



XIV Seminario Latinoamericano y
**V Congreso Nacional
de Ciencia y Tecnología
de Alimentos**

**Del 31 de marzo
al 2 de abril 2014**

Ciencia e innovación:
una alianza para el bienestar

Centro de Convenciones del Hotel Wyndham San José Herradura • www.cita.ucr.ac.cr

- Lugar:** Centro de Convenciones del Hotel Wyndham San José Herradura
- Fechas:** Del 31 de marzo al 2 de abril del 2014
- Organizan:** Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, CITA
Asociación de Tecnología Alimentaria de Costa Rica, ASCOTA
Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, ALACCTA
- Auspician:** Universidad de Costa Rica
Ministerio de Ciencia, Tecnología y Telecomunicaciones
Ministerio de Agricultura y Ganadería

El Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, CITA, y la Asociación de Tecnología Alimentaria de Costa Rica, ASCOTA, invitan a empresarios de la industria alimentaria, académicos, científicos, estudiantes y profesionales relacionados al sector agroalimentario nacional e internacional al XIV Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Ciencia e innovación una alianza para el bienestar" que se llevará a cabo del 31 de marzo al 2 de abril en el Centro de Convenciones del Hotel Wyndham San José Herradura en San José, Costa Rica.

Este será un Congreso donde se analizarán los temas científicos y tecnológicos que lleven a la **innovación y la ciencia como una alianza para el bienestar**, que permitan, además, el aumento de competitividad y la generación de valor agregado en beneficio del sector agroalimentario. Se abordarán temas relacionados con la oferta de alimentos saludables, de alta aceptación por el consumidor y aprovechando el potencial de materias primas locales que aportan compuestos funcionales.

En el programa se incluirán **presentaciones magistrales de expositores de amplio reconocimiento en áreas de especialidad** como la seguridad alimentaria, nuevas tecnologías para el procesamiento de los alimentos, la producción de alimentos funcionales, la valoración y evaluación de compuestos de alto valor en alimentos y la inocuidad y su evaluación durante la cadena productiva.

Temáticas para sesiones plenarias

El congreso contará con expositores de mucha relevancia en el espacio de la ciencia y la tecnología de alimentos de Latinoamérica, Europa y Estados Unidos en los siguientes temas:

1. Tecnologías innovadoras de procesamiento
2. Biotecnología y fermentación
3. Innovación en alimentos funcionales
4. Inocuidad
5. Bio-fortificación y hambre oculta
6. Tendencias en la industria de alimentos

Presentación de trabajos técnicos:

El congreso recibirá trabajos científicos que podrán ser presentados en la modalidad oral o a través de posters en salas simultáneas técnicas. Se recibirán trabajos presentados a través de la página web en el sitio <http://conferencias.ucr.ac.cr/index.php/cita/2013>. Los trabajos serán evaluados por un Comité Científico integrado por expertos en los temas relacionados al Congreso quienes notificarán a los interesados del resultado de la evaluación y la definición de la modalidad de presentación. Los trabajos se recibirán a más tardar el **1 de octubre del 2013** por la vía electrónica y se notificará al expositor principal a más tardar el **1 de diciembre del 2013** el resultado de la evaluación.

Los trabajos deberán presentarse en la temática de la ciencia y tecnología de los alimentos en una variedad de disciplinas alrededor del listado que se indica a continuación. Se podrán recibir trabajos en áreas afines a las indicadas a continuación:

1. Innovaciones en empaque de alimentos
2. Aseguramiento de la calidad y la inocuidad de los alimentos
3. Alimentación y salud
4. Avances en análisis y química de alimentos
5. Avances en análisis y microbiología de alimentos
6. Desarrollo rural sostenible para pequeñas y medianas empresas
7. Productos y procesos tradicionales
8. Nuevas tecnologías de procesamiento
9. Avances en evaluación sensorial y estudios con consumidores
10. Minimizando las pérdidas poscosecha
11. Ciencia y tecnología de alimentos para el desarrollo sostenible
12. Compuestos bioactivos y alimentos funcionales
13. Avances en ingeniería de alimentos
14. Avances en biotecnología
15. Valorización de residuos agroindustriales
16. Estudios de vida útil y almacenamiento
17. Metabolómica aplicada en alimentos
18. Seguridad alimentaria y biofortificación

