

PREMIO DE MICROBIOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS – ICMSF - “PROF. DRA. SILVIA MENDOZA”

Reglamento

1. Objetivo del Premio

El Premio de Microbiología e Higiene de Alimentos – ICMSF - “Prof. Dra. Silvia Mendoza” se ha creado como reconocimiento al trabajo investigativo realizado por profesionales del sector académico, del sector productivo y de centros de investigación. Con este premio se busca estimular la investigación a través del cumplimiento de los siguientes objetivos:

- ? Promover el desarrollo de la investigación en las diferentes áreas de la microbiología de alimentos.
- ? Ser base para la transferencia de información a través de la difusión de trabajos científicos.

2. El premio

Los ganadores del Premio de Microbiología e Higiene de Alimentos – ICMSF - “Prof. Dra. Silvia Mendoza” recibirán un certificado con el logotipo de la organización, la publicación del trabajo en extenso en una revista indexada internacional, si el trabajo es aceptado por el comité editorial y un cheque por el valor de U\$S 1000 (mil dólares americanos)

3. Participantes

Los trabajos podrán ser presentados por estudiantes e investigadores de microbiología y de profesiones afines de los sectores académico, industrial y gubernamental tanto nacional como internacional que cumplan con las condiciones establecidas en este reglamento.

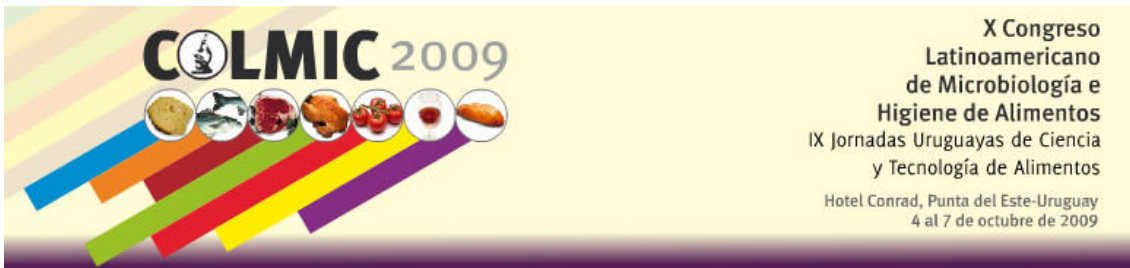
No podrán participar, los miembros Organizadores del COLMIC 2009, cuando aparezcan como autores principales y coautores de un trabajo, las personas naturales que tengan o hayan tenido en el COLMIC 2009 injerencia en el proceso de elaboración de las bases, selección de los jurados u organización de la convocatoria y las personas que formen parte del jurado designado para la evaluación de trabajos.

4. Categorías

El Premio de Microbiología e Higiene de Alimentos – ICMSF - “Prof. Dra. Silvia Mendoza” está establecido para dos categorías.

1ª Categoría: Investigación científica básica: Es aquella que se ocupa de su objeto sin tener en cuenta una aplicación inmediata. Amplía el horizonte del saber y al mismo tiempo posibilita que el ser humano se acerque a cuestiones complejas y a su solución.

2ª Categoría: Investigación científica aplicada: Se desarrolla en temas que puedan aplicarse con fines concretos. Tiene una clara orientación hacia la generación de soluciones para una gran diversidad de problemas enfrentados por las organizaciones públicas, privadas, la sociedad y los sectores productivos del país.



5. Áreas

Los trabajos que se presenten al premio deben estar enmarcados en alguna de las siguientes áreas:

Área 1: Metodologías de detección

- 1.1. Microorganismos clásicos y emergentes
- 1.2. Aguas
- 1.3. Micotoxinas
- 1.4. Validación de métodos analíticos

Área 2: Seguridad alimentaria

- 2.1. Sistemas de gestión de inocuidad de alimentos y bebidas
- 2.2. Sistemas de acreditación de laboratorios.
- 2.3. Validación de sistemas de calidad
- 2.4. Vigilancia epidemiológica

Área 3: Análisis de riesgos

- 3.1. Evaluación de riesgos microbiológicos aplicado a la industria de alimentos
- 3.2. Modelos predictivos aplicados a la microbiología

Área 4: Innovación y comercio

- 4.1. Desarrollo de nuevas tecnologías para el control de microorganismos
- 4.2. Legislación

Área 5: Microbiología industrial

- 5.1. Aplicación de nuevas tecnologías para el control de microorganismos
- 5.2. Aditivos alimentarios
- 5.3. Prebióticos y probióticos
- 5.4. Alimentos étnicos

