



Universidad de Bogotá
JORGE TADEO LOZANO

FERIA DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN APLICADOS A LA INGENIERÍA DE ALIMENTOS Noviembre 26 de 2007

Objetivo

Presentar los resultados en forma de póster o comunicación oral de los proyectos de grado, y proyectos de aula desarrollados en el semestre. A través de estos proyectos se pretende socializar los avances y resultados obtenidos en las diferentes investigaciones adelantadas en la comunidad adscrita a la Facultad de Ciencias Naturales. Esta actividad va permitir identificar áreas de trabajo y oportunidades para el desarrollo de trabajo de grado para los estudiantes.

Dirigido a:

Profesores y estudiantes de los diferentes programas académicos de la Facultad de Ciencias Naturales.

Categorías

- **Proyectos de grado**

Los trabajos en esta categoría podrán ser el resultado de:

- Un trabajo de grado sustentado.
- Un trabajo de grado en curso

- **Proyectos de aula**

Los trabajos en esta categoría podrán ser el resultado de:

- Un trabajo desarrollado en una asignatura a lo largo del semestre.
- Un desarrollo de un producto.
- Una herramienta académica adelantada en el marco de una asignatura.

Modalidades

Para cualquiera de las dos categorías las modalidades para la presentación de trabajos son:

- Comunicación oral
- Póster

Metodología

- Los profesores y estudiantes podrán inscribir el proyecto ya sea en la modalidad de póster o de comunicación oral en el formato de inscripción hasta la fecha designada para tal efecto.
- El Comité Coordinador organizará los proyectos recibidos en las diferentes categorías y les designará una fecha y hora según su modalidad.
- La comunicación de las fechas se realiza una semana después de cerradas las inscripciones a través de comunicación escrita vía correo electrónico y publicación en la página web.
- Los trabajos en extenso deberán ser entregados para su evaluación.
- El día asignado para cada categoría se presentarán los proyectos para su evaluación.

- La evaluación estará a cargo de **evaluadores invitados**.
- Los proyectos que no se presenten en la hora asignada y no cumplan con los requisitos exigidos no serán considerados para los premios.

Fechas

Cierre de inscripciones y entrega de resúmenes	Noviembre 16 de 2007
Publicación de los horarios de Presentación de trabajos	Noviembre 20 de 2007
Entrega de trabajo en extenso (artículo)	Noviembre 23 de 2007

Presentación

Categoría Proyectos de Grado	
Póster	Noviembre 26 de 2007
Comunicación oral	Noviembre 26 de 2007
Categoría Proyectos de Aula	
Póster	Noviembre 26 de 2007
Comunicación oral	Noviembre 26 de 2007
Premiación	Noviembre 26 de 2007

INSTRUCCIONES PARA LOS PARTICIPANTES

Instrucciones para el Resumen

El resumen no podrá sobrepasar las 200 palabras, excluyendo título, afiliación y palabras clave. Los nombres científicos (género y especie) deben ir en cursivas. Los resúmenes que se presenten deben ajustarse al siguiente formato:

- **Título:** El título del trabajo (en español e inglés) debe ir en mayúsculas y centrado y no sobrepasar los 150 caracteres.
- **Autores:** El(los) autor(es) deben ir centrados debajo del título. Los nombres de los autores deberán ir separados por coma, escribiendo primero el apellido y luego la(s) inicial(es) del(los) nombres. Seguidamente deberán incluirse superíndices (letras) indicando la institución a la que pertenecen los autores. El nombre del autor que presenta el trabajo debe ir subrayado.
Ejemplo: Díaz, M.C.^a, Rodríguez, B.A.^b y Sánchez, M.C.^b
- **Afiliación:** Debajo del título, centrado, se debe indicar la afiliación institucional de los autores incluyendo institución, ciudad, país, dirección postal y correo electrónico de cada uno de los autores.
- **Resumen:** Los resúmenes escritos en español deberán formatearse en un rectángulo de 14,5 cm de ancho por 21 cm de alto, sin recuadrar, en papel tamaño carta. El texto debe ser escrito con procesador de texto archivo (MSWord 6, 7 ó 97 para Windows 95 – 98, Office XP), en letra Arial 12 e interlineado sencillo. El resumen debe ser de 300 palabras como máximo y en éste debe incluirse el objetivo central del trabajo, resultados y conclusiones.
- **Palabras Clave y Keywords:** Incluir cinco (5) como máximo.

El resumen podrá ser enviado por correo electrónico a la siguiente dirección: ingenieria.alimentos@utadeo.edu.co o gladys.velandia@utadeo.edu.co. En caso de hacerla en forma personal será entregado en formato electrónico y diligenciado el formato de inscripción.

