**Exitoso cierre del FoodInnova 2014**

**Con exposiciones de altísimo nivel científico, 500 inscriptos y más de 300 trabajos presentados durante las tres jornadas, el balance para la Tercera Edición de la Conferencia Internacional en Innovación de Alimentos es altamente positivo para los organizadores.**

*“Además de las interesantes discusiones que se generaron en torno a las exposiciones, estamos encantados por los contactos que han podido hacer nuestros docentes e investigadores con pares de otras Universidades de Argentina, Latinoamérica, Europa y Asia y que con certeza van a facilitar redes de conocimiento entre todas ellas”*, sostuvo el Decano de la Facultad de Ciencias de la Alimentación, Gustavo Teira.

En el acto de cierre de la conferencia que se realizó el jueves, Teiraagradeció especialmente a los claustros integrantes de la Facultad y las personas que se sumaron a colaborar*. “Quiero expresar mi mayor agradecimiento a docentes, alumnos, personal administrativo y de servicios que hicieron que todo saliera de manera brillante y eficaz”.* También agradeció a los asistentes: *“Gracias por haber confiado en nosotros y en nuestra capacidad científica, ustedes han embellecido este evento y le han dado un gran nivel”,* señaló.

Por su parte, el **Rector de UNER, Jorge Gerard**, hizo su reconocimiento a los conferencistas que vinieron del exterior y de la Argentina a quienes se les entregó un obsequio, y agradeció también a los miembros de la Universidad, empresas y organismos que ayudaron para que esta edición sea un éxito.

En tanto el **Dr. Pedro Fito Copresidente de FoodInnova2014**,  señaló que esta conferencia fue como un ágape y que ahora hay que salir a procesar todos los contenidos para volcarlos luego en investigaciones y nuevos conocimientos. Por último, el investigador y uno de los expositores **Marco Dalla Rosa de la Universidad de Boloña**, invitó a reencontrarse pronto en la edición 2016 del FoodInnova que se realizará en Italia.

**FoodInnova®** es un ciclo de conferencias internacionales dedicadas a la innovación de alimentos, centradas en la aplicación de nuevos enfoques en la ingeniería de los alimentos, constituyendo un punto de encuentro para los principales referentes en la temática a nivel mundial y un espacio de intercambio de experiencias que enriquezcan la formación de estudiantes y profesionales de la industria de alimentos y afines.