Área 6: Biotecnología

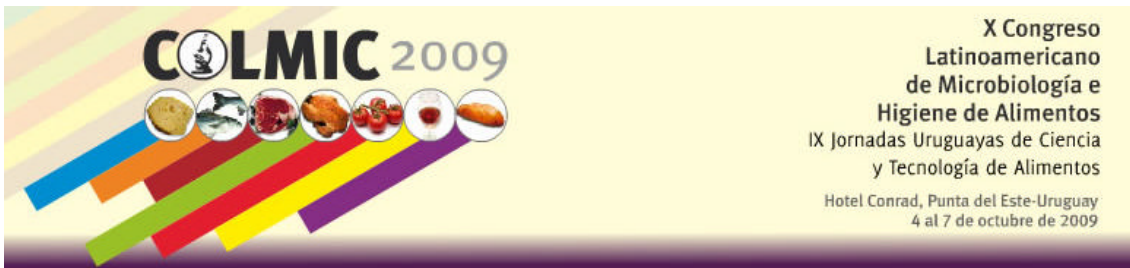
- 6.1. Métodos de detección de OMG utilizados en la industria de alimentos
- 6.2. Producción de compuestos útiles para la industria de alimentos

7. Otros

- 7.1. Patogénesis
- 7.2. Educación y comunicación

6. Cronograma de Actividades

El cronograma de la convocatoria para la presentación de trabajos postulados al Premio de Microbiología e Higiene de Alimentos – ICMSF - “Prof. Dra. Silvia Mendoza”, aparece en la página Web del Congreso: www.colmic2009.org.uy



7. Proceso de evaluación

El proceso de evaluación comprende dos etapas. En la primera se evalúa el resumen del trabajo presentado y en la segunda el trabajo en extenso.

En cada etapa, el Comité Científico se encargará de verificar que los trabajos presentados cumplan con las "Normas de Procedimiento sobre Presentación" establecidas en la convocatoria.

A continuación se describe el proceso en cada una de las etapas de la evaluación.

7.1. Resúmenes. Primera evaluación

Los resúmenes se clasificarán por categoría y área temática; a cada uno se le asignará un código alfa numérico que identificará el trabajo a lo largo del proceso y se enviará a dos o tres evaluadores.

Con base en el juicio emitido por los evaluadores, se seleccionarán los mejores resúmenes y a través de un acta, se procederá a comunicar por correo electrónico al autor responsable, su aceptación.

Los autores de los trabajos deberán enviar el mismo en extenso para continuar con su selección dentro del esquema previsto del Premio.

Los demás resúmenes serán aceptados para presentación en póster.

Si el trabajo es rechazado constará en el acta la respectiva justificación. Esta decisión es inapelable y será comunicada al/los interesado/s.

7.2. Trabajos en extenso. Segunda evaluación.

El Comité Científico evaluará los trabajos en extenso recibidos dentro del tiempo establecido en el cronograma de actividades.

A través de un acta, se procederá a comunicar por correo electrónico al autor responsable su aceptación como finalista para continuar en el concurso.

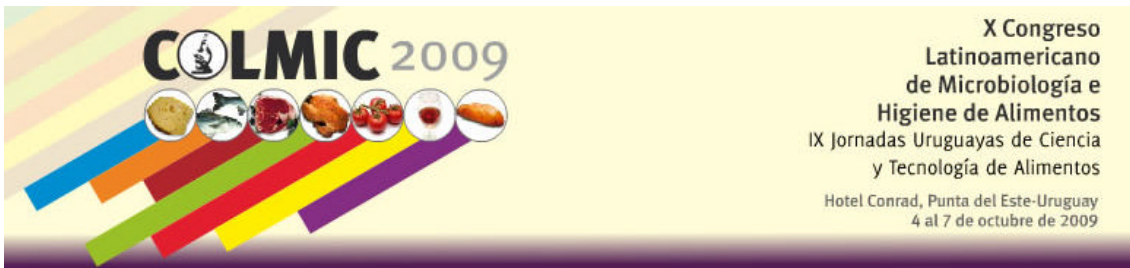
7.3. Selección del trabajo ganador

El trabajo ganador podrá proceder de cualquiera de las dos categorías mencionadas en el punto 4.

El jurado podrá otorgar una mención especial al trabajo que obtenga la segunda posición.

El premio se declarará desierto cuando ningún trabajo cumpla con las condiciones establecidas por los organizadores.

Si se llegara a presentar un empate, el ganador será el trabajo que haya sido calificado con el mayor porcentaje en la presentación en extenso. Si el empate continúa, quedará a decisión del jurado.