Instrucciones para presentación de Trabajo en Extenso

Las instrucciones para la presentación del trabajo en extenso tipo artículo para su publicación en el boletín **ALIMENTICA** están disponible en la siguiente dirección electrónica: http://www.utadeo.edu.co/dependencias/publicaciones/instrucciones_boletin_alimentica.pdf

Instrucciones para la Presentación Oral

1. Las presentaciones orales se realizarán en las fechas convenidas de 8:00 a.m. – 12:00 m según la programación definida. Cada presentación tendrá una duración de **15** minutos y **5** minutos para preguntas por parte del jurado o de los asistentes.
2. La presentación se hará en Power Point y contendrá los siguientes aspectos:
 - 2.1. Presentación: Título, autores.
 - 2.2. Marco Teórico
 - 2.3. Metodología
 - 2.4. Presentación y análisis de resultados
 - 2.5. Conclusiones

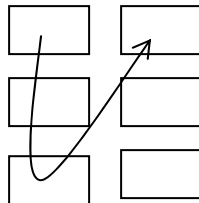
3. Se asignará un moderador, quien se encargará de controlar el tiempo y las preguntas.

Para mayor información consultar las instrucciones dadas en:

King, J. W., Johnson, L. K. and Rupnow, J. H. 2001 Thinking Visually: Graphic Tips for Technical Presentations. Food Technology. 55(1):49-56. También puede consultar la siguiente sitio web: http://members.ift.org/IFT/Pubs/FoodTechnology/Archives/ft_0101.htm

Instrucciones para la Presentación de Póster

1. Para poder presentar un trabajo científico bajo la modalidad de póster es imprescindible que al menos uno de los autores, este inscrito.
2. Se comunicará públicamente a cada uno de los proyectos la fecha y hora de presentación.
3. Las dimensiones del póster serán tamaño pliego (66 cm. x 96 cm.).
4. El soporte que se utilice para su elaboración no deberá ser excesivamente grueso o pesado, a fin de asegurar su estabilidad y fijación en el soporte con cinta adhesiva de enmascarar o similar. La organización del evento se hará responsable de proporcionar a los expositores los elementos para pegar el póster.
5. En el póster se debe incluir el título del mismo, el autor o autores, la asignatura dentro de la cual se enmarca el trabajo, correo electrónico y el resumen. Además debe incluir: objetivo general y objetivos específicos, justificación, materiales y métodos, resultados, discusión y bibliografía.
6. Todos los textos y gráficos deben ser legibles a una distancia de 1.5 metros. Se recomienda para el título utilizar un tamaño de fuente superior a 100 y para el texto un tamaño de fuente mínimo de 20, este último estará condicionado a la información que se desee presentar (a mayor información menor tamaño de fuente). Es necesaria una cuidadosa presentación tipográfica y calidad en el título, fotos y gráficos.
7. La diagramación se realizará en sentido vertical:



8. A cada póster aceptado se le adjudicará un código el cual aparecerá en el salón de exposición de trabajos.
9. El expositor colocará el póster el día asignado en la fecha, hora y panel en el lugar indicado por la organización.
10. Los estudiantes deberán colgar su póster a las **8 a.m.** y retirarlo a **12 m.** Uno de los autores deberá permanecer junto a su trabajo durante el periodo de revisión del póster (10 a.m. a 11 a.m.) para atender las inquietudes del jurado y las explicaciones solicitadas por los asistentes.
11. La organización no se hará cargo de los pósteres que no se retiren.

Criterios de evaluación

- **Proyectos de grado**

La evaluación por parte de los jurados se realizará con base en los criterios de coherencia, pertinencia, calidad y aplicabilidad. A continuación se presenta que se entiende por cada uno de estos.

Coherencia: Este criterio se refiere al análisis en función del grado de integración lógica de los distintos componentes del trabajo (objetivos, resultados, actividades y recursos). La evaluación de la coherencia de un trabajo tiene por objeto revisar la concordancia entre lo propuesto y lo ejecutado tanto en lo cualitativo como en lo cuantitativo. Los objetivos y la metodología proponen una cierta dimensión y alcance, por lo cual es importante la verificación del cumplimiento y los logros alcanzados. Además se debe verificar que las conclusiones planteadas están fundamentadas en los resultados de la experimentación y que son consistentes con lo que se encontró durante el desarrollo de la investigación.

Pertinencia: Análisis del tema de estudio en el contexto industrial o académico de la ingeniería de alimentos. El evaluador debe considerar las posibilidades y el potencial del trabajo en el ámbito nacional y regional.

Calidad: Evaluar la rigurosidad en conjunto de los aspectos que incluyen la aplicación del método científico para el desarrollo y obtención de resultados y conclusiones unidos al diseño y/o presentación así como al manejo del idioma.

Aplicabilidad: Utilidad de los resultados y las conclusiones obtenidas a través del desarrollo del trabajo a la solución de un problema académico, industrial o de investigación aplicada.

