



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. Los grupos podrán contar con un tutor o tutores de la ETSIAAB si lo estiman oportuno, cuando se inscriban en el concurso. Si no han seleccionado tutor se les asignará uno en la fase 3 del concurso.

Plazo: 16 de marzo de 2020

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

Plazo: 17 de abril 2020

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

Plazo: 30 de abril 2020

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.

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: 30 de septiembre 2020



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), que se celebrará en el año 2021.