

## **BASES CONCURSO ECOTROPHELIA ESPAÑA 2021**

### **ARTÍCULO 1 - Objetivo**

La Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), organiza el concurso ECOTROPHELIA ESPAÑA, creación de productos alimentarios innovadores, abierto a todos los estudiantes matriculados en los últimos cursos de grado universitario o de ciclos formativos de grado superior, dentro del territorio nacional.

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

La final de Ecotrophelia España 2021 se celebra el 16 de septiembre en la Fundación Alicia, Manresa, Barcelona.

### **ARTÍCULO 2 – Condiciones**

**2.1 El producto alimentario, 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 alimentarios 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, ejemplo de la etiqueta del producto con toda la información obligatoria (p.ej., denominación, información nutricional, lista de ingredientes, peso neto, fecha caducidad/consumo preferente, etc.);
- **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;
- **Público objetivo y canales de comercialización.** 1) A qué tipo de consumidor está dirigido, esto es, la población en general o un segmento concreto, como deportistas, público infantil, tercera edad, vegetarianos, etc. 2) Qué canales de comercialización se consideran más idóneos en función del público objetivo: tiendas especializadas, farmacias, gran consumo, herbolarios, canal online, canal HORECA, etc.
- **Plan de marketing.** El 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 financiero.** El plan financiero es un documento que recoge inversión, financiación, precios, costes de productos y costes fijos (salarios, etc.), previsión de ventas en distintos años y distintos escenarios (pesimista, realista y optimista).

- **Plan de comunicación.** El 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.  
En el plan de comunicación se detalla el público objetivo, mensajes clave, acciones de difusión, la estrategia de comunicación a seguir.

### **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, respetando los plazos establecidos.**

El informe debe incluir los siguientes elementos:

**a. Presentación del equipo y descripción del proyecto especificando:**

- El nombre del proyecto presentado (nombre exacto y descripción del proyecto en unas líneas en español e inglés).
- Detalles de contacto de cada estudiante del equipo (nombre, apellidos, DNI, dirección, teléfono de contacto, dirección de correo electrónico)
- Detalles de contacto del tutor (nombre y dirección de correo electrónico)

**Plazo presentación equipo: 3 de mayo 2021**

**b. Informe técnico del proyecto conforme al artículo 2.2 de las normas.**

**Plazo presentación informe técnico: 18 de junio 2021**

**c. Texto de presentación del proyecto, en términos comerciales, para acompañar la presentación del producto en el contexto actual.**

**Plazo presentación final proyecto: 6 de septiembre 2021**

#### **3.2 Para participar en la fase final del concurso, los participantes deberán:**

- a. aportar producto alimentario innovador para su cata
- b. aportar presentación comercial final
- c. seguir las instrucciones indicadas por FIAB para acceso Fundación Alicia y demás detalles logísticos.

## **ARTÍCULO 4 – Jurado**

### **4.1 Preselección de proyectos**

Una vez terminado el plazo de envío de informes técnicos, una Comisión Técnica designada por FIAB tras evaluar todos los proyectos hará la selección de los equipos que participarán en la final nacional 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.

#### **Criterios evaluados por el jurado nacional:**

- Innovación de la propuesta
- Eco-Innovación de la propuesta
- Viabilidad Industrial
- Interés Comercial
- Características nutricionales
- Seguridad Alimentaria y conformidad con la regulación europea
- Cualidades Organolépticas
- Plan de Marketing y Comunicación
- Packaging
- Plan Financiero
- Presentación General: coherencia en todas las fases del proyecto, claridad y concisión en la exposición, etc.

**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.

- **La organización del concurso otorgará un premio especial “Premio Emprendimiento Ecotrophelia - ENTRECOMPFOOD”**

El equipo candidato al PREMIO EMPRENDIMIENTO ECOTROPHELIA ENTRECOMPFOOD debe cumplir todos los criterios del pliego de condiciones del producto definidos previamente en estas bases, así como los siguientes requisitos:

- Haber demostrado habilidades emprendedoras a lo largo del proceso de desarrollo del producto [**Creatividad/ Visión / Movilización de recursos / Pensamiento ético y sostenible / Motivación y perseverancia / Movilización de recursos / Trabajo con otros y Aprendizaje a través de la experiencia**].
- Haber preparado un documento de 1 a 2 páginas en el que se describan las habilidades empresariales que se utilizaron en el diseño del producto y a lo largo del proyecto: este documento de 1/2 páginas debe describir las competencias del marco de competencias [ENTRECOMP](#) que el grupo ha priorizado en la creación del producto. Esta sección debe incluir una reflexión sobre las competencias implicadas y su importancia: ¿qué competencias se utilizaron? ¿Cómo se han desarrollado durante el proyecto? ¿Qué competencias faltaron? ¿Ha revelado el proyecto de alguna manera la importancia de las habilidades empresariales?

Este premio se concederá a un equipo que haya destacado y representado especialmente el valor de las competencias empresariales.