- **Proyectos de aula**

La evaluación por parte de los jurados se realizará con base en los criterios de coherencia, pertinencia, calidad, desarrollo del currículo y aplicabilidad. A continuación se presenta que se entiende por cada uno de estos.

Coherencia: Este criterio se refiere al análisis en función del grado de integración lógica de los distintos componentes del trabajo (objetivos, resultados, actividades y recursos). La evaluación de la coherencia de un trabajo tiene por objeto revisar la concordancia entre lo propuesto y lo ejecutado tanto en lo cualitativo como en lo cuantitativo. Los objetivos y la metodología proponen una cierta dimensión y alcance, por lo cual es importante la verificación del cumplimiento y los logros alcanzados. Además se debe verificar que las conclusiones planteadas están fundamentadas en los resultados de la experimentación y que son consistentes con lo que se encontró durante el desarrollo de la investigación.

Pertinencia: Análisis del tema de estudio en el contexto industrial o académico de la ingeniería de alimentos. El evaluador debe considerar las posibilidades y el potencial del trabajo en el ámbito nacional y regional.

Calidad: Evaluar la rigurosidad en conjunto de los aspectos que incluyen la aplicación del método científico para el desarrollo y obtención de resultados y conclusiones unidos al diseño y/o presentación así como al manejo del idioma.

Desarrollo del currículo: Examinar el aporte a la formación como ingeniero de alimentos, tecnólogo en aseguramiento analítico de la calidad, logística de alimentos perecederos y poscosecha y comercialización de flores, frutas y hortalizas pero sobre todo como miembro de una sociedad que necesita propuestas innovadoras donde se contemplen aspectos económicos, sociales y ambientales.

Aplicabilidad: Utilidad de los resultados y las conclusiones obtenidas a través del desarrollo del trabajo a la solución de un problema académico, industrial o de investigación aplicada.

Calificación

Cada criterio será calificado de 2 a 5 (unidades enteras) siendo 5 la mayor calificación en escala descendiente.

El formato de evaluación para jurados se encuentra en el anexo 1 y 2.

Premios

Los mejores trabajos en las diferentes categorías y modalidades serán premiados con la publicación de un artículo en ALIMENTICA.

Certificados

Los dos mejores trabajos en cada una de las categorías recibirán un certificado con el primer y segundo puesto, respectivamente.

Todos los participantes registrados y que presenten su trabajo en cualquier categoría serán acreedores a un certificado de participación.

Anexo 1

4ª Feria de Trabajos Aplicados a la Ingeniería de Alimentos

Formato de Evaluación para Calificadores

- **Categoría: Proyectos de grado**

Nombre del Evaluador: _____

Modalidad: _____

Fecha: _____

Título del Trabajo: _____

Criterios	Excelente	Bueno	Regular	Deficiente	Ponderados Parciales
Coherencia					
Pertinencia					
Calidad					
Aplicabilidad					
Total de Ponderados					

Nota: Los valores de las ponderaciones son números enteros entre 5,0 a 2,0. El total de ponderados saldrá de la suma de los ponderados parciales (por criterio) dividida por el total de criterios cuatro (4). Cada grupo participante deberá ser evaluado por dos jurados, el gran total consolidado por grupo participante saldrá del promedio ponderado de las dos notas de los dos jurados.

Excelente (5,0): Cumplimiento del 100 % del criterio a consideración del jurado.

Bueno (4,0): Cumplimiento del 80% del criterio a consideración del jurado.

Regular (3,0): Cumplimiento de 50 % del criterio a consideración del jurado.

Deficiente (2,0): Cumplimiento de 20 % del criterio a consideración del jurado.

Observaciones: _____

Anexo 2

4ª Feria de Trabajos Aplicados a la Ingeniería de Alimentos

Formato de Evaluación para Calificadores

- Categoría: Proyectos de aula

Nombre del Evaluador: _____

Modalidad: _____

Fecha: _____

Título del Trabajo: _____

Criterios	Excelente	Bueno	Regular	Deficiente	Ponderados Parciales
Coherencia					
Pertinencia					
Calidad					
Desarrollo de Currículo					
Aplicabilidad					
Total de Ponderados					

Nota: Los valores de las ponderaciones son números enteros entre 5,0 a 2,0. El total de ponderados saldrá de la suma de los ponderados parciales (por criterio) dividida por el total de criterios cinco (5). Cada grupo participante deberá ser evaluado por dos jurados, el gran total consolidado por grupo participante saldrá del promedio ponderado de las dos notas de los dos jurados.

Excelente (5,0): Cumplimiento del 100 % del criterio a consideración del jurado.

Bueno (4,0): Cumplimiento del 80% del criterio a consideración del jurado.

Regular (3,0): Cumplimiento de 50 % del criterio a consideración del jurado.

Deficiente (2,0): Cumplimiento de 20 % del criterio a consideración del jurado.

Observaciones: _____
