

BASES Y CONDICIONES DEL XVI CEAIR 2025

1. OBJETIVOS DEL CONCURSO:

El XVI CONCURSO ESTUDIANTIL DE ALIMENTOS INNOVADORES DE ROSARIO 2025 (XVI CEAIR 2025) tiene como intención construir un espacio de encuentro para estudiantes, industrias y organismos públicos que permita el intercambio de conocimientos, capacidades e inquietudes, al tiempo que se enaltezcan la visión, la imaginación y la creatividad.

En este sentido el **XVI CEAIR 2025** 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.

2. DESTINATARIOS:

El concurso está dirigido a estudiantes de nivel medio, grado, posgrado y jóvenes profesionales en el área de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Gastronomía. Los trabajos podrán realizarse en **grupos de hasta 3 estudiantes** que se enmarquen en una de estas categorías:

- ✓ **JOVENES ESTUDIANTES:** estudiantes de nivel medio
- ✓ **ESTUDIANTES:** estudiantes de grado o terciarios.

2.1. Exclusiones:

No podrán participar del Concurso y/o quedarán fuera de la misma en cualquier etapa del proceso:

- Empresas o grupos que no se enmarquen en cualquiera de los dos grupos de estudiantes detallados en el punto anterior.
- Aquellos desarrollos de alimentos que sean peligrosos para la salud o el medio ambiente o sean violatorios de la normativa vigente o de las exigencias éticas.

3. EL PROYECTO

El proyecto consiste en crear un alimento innovador, el cual deberá estar enmarcado en la reglamentación del Código Alimentario Argentino, respetando la normativa vigente respecto del Rotulado Nutricional Obligatorio, y Rotulado Frontal. La innovación puede involucrar aspectos relacionados con:

- mejoramiento del perfil nutricional del alimento
- disminución o eliminación de las advertencias en el rotulado frontal
- nuevos ingredientes o ingredientes novedosos/típicos de una región que aporten innovación al producto final
- mejoras en las características sensoriales del alimento
- el envase y presentación del alimento
- procesamiento del alimento

3.1. PRESENTACIÓN DEL PROYECTO:

INSCRIPCION

Para participar del CEAIR se debe llenar el formulario de inscripción en el siguiente link <https://forms.gle/tZrS9wg4WjToe6XP8> antes de la fecha estipulada por el comité, cualquier consulta, la pueden hacer por e-mail a: ceair@ucel.edu.ar. Todos los autores deberán estar inscriptos al momento de enviar el trabajo.

PRESENTACION DE MONOGRAFIA

En primera instancia para la presentación del proyecto se debe realizar la monografía, utilizando la GUIA DE MONOGRAFIA 2025. Esta monografía pretende reflejar el procedimiento seguido por los alumnos para obtener el alimento y deberá ser enviada antes de la fecha a: ceair@ucel.edu.ar. Los trabajos serán evaluados por profesionales idóneos que conforman el Comité Científico, los cuales

tendrán la facultad de sugerir modificaciones que pueden ser realizadas antes de la segunda instancia a fin de mejorar aspectos del producto innovador.

4. PROCESO DE EVALUACIÓN

4.1 El proceso de evaluación consta de dos etapas: la monografía y la presentación presencial del producto innovador. Para ello, se deben cumplir los siguientes pasos:

4.1.1 Cada monografía será evaluada a triple ciego por al menos tres integrantes del Comité Científico seleccionados al azar, quienes deberán calificar cada ítem de la planilla de evaluación, en función del puntaje máximo indicado, según se detalla a continuación:

Propuesta (relevancia, originalidad, creatividad): máx. 5 puntos

Planteo (objetivos, delimitación): máx. 5 puntos

Fuentes y bibliografía consultada: máx. 5 puntos

Elaboración de monografía (Coherencia entre la fundamentación y el producto, valor nutricional, Descripción de la metodología, aplicación de conceptos teóricos en la formulación, envase, rotulado, vocabulario pertinente): máx. 30 puntos

4.1.2 La presentación será evaluada el día del evento. Cada grupo defenderá su proyecto en una exposición de 10 min máximo a los evaluadores presentes, quienes posteriormente evaluarán cada stand o poster (si los autores no pudieron viajar), producto y atributos sensoriales. Esta etapa enmarca la evaluación de:

4.2 La MONOGRAFÍA tiene un puntaje máximo de 45 puntos y la PRESENTACIÓN un puntaje máximo de 55 puntos, para sumar un total máximo de 100 puntos a evaluación.

Los CRITERIOS DE EVALUACION y puntajes correspondientes de ambas instancias se encuentran disponibles en adjunto.

5. ENTREGA DE PREMIOS

Las calificaciones obtenidas por cada proyecto en ambas instancias del proceso de evaluación se sumarán y así reflejarán matemáticamente a los

ganadores. En cada Categoría se otorga **PRIMERO, SEGUNDO** y **TERCER PREMIO**, a los tres proyectos con las calificaciones finales más altas, respectivamente.

