



***V CONGRESO LATINOAMERICANO DE
PROFESIONALES Y ESTUDIANTES DE
CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS
ALIMENTOS
CLECTA 5***



***Del 24 al 27 de mayo en el hotel Habana Libre Tryp de
La Habana, el 28 en el hotel BELLA COSTA de Varadero
y el 28 y 29 de mayo, el Taller Internacional del
Chocolate en el hotel MELIA Varadero***

ASOCIACIÓN PARA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE CUBA

Invitación

Estimado Colega:

La Asociación para la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos de Cuba (ACTAC) extiende una fraternal invitación a todos sus colegas latinoamericanos, en particular a los estudiantes, a participar en el V Congreso Latinoamericano Estudiantil de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CLECTA 5), que tendrá lugar del 24 al 29 de mayo del 2010 en la ciudad de La Habana y ene. Balneario de Varadero.

El evento, de amplio perfil abarcará los diversos aspectos de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos como la gestión de la calidad, la inocuidad, la evaluación tanto microbiológica como física, química y sensorial, los aspectos nutricionales de la seguridad alimentaria y las tecnologías de avanzada.

Esperamos tener el placer de contar con su valiosa participación en nuestra Convención.

Con un saludo cordial,

Dr. Jesús Yáñez Querejeta

Presidente de la ACTAC



Cubana de Aviación ofrecerá tarifas especiales a todos los delegados en sus destinos en todo el mundo.



Ofrece a todos los participantes que soliciten sus reservas en sus oficinas, un Descuento Especial de la tarifa pública disponible en los diversos destinos de los países de Latinoamérica y el Caribe.

La Agencia Havanatur (roman@cimex.com.cu) ofrecerá paquetes especiales para la asistencia a la II Convención

El CLECTA 5 se desarrollará exclusivamente mediante conferencias y debates en mesas redondas, a cargo de disertantes seleccionados, así como trabajos libres en modalidad de posters.

*Los Resúmenes no excederán las 250 palabras, escritos con letra tipo Arial 12 y se elaborarán atendiendo a la estructura: Título con letra mayúscula, autor principal y coautores, filiación institucional, país, dirección y correo electrónico, todo centrado en la parte superior de la página tamaño carta. La fecha límite para la recepción de resúmenes será el **28 de febrero del 2010**.*

*Los autores de los resúmenes aprobados que deseen que se consideren sus trabajos como publicaciones en Cuba, deberán enviar los trabajos en extenso en no mas de 4 cuartillas, antes del **31 de marzo del 2010**.*

El idioma oficial es el español, aunque también se admitirán presentaciones orales y posters en inglés y portugués

Los ponentes seleccionados deberán enviar su resumen a:

miguelgarcia@infomed.sld.cu

Algunas Temáticas del CLECTA 5

- *Enfermedades Transmitidas por los Alimentos*
- *Aseguramiento de la Calidad Sanitaria y Analítica de los Alimentos*
- *Buenas Prácticas de Manufactura*
- *Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos*
- *Análisis de Riesgos Alimentarios*
- *Contaminación de los Alimentos*
- *Tecnologías de avanzada*
- *Composición Nutricional*
- *Evaluación Sensorial de Alimentos*
- *Propiedades Físicas*
- *Fortificación de Alimentos*
- *Alimentos Funcionales*
- *Vigilancia Alimentaria y Nutricional*
- *Alimentos Genéticamente Modificados*
- *Nanotecnología*

El día 24 de mayo de las 9:00 a las 14:30 horas en el MINCEX, se desarrollará un curso preevento sobre Alimentos Funcionales, dictado por un experto cubano y otro extranjero.

El día 28 de mayo de las 10:00 a las 14:00 horas en el hotel Bella Costa de Varadero se desarrollará un curso postevento sobre Inocuidad de Alimentos, dictado por un experto cubano y otro extranjero.

