



## **BASES CONCURSO ECOTROPHELIA ESPAÑA 2017**

### **ARTÍCULO 1 - Objetivo**

La Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), organiza el concurso ECOTROPHELIA ESPAÑA, abierto a todos los estudiantes matriculados en los últimos cursos en un centro de estudios medios o superiores, dentro del territorio nacional.

Cada equipo realizará una presentación de un producto alimenticio que se acogerá a las condiciones establecidas en el artículo 2.

### **ARTÍCULO 2 – Condiciones**

**2.1 El producto alimenticio, objeto del concurso, debe seguir los criterios con las siguientes condiciones.**

El producto debe ser:

- **Apto para alimentación humana;**
- **Comercializable;**
- **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...;
- **Con carácter medioambiental** de “Eco-innovación” en la materia prima (origen orgánico, o con huella de carbono reducida) y/o en el envasado (reciclable) y/o en el proceso de fabricación (ahorro de energía, empleo de agua reciclada) y/o en la distribución/logística (nuevos servicios o cadena corta) a fin de facilitar la integración de una dimensión medioambiental de las empresas en el proceso de producción de los productos alimenticios;

- **Distinguible** por sus cualidades organolépticas, nutricionales u otras;
- **Conforme a la regulación vigente** (proceso, aditivos e ingredientes, envasado, etiquetado, seguridad alimentaria...);
- Mostrar una **total coherencia** en todos los criterios mencionados y trabajo de equipo.

## **2.2 El producto debe presentarse con un informe técnico explicativo con la siguiente información:**

- 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 la naturaleza de las cualidades innovadoras 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.
- Plan de negocio detallado.
- Plan de comunicación.

## **ARTÍCULO 3 – Participación en el concurso**

### **3.1 Para participar en el concurso, los estudiantes de cada equipo, deben enviar a FIAB el informe descrito anteriormente.**

El informe debe incluir los siguientes elementos:

- a. Presentación del equipo especificando:
  - El nombre del proyecto presentado (nombre exacto y descripción del proyecto en una línea)
  - Detalles de contacto de cada estudiante del equipo (nombre, apellidos, dirección, teléfono de contacto, dirección de correo electrónico)
- b. Descripción del proyecto con una foto del mismo (envasado, etc...)
- c. Informe técnico del proyecto conforme al artículo 2.2 de las normas.
- d. Texto de presentación del proyecto, en términos comerciales, para acompañar la presentación del producto en el contexto actual.

## **ARTÍCULO 4 – Jurado**

### **4.1 Pre-selección de proyectos**

Una comisión técnica designada por FIAB tras examinar todas las candidaturas hará la selección de los proyectos que participarán en la final del concurso.

**4.2** Los proyectos seleccionados para el concurso se someterán a la decisión **del Jurado Nacional** que será elegido por FIAB por su notoriedad, independencia y competencia.

Este Jurado tiene la misión de seleccionar los tres mejores productos.

Las decisiones del Jurado son definitivas.

El equipo ganador representará a España en el certamen europeo.

## **ARTÍCULO 5 – Premios**

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

Todos los miembros de cada equipo recibirán un diploma de participación firmado por el Presidente y el Secretario del Jurado.

-----