Se otorgarán Mención Especial del sponsor ACCSOJA, al trabajo más destacado que incluya en su formulación semillas de soja o sus derivados.

Se entregarán Certificados de participación.

Los premios se obtienen por donación de los sponsors del evento.

6. FECHAS Y PLAZOS

INSCRIPCIÓN: antes del 1 de AGOSTO

ENVÍO DE MONOGRAFÍAS: antes del 4 DE OCTUBRE

DEFENSA DE TRABAJOS: 7 de NOVIEMBRE

- 15 - 17 hs Presentación oral de la monografía
- 17 hs Presentación de stand, degustación y evaluación sensorial de alimentos para jurados.
- 18 hs Presentación y degustación para público general
- PREMIACIÓN: 7 DE OCTUBRE 19.30 hs

7. ACEPTACIÓN DE LAS BASES Y CONDICIONES

7.1. El comité organizador podrán ajustar o modificar estas Bases y Condiciones en cualquier momento, previa notificación a los inscriptos. El Comité organizador y el Científico se reservan el derecho de proceder a la suspensión de trabajos preseleccionados en cualquier momento del proceso de evaluación en caso de que se presente algún inconveniente con el normal desarrollo del evento por parte de los participantes sin que ello genere derecho a reclamo alguno.

7.2. Los datos proporcionados por el alumno deben ser correctos, veraces y completos, asumiendo toda responsabilidad sobre la falta de veracidad o exactitud de los mismos.

7.3. En caso de que los datos proporcionados por un alumno resultaren falsos, inexactos o engañosos, CEAIR o Instituciones Organizadoras quedarán facultados (sin perjuicio de otras medidas legales a su disposición) a retirar, denegar o suspender los beneficios otorgados al Participante por estas Bases y Condiciones.

7.4. El Participante acepta que el Comité organizador y científico tienen autoridad final con respecto a la Convocatoria y la selección de los proyectos.

7.5. Para todas las cuestiones no previstas en las bases, los organizadores acordarán soluciones que estimen justas, equitativas y oportunas, sin que quepa contra ellas recurso alguno o acción legal de cualquier tipo.

8. RESPONSABILIDAD

8.1 Los alumnos serán responsables por todos los daños causados o que pudieren causar por la infracción de estas Bases y Condiciones. Asimismo, los alumnos serán responsables en los mismos términos por la infracción de derechos de terceros, mediante su participación a través de la aportación de los correspondientes trabajos o de sus contenidos en la Convocatoria, e indemnizarán a los terceros afectados, a CEAIR e Instituciones Organizadoras, por todos los daños y perjuicios causados por todo tipo de reclamaciones interpuestas, procedimientos judiciales o extrajudiciales, incluidos en todos los casos honorarios de abogados, de defensa y otros profesionales, por el incumplimiento de las obligaciones anteriormente descriptas.

9. TRATAMIENTO DE DATOS - UTILIZACIÓN DE IMÁGENES Y VOZ

9.1 Al contenido de los proyectos que se presenten a la Convocatoria, así como el conjunto de todos los datos, documentación e información de cualquier clase que sea suministrada por el Participante, se le dará tratamiento de información confidencial. CEAIR e Instituciones Organizadoras se obligan a no emplear la misma a otros efectos distintos de los derivados de este documento. El compromiso de confidencialidad, no alcanza a la información que haya adquirido carácter público al momento de la presentación de los mismos.

9.2 El Participante autoriza que los datos obtenidos a partir de su participación en la Convocatoria, se incorporen en un archivo de memoria del evento donde quede asentado el proceso de inscripción, participación, análisis de los proyectos, capacitación y comunicación de la Convocatoria.

9.3 Todos los datos que se soliciten son de carácter obligatorio para la realización de la Convocatoria, considerándose los mismos imprescindibles para el desarrollo del mismo.

10. PROPIEDAD INTELECTUAL - PROPIEDAD DE RESULTADOS

Ni CEAIR ni las Instituciones organizadoras adquirirán derecho de Propiedad Intelectual alguno por la presentación de los proyectos, correspondiendo los mismos a sus autores o a quienes indique la normativa aplicable a cada caso. Se entenderá por propiedad de los resultados de investigación, a efectos del presente Premio, a aquellos que sean susceptibles de protección por la legislación de patentes de invención o por otro tipo de título o registro legal de propiedad intelectual o industrial o aquellos resultados que no sean protegibles legalmente por patentes o por otro tipo de registro pero que puedan ser utilizados en el proceso productivo y adquieran por ello importancia económica.

11. JURISDICCIÓN Y LEY APLICABLE

Para la interpretación y cumplimiento de las presentes Bases y Condiciones, CEAIR, Instituciones Organizadoras y el Participante se someten a las leyes de la República Argentina. Toda divergencia que pudiera surgir relacionada con la interpretación de estas bases y Condiciones, así como derivada de la ejecución de esta Convocatoria, será resuelta por los Tribunales competentes con asiento en Rosario, República Argentina, renunciando a cualquier otro fuero o jurisdicción que les pudiera corresponder.