

Los premios **Ecotrophelia España 2017** tendrán lugar el lunes **22 de mayo** y se celebrarán en la **Fundación Alicia** (Mon St. Benet, Manresa).

Ecotrophelia es una competición a nivel nacional y europeo **de estudiantes de grado o escuelas técnicas** que busca potenciar la creación y comercialización de nuevos productos alimenticios, innovadores, premiando la innovación en cualquier fase del producto, en la que prima el carácter medioambiental.

En la siguiente Infografía encontrarán todos los detalles relacionados con el concurso [www.ecotrophelia.es](http://www.ecotrophelia.es)

#### **Plazos a tener en cuenta:**

- **20/02/2017 Inscripción de los equipos** participantes, con datos de alumnos, tutor, y breve resumen del proyecto.
- **07/04/2017 Presentación informe técnico del proyecto** para ser evaluado por una comisión técnica que comunicará días después los proyectos finalistas.
- **Para los proyectos seleccionados para participar en la final el día 22 de mayo:**
- **12/05/2017 Presentación final** en PowerPoint o similar del proyecto que competirá en la final.

## **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.

-----