

CEAIR

X Edición

- Exposición oral de los trabajos
- Entrega de premios y distinciones
- Degustación de alimentos innovadores

14 DE JUNIO 2019

X CONCURSO ESTUDIANTIL DE ALIMENTOS INNOVADORES

Rosario, Argentina

Tenemos el agrado de anunciar la realización de la décima edición del X CONCURSO ESTUDIANTIL DE ALIMENTOS INNOVADORES DE ROSARIO 2019, una década estimulando a estudiantes para innovar en alimentos!!!.La estructura del concurso será similar a las ediciones anteriores.

Festegramos la DECIMA edición del CEAIR realizando una jornada completa de actividades.

EVENTO GRATUITO - Llevado a cabo en la Universidad del Centro Educativo Latinoamericano, Av. Pellegrini 1332, Rosario

Consultas: ceair@ucel.edu.ar | Nora Aimaretti (naimaretti@ucel.edu.ar) | Emilce Llopart (ellopart@ucel.edu.ar)

1era Circular

dirigido a estudiantes de escuelas medias, pregrado, grado, posgrado y jóvenes profesionales en el área de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos y la Gastronomía

La inscripción podrá realizarse hasta el 17 de mayo, enviando la Planilla de inscripción completa y el Certificado de alumno regular a:

ceair@ucel.edu.ar

La Planilla de inscripción puede ser descargada en:

<http://info.ucel.edu.ar/CEAIRX>

ORGANIZAN



Fundamentos:

Esta décima edición del CEAIR consolida el esfuerzo de participantes, organizadores y jurados, realizado en las ediciones anteriores y confirma el compromiso de las Instituciones Organizadoras con la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos.

El Concurso Estudiantil de Alimentos Innovadores es un evento único en el país, que reúne actores de distintas áreas como: ciencia, industria, sociedad, educación y estado. Por ello creemos que será el marco ideal para la discusión de temáticas relevantes vinculadas al sector alimentario y sus desafíos actuales, tomando como premisas fundamentales: innovación, emprendedorismo y sustentabilidad en respuesta a demandas y disponibilidades territoriales.

Este Concurso, que ha logrado consolidarse en el ámbito científico, tecnológico y socio productivo se caracteriza por desafiar a estudiantes a crear un alimento innovador, enmarcado en la reglamentación del Código Alimentario Argentino y su normativa vigente respecto a Rotulado Nutricional Obligatorio.

El festejo de la DECIMA edición se organizó en una jornada completa. Con un programa de actividades que integra todas las aristas de un desarrollo innovador, la vinculación entre los actores podrá establecerse en forma directa y concreta, conformando un ámbito ideal para la transferencia de conocimientos y experiencias.

Finalmente alentamos a los estudiantes a participar, contar con la presencia de cada uno de ustedes será una experiencia recíprocamente fructífera y agradable.

Objetivos del XCEAIR 2019:

Es nuestra 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, siempre en el marco de la legislación vigente.

En este sentido el **XCEAIR 2019** 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.

Destinatarios

El **X CONCURSO ESTUDIANTIL DE ALIMENTOS INNOVADORES DE ROSARIO 2019** está dirigido a estudiantes de escuelas medias, pregrado, grado, posgrado y jóvenes profesionales en el área de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos y la Gastronomía. Los trabajos pueden realizarse en **grupos de hasta 3 estudiantes** que se enmarquen en una de estas categorías:

- * **JOVENES ESTUDIANTES:** estudiantes de Escuelas medias
- * **ESTUDIANTES:** estudiantes de grado o terciarios.
- * **JOVENES INVESTIGADORES:** estudiantes de grado que desarrollan este trabajo dentro del marco de un proyecto de investigación ó Tesina/Tesis/Proyecto/Trabajo Final de carrera ó similar.
Estudiantes de posgrado.

INSCRIPCION – LIMITE 17/05/19

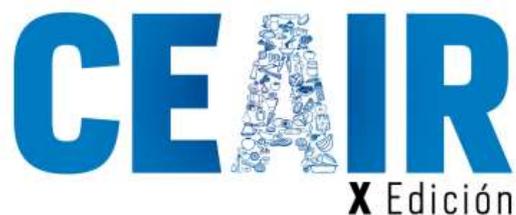
La inscripción podrá realizarse antes del **17 de mayo**, enviando la Planilla de inscripción completa y el Certificado de alumno regular a: ceair@ucel.edu.ar. **La Planilla de inscripción** puede ser descargada en

<http://info.ucel.edu.ar/CEAIRX>

PRESENTACIÓN DE TRABAJOS – LIMITE 31/05/19

En primera instancia los interesados en presentar alimentos innovadores en el **X CEAIR 2019** deberán enviar una monografía descriptiva del alimento y del proceso de elaboración y envasado que se ajuste a las indicaciones de la **guía para monografía** (detallada en la web) a ceair@ucel.edu.ar.

Todos los autores deberán estar inscriptos al momento de enviar el trabajo.



Programa Preliminar para el 14/06/19

9 -11.30 hs ciclo de charlas:

- **Formulación de alimentos (Dr. Pablo Ribotta. UNC-CONICET)**
- **Mujeres emprendedoras (Graciela Alabarce. OAME - La Cumbre)**
- **Legislación (ASSAL)**
- **Propiedad intelectual (Dra. Ma Agustina Reinheimer. UCEL-CONICET)**
- **Seguridad alimentaria (Ing. Ma Virginia Arrabal. UCEL-Instituto del Alimento)**

11.30 a 12.30 hs Foro debate entre disertantes y concursantes

12.30 a 14.00 Almuerzo

14 - 16 hs Defensa oral de trabajos

17 a 20 hs Presentación de stand, degustación y evaluación sensorial de alimentos (a público general y jurados).

19.30 hs Entrega de Premios