



## Bases del Concurso

### OBJETIVO

Realizar un concurso de innovación alimentaria, que permita la estudiante aplicar sus conocimientos mediante un aprendizaje vivencial y colaborativo. Vincularse a tendencias educativas emergentes como el aprendizaje basado en retos.

Despertar la creatividad y vocación innovadora del estudiante dentro de la industria alimentaria.

Cada equipo presentará un producto alimenticio innovador que se ajuste a las condiciones establecidas en las bases del concurso.

### CONDICIONES DE CONCURSO

El producto presentado debe ser:

- Innovador: en uno o más de uno de sus elementos comparado con los productos alimenticios existentes en el mercado. La innovación puede estar relacionada con el concepto y/o aspectos técnicos y/o formulación y/o envasado.
- Distinguible: debe tener unas cualidades que lo diferencien organolépticamente, nutricionalmente u otras.
- Comercializable: debe ser un producto viable y funcional
- Conforme con la legislación vigente: proceso, aditivos, ingredientes, envasado, etiquetado y seguridad alimentaria.
- Eco-innovador: el producto debe adaptarse a las nuevas tendencias medioambientales, materias primas, envasad, ahorro de energía, huella de carbono.



## PARTICIPACIÓN EN EL CONCURSO

Para participar en el concurso, los estudiantes deben estar matriculados en los grados de la ETSIAAB preferiblemente; ingeniería alimentaria y tecnologías de las industrias agrarias y alimentarias o en el máster de ingeniería alimentaria aplicada a la salud (SALINA). Los estudiantes deberán formar grupos de un máximo de 4 participantes que deberán cumplir los siguientes plazos:

1. **Descubrir:** Formación del equipo, los grupos deberán inscribirse facilitando nombre, apellidos y correo electrónico UPM, de cada miembro del equipo.

**Plazo : 15 de octubre de 2018**

2. **Idear:** los grupos deben presentar una memoria descriptiva máximo 5 hojas, se incluirá un boceto del producto que se va a realizar.

**Plazo: 15 de noviembre 2018**

3. **Asignación de tutores:** una vez revisada la memoria y el boceto por los profesores, se designara un tutor a cada grupo.

**Plazo: 1 de diciembre 2018**

4. **Prototipado:** para esta fase los grupos dispondrán del laboratorio del departamento de química y tecnología de alimentos para realizar un prototipo a escala funcional.

**Plazo: 30 de enero 2019**

5. **Entrega final del Proyecto:** los grupos presentaran un informe de máximo 15 hojas detallando:
  - **Descripción del producto:** nombre exacto, categoría específica (por ejemplo entrada, postre, plato preparado, bebida...), descripción general, composición, proceso de elaboración, envasado (modelo), conservación.
  - **Descripción de las cualidades técnicas** del producto (características innovadoras del producto, su composición, formulación, receta...), proceso y técnicas utilizadas, método de conservación y vida útil, envasado, método de utilización por el consumidor y logística de distribución.
  - **Plan de marketing** es un documento en formato texto o esquemático donde se recogen todos los estudios de mercado realizados, los objetivos de marketing a conseguir, las estrategias a implementar y la planificación a seguir, establece el plan de acción que seguirá para alcanzar el conjunto de objetivos que se ha propuesto.
  - **Plan de comunicación** es un documento que recoge las políticas, estrategias, recursos, objetivos y acciones de comunicación, tanto interna como externa, que se propone realizar.
  - **Cada grupo dispondrá de 20 minutos para defender su propuesta.**

**Plazo: 15 de febrero 2019**



## **JURADO**

Una comisión técnica formada por profesores de la Universidad Politécnica de Madrid y empresas colaboradoras en el Máster SALINA, evaluarán los proyectos, designando una calificación de 0-10 según su criterio establecido.

## **PREMIOS**

La organización del concurso otorgará tres premios: oro, plata y bronce.

Los dos primeros clasificados (oro y plata) tendrán la oportunidad de defender su proyecto en un concurso nacional de innovación, ECOTROPHELIA ESPAÑA, organizado por la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB).