



Bases del Concurso

OBJETIVOS

OBJETIVOS DEL APRENDIZAJE.

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

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

Con el objetivo de potenciar algunas de las competencias transversales establecidas en los grados de la ETSIAAB, trabajo en equipo y la capacidad de liderazgo, la participación en el concurso se efectuará por grupos.

OBJETIVOS DEL CONCURSO

Presentar 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, envasado, ahorro de energía, huella de carbono.



PARTICIPACIÓN EN EL CONCURSO

Para participar en el concurso, al menos el 50 % de los estudiantes que conformen el equipo deben estar matriculados en grados o máster de la ETSIAAB.

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: 30 de noviembre de 2021
- 2. Idear:** los grupos deben presentar una memoria descriptiva máximo 5 hojas, incluirá un boceto del producto que se va a realizar.
Plazo: 7 de enero de 2022
- 3. Asignación de tutores:** una vez revisada la memoria y el boceto por los profesores, se designara un tutor a cada grupo.
Plazo: 15 de enero de 2022
- 4. Prototipado:** para esta fase los grupos podrán utilizar el laboratorio del Departamento de Química y Tecnología de Alimentos para realizar un prototipo a escala funcional. Deberán contactar con la organización para reservar las instalaciones.
Hasta: 14 de febrero de 2022
- 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: 4 de marzo de 2022

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).