Programa preliminar:

El evento se ha dividido en sesiones plenarias y en sesiones técnica simultáneas estableciendo un horario como el que se muestra a continuación

Horario/Fecha	Lunes 31/3	Martes 1/4	Miércoles 2/4
8:30 am – 10:30 am	Cursos capacitación	Sesión Plenaria	Sesión Plenaria
10:30 – 11:00 am	Refrigerio	Refrigerio	Refrigerio
11:00 am – 1:00 pm	Cursos capacitación	Sesión Plenaria	Sesión Plenaria
1:00 – 2:00 pm	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo
2:00 – 2:30 pm	Cursos capacitación	Sesión técnica comercial – visita sala poster	Sesión Técnica Simultáneas
2:30 – 4:00 pm	Cursos capacitación	Sesión Técnica Simultánea	Sesión Técnica Simultánea
4:00 – 4:30 pm	Refrigerio	Refrigerio	Refrigerio
4:30 – 5:00 pm	Acto inauguración	Sesión Técnica Simultánea	Sesión Técnica Simultánea
5:00 – 6:00 pm	Conferencia plenaria	Sesión Técnica simultánea	Sesión Técnica Simultánea
6:00 – 7:00 pm	Conferencia plenaria		Plenaria de clausura
7:00 – 9:00 pm	Coctel inauguración		Recepción de clausura

Inscripción:

La inscripción al Congreso se puede realizar en nuestro sitio web o vía fax con el comprobante de depósito o transferencia bancaria en la cuenta:

En Costa Rica:

BANCO NACIONAL DE COSTA RICA, cuenta en dólares No. 100020006037352, Cuenta cliente No. 15100010026037353 a nombre de FUNDEVI.

Fuera de Costa Rica:

BANCO INTERNACIONAL DE COSTA RICA, BICSA

Domicilio FUNDEVI: De la Fuente de la Hispanidad en San Pedro de Montes de Oca 100m Este 200 m Norte. Tel (506) 22349573, Fax: (506) 22253876, correo electrónico: fundevi@ucr.ac.cr

Dirección BICSA Agencia Miami ABA 066011567, cuenta No. 102017145, Dirección 4000 Ponce de León, Bulevar, Suite 600 Coral Gables 331461418. Swift code: COSRUS3M

El comprobante de depósito y el formulario de inscripción se deben completar en el sitio web. Cualquier consulta puede hacerla al teléfono: (506)2511-8839, correo electrónico: MARTA.AVILA@ucr.ac.cr

Tarifas:

Las tarifas del evento incluyen: almuerzo y dos refrigerios por día (martes 01 y miércoles 02 de abril), la participación en el coctel de inauguración del día lunes 31 y en la sesión de clausura del evento el día miércoles 02 de abril. Además, incluye la memoria del evento y certificado de participación al Congreso. Se aplicará un descuento del 10% del costo de inscripción a grupos de tres o más participantes de una misma institución o empresa, aplicable a la tarifa general o a la tarifa como miembro de ASCOTA y ALACCTA.

Categoría	ANTICIPADA	TARDIA
	Tarifa cancelada antes del 13 de diciembre de 2013 en US\$	Tarifa cancelada posterior al 13 de diciembre de 2013 en US\$
Estudiantes de la UCR*	195	235
Estudiantes*	225	270
Miembros ASCOTA y ALACCTA	260	315
General	300	360

(*) Contra presentación de informe de matrícula

Política de devolución:

Se reintegrará el 75% del monto cancelado si la solicitud de devolución se recibe antes del 1 de febrero del 2014. Se devolverá el 50% del monto si la solicitud se recibe entre el 1 de febrero y 15 de marzo del 2014. No se devolverán cuotas de inscripción solicitadas posteriores al 15 de marzo del 2014.