Se elaborará un acta, firmada por todos los miembros del Comité Científico, que será leída durante la ceremonia de clausura. En este documento quedarán consignados los criterios del grupo para la elección de los trabajos ganadores del Premio de Microbiología e Higiene de Alimentos – ICMSF - “Prof. Dra. Silvia Mendoza” en sus respectivas categorías, los nombres de los ganadores del Premio y las menciones especiales si las hubiere.

En todos los casos, deberán sustentar su decisión con argumentos técnicos claros, necesarios y suficientes.

8. Selección de Comité Científico.

El Comité Organizador designó el Comité Científico que está formado por profesionales de reconocida trayectoria y experiencia del sector académico, industrial y gubernamental nacional e internacional, quienes serán los encargados de evaluar los trabajos aspirantes al premio.

La asignación de los trabajos se realizará con base en la experiencia del evaluador y el tipo de trabajo. También se tendrá en consideración si existe un conflicto de interés que lo margine del proceso, a través de un estricto análisis del caso.

Todos los evaluadores recibirán con suficiente anticipación los Criterios de Evaluación para garantizar la interpretación uniforme de los mismos y el conocimiento del sistema de evaluación.

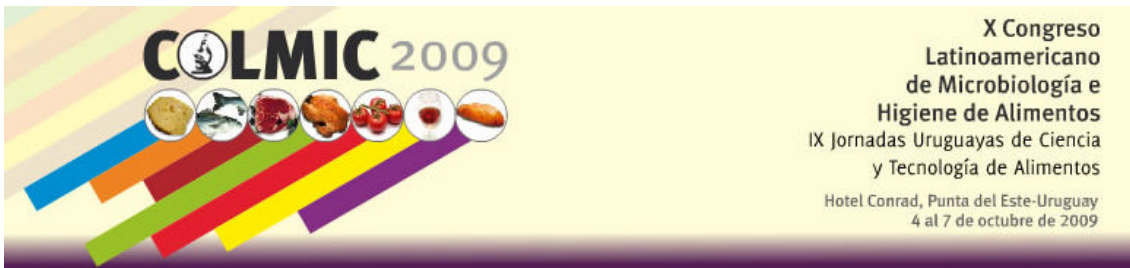
La labor del Comité Organizador y del Comité Científico no tiene ningún reconocimiento económico.

9. Criterios de evaluación

La evaluación de los resúmenes y los trabajos en extenso, se realizará para la investigación científica aplicada, considerando seis criterios: ORIGINALIDAD, COHERENCIA, PERTINENCIA, IMPACTO O RELEVANCIA, COSTO-BENEFICIO y EFICIENCIA. A continuación se indica el significado de cada uno de estos criterios en el contexto del Premio:

Originalidad: Este es un tema difícil de valorar y de gran influencia subjetiva. La originalidad absoluta es muy difícil de demostrar y comprobar. Para efectos de esta calificación podemos considerar una originalidad relativa, es decir lo que es original y novedoso para el evaluador y que no es copia o imitación. La originalidad también surge del tratamiento de un tema desde una perspectiva o visión diferente de la que se venía tratando o desarrollando en otras investigaciones o estudios.

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 el plan de experimentación 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 de la capacidad para dar respuestas a las necesidades reales de los grupos y sujetos involucrados. Esta capacidad debe considerar los recursos disponibles para lograr lo planificado y la vigencia del tema objeto de estudio.

Impacto o Relevancia: Análisis del grado de trascendencia, utilidad o contribución de los resultados del trabajo en aspectos tales como impacto social y en la economía regional, nacional o internacional, en el desarrollo de la ciencia o en respuesta a una necesidad concreta o a un problema determinado.

Se entiende así que un trabajo es relevante cuando resulta ser de interés para la ciencia o para las personas hacia quienes está dirigido.

Costo-beneficio: Basado en un principio económico que en términos generales, sostiene que un trabajo es exitoso si el beneficio que genera la inversión en un período determinado, es mayor que el que se puede obtener con otra alternativa durante el mismo período. Por otra parte, se considera que un trabajo es más efectivo cuando logra sus productos con un menor costo y los beneficios obtenidos son mayores que la inversión realizada.

Eficiencia: Relación existente entre el trabajo desarrollado, el tiempo invertido, la inversión realizada en hacer algo y el resultado logrado. La evaluación de la eficiencia de los proyectos tiene como objeto el análisis de los recursos o insumos utilizados para realizar las actividades y obtener los resultados o productos esperados. Un proyecto es eficiente si ha tenido un adecuado gasto y no ha producido déficit en su operación. Es decir, si ha optimizado el uso de los recursos materiales y humanos de los que dispone.