Los días 28 y 29 de mayo de las 9:30 a las 13:30 horas en el hotel Meliá Varadero se desarrollará el Taller Internacional del Chocolate.

Cuotas de Inscripción:

*Profesionales asistentes al CLECTA 5 en La Habana: **\$ 150.00 CUC.** La cuota de inscripción incluye la documentación técnica, constancias de presentación y asistencia, la admisión a todas las sesiones científicas y a las actividades sociales de la Convención, incluido el curso preevento.*

*Estudiantes asistentes al CLECTA 5 en La Habana: **\$ 100.00 CUC.***

*Asistentes al Taller Internacional del Chocolate: **\$ 75.00 CUC.** La cuota de inscripción incluye la documentación técnica, constancia de asistencia, la admisión a todas las sesiones científicas y la invitación a la gran cena del Chocolate.*

*Estudiantes asistentes al Taller Internacional del Chocolate: **\$ 50 CUC.** La cuota de inscripción incluye la documentación técnica, constancia de asistencia, la admisión a todas las sesiones científicas y la invitación a la gran cena del Chocolate.*

*Asistentes al Curso postevento sobre Inocuidad de Alimentos: **\$ 35 CUC.** La cuota de inscripción incluye la documentación técnica y la constancia de asistencia al curso.*

*Al arribar a Cuba los delegados deberán cambiar los dólares estadounidenses, los euros u otras monedas aceptadas por los bancos en Cuba por pesos cubanos convertibles **(CUC)**.*

*La cuota de inscripción se pagará al Comité Organizador de la Convención el lunes 24 de mayo (**\$ 35 CUC** para los que solo asistan al curso preevento), el martes 25 de mayo para los que asistan a todo el Programa del CLECTA 5 en La Habana y el miércoles 26 de mayo para los que solo asistan al Taller Internacional del Chocolate o al curso postevento en Varadero.*

Programa General:

CLECTA 5

-Lunes 24 de mayo: 9:00-14:30 horas: curso preevento sobre Alimentos Funcionales 14:30 a las 20:00 horas Almuerzo de clausura del curso.

-Martes 25: (9:00-14:00 horas): Sesiones Científico-Técnicas de la Convención 14:30-19:30 horas: Almuerzo de Bienvenida y Actividad Cultural

-Miércoles 26: 9:00-14:00 horas: Sesiones Científico-Técnicas de la Convención. 14:00-16:00 horas: Almuerzo **opcional** en el Restaurant La Roca

-Jueves 27: 9:00-14:00 horas: Sesiones Científico-Técnicas de la Convención 14:00-14:30 horas: Premiación y Clausura. 14:30-19:30 horas: Actividad de despedida

-Viernes 28: 6:00 horas Salida hacia Varadero (desde el hotel Habana Libre Tryp). 10:00-14:00 horas curso postevento sobre Inocuidad de Alimentos en el hotel Bella Costa de Varadero.

Taller Internacional del Chocolate (hotel Meliá Varadero)

Viernes 28

9:00-9:30 horas: Acreditación

9:30-9:45 Inauguración

9:45-11:15 horas: Sesiones científico-técnicas

11:15-11:30 Receso

11:30-13:30: Sesiones científicas- técnicas

Sábado 29:

10:00-13:00 horas Demostraciones prácticas sobre obras de arte y alta cocina con productos de chocolate.

13:00-13:30 Clausura

20:30 Gran Cena del Chocolate

Domingo 30:

Regreso de Varadero a La Habanade acuerdo a los vuelos de los delegados extranjeros.

Para informar sobre su interés en asistir como ponente o participante en la Convención y/o como asistente a los cursos pre y post evento y al Taller Internacional del Chocolate, por favor, contactar a:

Dr. Jesús Yáñez Querejeta, Presidente del Comité Organizador
(email: querejeta@enet.cu) o a

Dr. Miguel O. García Roché, Vicepresidente del Comité Organizador
(email: migueltgarcia@infomed.sld.cu)