Cursos pre-congreso:

El día lunes 31 de marzo se estarán desarrollando cursos en temáticas de relevancia del momento impartidos por equipos interdisciplinarios de expositores expertos en los temas. El costo de cada curso es de US\$150 y tendrán un precio especial de US\$120 para aquellos participantes inscritos en el congreso. Los cursos se impartirán en el Hotel Wyndham San José Herradura y el costo de inscripción incluye un almuerzo, dos refrigerios, una memoria electrónica del material didáctico, copia de las presentaciones en Power Point y un certificado de participación en cada curso. Los cursos se impartirán en los siguientes temas:

1. Gestión de la Inocuidad: análisis de riesgos
2. Usos de tecnología de membrana en el procesamiento de frutas y hortalizas
3. Metodologías aplicadas para el desarrollo de nuevos productos

Para más información que incluye el temario y el currículum de los expositores visite el sitio <http://conferencias.ucr.ac.cr/index.php/cita/2013>

Idioma:

El evento será en idioma español y en inglés. Se contará con traducción simultánea (inglés-español) en la sala de conferencias plenarias (inauguración, plenarias y clausura) y en una de las salas técnicas simultáneas durante las sesiones en las tardes durante el Congreso. No se contará con traducción simultánea en los cursos pre-congreso del día lunes 31 de marzo.

Memoria del evento:

Al finalizar el evento se entregará una memoria digital con los resúmenes de las sesiones plenarias, técnicas orales y en modalidad poster que se incluyen en el programa. Además, se incluirá una copia del currículum vitae de los expositores del evento.

Certificado de participación:

A todos los participantes, los expositores plenaristas, de sesiones técnicas orales y en poster que haya participado del Congreso se les entregará un certificado oficial de participación en el evento.

Los certificados impresos se entregarán en el Congreso a aquellos participantes que estén inscritos antes del **10 de febrero del 2014**. Aquellos que realicen su inscripción posterior a esta fecha se les hará llegar el certificado en forma digital (escaneado) y/o por correo postal.

Hotel y hospedaje:

El congreso tendrá como sede el **Wyndham San José Herradura Hotel and Convention Center** (4 estrellas) ubicado en San José, teléfono: (506) 2209-9800. El hotel ha acordado una tarifa preferencial para los participantes del congreso en 153 US\$ en habitación sencilla y 204 US\$ en habitación doble. La reservación deberá hacerse directamente con el hotel identificándose como participante del Congreso de CITA por medio de teléfono, fax (506) 2239-2292 o bien a través de su página web en: <http://www.wyndham.com/hotels/costa-rica>

Se presentan además otros hoteles cercanos como opciones, pero el Congreso no suministrará servicio de transporte del hotel al evento.



Patrocinadores:

El Comité Organizador del "XIV Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Ciencia e Innovación: una alianza para el bienestar", ofrece a todas las empresas e instituciones relacionadas con el sector alimentario de los países Latinoamericanos y del Caribe, la oportunidad para dar a conocer sus productos y servicios, participando como patrocinadores de este importante evento. Su aporte económico, será un invaluable apoyo para contar con la participación de científicos nacionales e internacionales de reconocida trayectoria mundial en el campo de la ciencia y la tecnología de alimentos en los temas de interés actual, así como favorecer la asistencia de la nueva generación de técnicos y profesionales, que se encargarán del desarrollo científico, tecnológico e industrial de esta región.

Ponemos a su disposición las siguientes oportunidades de patrocinio y también nos complacerá conocer cualquier otra forma de publicidad que su empresa proponga.

