento innovador deberá presentarse con las siguientes características:

◾Producto Terminado: Deberán presentarse 3 muestras del producto terminado, empaquetado/envasado y etiquetado según la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

◾Muestras para degustación: Cada participante o equipo de participantes deberá ofrecer un mínimo de 5 muestras en porciones pequeñas del producto para degustación.

◾La colocación del stand deberá estar listo a las 9:30 am el día del evento.

◾Para efecto del producto, el(los) autor(es) (máximo 5 personas), deberá(n) estar presente de 9:30 a 13:30 horas, tiempo en que el jurado calificador pasará a evaluar los trabajos.

◾La exposición de los productos se llevará a cabo en un lapso de máximo 10 minutos cronometrados, para proseguir con las preguntas por parte del jurado calificador.

◾Deberán recoger los materiales del stand a más tardar a las 14:00 horas del día de la exposición.

NOTA: El comité organizador no se hace responsable del stand después del horario previsto para el retiro del mismo.