Para toda información adicional, sírvase contactar a la Lic. Margarita Monge, a la dirección electrónica margarita.monge@ucr.ac.cr o al teléfono: (506) 2511- 8843

OPCION	BENEFICIOS	VALOR US\$
PATROCINADOR DIAMANTE	<ul style="list-style-type: none">• Mención en los envíos de información, en la página web del congreso y en los anuncios a divulgar en prensa de circulación nacional• Distinción como patrocinador Diamante en el banner principal• Promoción en el lugar• Publicidad en el programa electrónico e impreso del congreso• Apoyo a iniciativas particulares tecnológicas (servicios del CITA u otros)• Otros: logo en los gafetes, material en bolsos y carpetas del congreso• 5 espacios en feria industrial• 10 inscripciones al Congreso	15,000
PATROCINADOR ORO	<ul style="list-style-type: none">• Mención en los envíos de información, en la página web del congreso y en los anuncios en prensa de circulación nacional• Distinción como patrocinador Oro en el banner principal• Promoción en el lugar• Publicidad en el programa electrónico e impreso del congreso• Apoyo a iniciativas particulares tecnológicas (servicios del CITA u otros)• 1 espacio en la feria industrial• 5 inscripciones al congreso	8,000

PATROCINADOR PLATA	<ul style="list-style-type: none"> Inclusión del logo en el programa electrónico e impreso del evento y en el banner colocado en la sala de conferencias plenarias con la indicación de patrocinador Plata 4 inscripciones al congreso 	4,000
MEMORIA DEL CONGRESO (TARJETA CON USB)	<ul style="list-style-type: none"> Espacio completo en una de las caras en la tarjeta que contiene la memoria del congreso 	5,000
FINANCIAMIENTO DE UN REFRIGERIO (COFFEE BREAK)	<ul style="list-style-type: none"> Espacio para que exhiban publicidad durante el refrigerio y la posibilidad de ofrecer producto promocional Mención en el programa electrónico e impreso del Congreso y su logo en el banner de patrocinadores durante el evento. 1 inscripción al congreso 	2,000
CINTO DEL GAFETE Y GAFETE	<ul style="list-style-type: none"> Impresión del logo en el cinto del gafete 	1,500
BOLSOS	<ul style="list-style-type: none"> Logo impreso en los bolsos y material promocional en el bolso 1 inscripción al congreso 	1,000 (compartido) 2,000 (exclusivo)
CONFERENCIAS PROMOCIONALES SIMULTÁNEAS DE 30 MINUTOS	<ul style="list-style-type: none"> Incluye la mención de la conferencia en el programa oficial y en la información que se exhibe en la puerta de la sala 1 inscripción al congreso 	1,000
STANDS DE FERIA INDUSTRIAL (3X3m²)	<ul style="list-style-type: none"> Logo en banner de patrocinadores Derecho a colocar un stand en el centro de convenciones 1 inscripción al congreso 	800
STANDS EN LOS LATERALES EN EL SALÓN DE LAS PLENARIAS	<ul style="list-style-type: none"> Derecho a colocar un stand en los laterales del Salón de Plenarias donde se realizan las sesiones plenarias 	600
MODERADOR EN UNA SESIÓN PLENARIA O TÉCNICA	<ul style="list-style-type: none"> Mención en el programa como patrocinador de la sesión Moderar la sesión 	500
CARTELERA MAYOR O BANNERS (MÁXIMO 2 M LARGO)	<ul style="list-style-type: none"> Se autoriza a colocar un banner o cartel en el vestíbulo del salón de plenarias (Salón La Paz) 	500
MATERIAL PROMOCIONAL EN MALETÍN	<ul style="list-style-type: none"> Para incluir en el material que se suministra en el maletín a cada participante 	300
PUBLICIDAD ENCARTADA EN EL BOLSO O CARPETA	<ul style="list-style-type: none"> Para incluir en el material que se suministra en el maletín que se entrega a cada participante 	300

Contacto para más información sobre el congreso:

Visite próximamente la página web: www.cita.ucr.ac.cr o llámenos al 506-2511-8831 (con Sra. Guiselle Cascante) para obtener más información y poder hacer su inscripción al evento.

Organizan:



Con el apoyo de:

