

# La Licenciatura en Ingeniería en Alimentos y Biotecnología de la Universidad de Guadalajara

Te invita a participar en el concurso universitario de desarrollo e innovación de alimentos:



Dentro del marco de la **XII Expo Ciencia de Alimentos**.

## 1. OBJETIVO.

Elaborar un proyecto que contemple la innovación y desarrollo de un producto alimenticio, así como reconocer a aquellos productos de valor agregado que constituyan un aporte para la industria de alimentos como los mejores en la XII Expo Ciencia de Alimentos.

## 2. LUGAR Y FECHA.

- I. La presente convocatoria corresponde a la edición 2017 del concurso **“Innova Alimentos”**.
- II. La primera edición de dicho concurso se llevará a cabo dentro del marco de la XII Expo Ciencia de Alimentos a celebrarse el 15 de Noviembre y con sede en el Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías, Universidad de Guadalajara.
- III. Inicio de inscripciones a partir del 21 de Octubre y fecha límite para registrar proyectos el 06 de Noviembre del presente año.

## 3. CATEGORÍAS.

- a. Productos de frutas y hortalizas.
- b. Productos lácteos y derivados.
- c. Productos cárnicos .
- d. Alimentos precocinados/listos para consumo.
- e. Bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

- f. Confitería.
- g. Cereales y derivados.
- h. Alimentos deshidratados.
- i. Alimentos funcionales.

#### **4. BASES.**

##### **4.1. Participantes.**

- I. Podrán participar todos los estudiantes de licenciatura del Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías Y Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias de la Universidad de Guadalajara, previamente registrados al concurso **“Innova Alimentos”**.
- II. La forma de participación podrá ser individual o en equipos de máximo 5 participantes por proyecto.
- III. El número máximo de proyectos será limitado a 50 cupos.

##### **4.2. Producto.**

- I. Elaborar un proyecto que contemple la mejora o innovación de un producto alimenticio.
- II. Considerar el fortalecimiento de las principales características del producto; es decir, nutrimental, sensorial y comercialmente.
- III. Presentar el producto final en la XII Expo Ciencia de Alimentos atendiendo a los siguientes puntos:
  - Contar con cantidad suficiente de producto para la degustación y/o evaluación por los jueces (mínimo 10 evaluadores) y público en general.
  - Contemplar todo el material necesario para la óptima exhibición del producto.
  - Ajustarse en la medida de lo posible a los criterios de evaluación mencionados en el punto 5.

#### **5. CRITERIOS A EVALUAR.**

Los proyectos serán evaluados con base en 12 criterios diferentes.

##### **5.1. Producto.**

###### **I. Originalidad e innovación.**

- Se evalúa en qué medida el producto responde a las necesidades del consumidor; si se trata de un producto único o mejorado en el mercado.
- Ingenio durante la elaboración, formulación o empaque; si es presentado en forma novedosa.

- Se califica si se combinan elementos o conceptos conocidos y se convierten en algo .

## **II. Evaluación sensorial.**

Se evalúan el nivel de aceptación por el consumidor; así como aquellos atributos relacionados directamente con la calidad organoléptica (color, sabor, olor y textura).

## **III. Evaluación nutricional.**

Se evalúa la composición nutricional y/o la promoción del bienestar o salud propia del consumidor, asimismo la idoneidad del producto para el público al que se dirige.

## **IV. Método de conservación.**

Se evalúan aspectos como el fundamento del método aplicado, ventajas y desventajas, y vida de anaquel de acuerdo al tipo de producto.

## **V. Viabilidad.**

Se evalúa el grado de viabilidad o factibilidad del proyecto y potencial de crecimiento a futuro.

## **VI. Accesibilidad.**

Se evalúa el costo de acuerdo a las características del producto y competitividad en el mercado (sondeo sobre los precios de productos similares en el mercado).

## **5.2. Embalaje o empaque.**

### **I. Imagen y diseño.**

- Se evalúa si el empaque permite la identificación eficaz del producto, atrae la atención del cliente y facilita su transporte.
- Legibilidad de la etiqueta.

### **II. Etiquetado.**

- Inclusión de los aspectos básicos obligatorios de etiquetado de acuerdo a las Normas Oficiales Mexicanas.
- Se evalúa en qué medida el etiquetado brinda al consumidor información sobre el producto: Ingredientes, propiedades, formas de uso, ventajas o beneficios del producto, entre otros.
- Evitar el uso de marcas comerciales registradas.

### III. Funcionalidad.

Se evalúa si el envase simplifica y reduce el tiempo de preparación y consumo del producto satisfaciendo las necesidades del consumidor (empaquete eficaz y práctico).

## 5.3. Participantes.

### I. Presentación.

Se evalúa la uniformidad y formalidad de la vestimenta (no es necesario un uniforme) o presentación personal de los participantes.

### II. Organización.

Se evalúa la creatividad, limpieza, atención y orden del espacio asignado, así como todos los elementos necesarios para la presentación del producto.

### III. Exposición oral.

Se evalúa la capacidad de los participantes para dar a conocer el producto, utilización de recursos de apoyo como folletos, degustaciones al público en general, etcétera; fundamento del proyecto, objetivo y demás aspectos importantes del producto.

El puntaje máximo a obtener será de 105 puntos distribuidos en cada uno de los criterios de la siguiente manera:

Criterio	Valor
<b>Producto</b>	
Originalidad e innovación	0-15
Evaluación sensorial	0-15
Evaluación nutricional	0-10
Método de conservación	0-10
Viabilidad	0-5
Accesibilidad (precio)	0-5
<b>Embalaje</b>	
Imagen y diseño	0-10
Etiquetado	0-10
Funcionalidad	0-5
<b>Participantes</b>	
Presentación	0-5
Organización	0-5
Exposición oral	0-10

## 6. REGISTRO.

### 6.1. Primera etapa (inscripciones).

- I. Podrán inscribirse del 21 al 31 de Octubre mediante las siguientes maneras:
  - a. Enviar un correo donde se indique el nombre del participante o los integrantes del equipo, carrera a la que pertenece(n) y forma de contacto (correo electrónico o teléfono).
  - b. Asistir al comité de Ingeniería en Alimentos y Biotecnología ubicado en la planta baja del módulo I para proporcionar los datos mencionados anteriormente.
- II. En el momento de la inscripción se asignará un código de participante(s), obteniendo así el derecho a participar en el concurso **“Innova Alimentos”**.

Nota: Es importante conservar dicho código ya que será necesario durante la XII Expo Ciencia de Alimentos.

### 6.2. Segunda etapa (registro de proyectos).

- I. Podrán registrar sus proyectos del 01 al 06 de Noviembre enviando por correo los siguientes datos:
  - a. Código de participante(s).
  - b. Nombre del participante o integrantes del equipo.
  - c. Carrera y semestre al que pertenece(n).
  - d. Nombre del proyecto.
  - e. Breve descripción del producto destacando las características principales del mismo (extensión 20-50 palabras aproximadamente).

## 7. EVALUACIÓN Y PREMIACIÓN.

- I. Los proyectos registrados en el concurso universitario de desarrollo e innovación de alimentos **“Innova Alimentos”** en su edición 2017, serán acreedores a una **constancia de participación**.
- II. Los proyectos con los tres puntajes más altos obtendrán el **reconocimiento** al primer, segundo y tercer lugar, respectivamente, como los mejores proyectos de la XII Expo Ciencia de Alimentos.
- III. Aquellos proyectos que no cumplan con todos los puntos establecidos en la convocatoria quedarán fuera de la competencia y sin constancia de participación.

## 7. CONTACTO

I. Correo para registro, dudas y aclaraciones:

[innova.alimentos@outlook.com](mailto:innova.alimentos@outlook.com)

II. Teléfonos:

3338466255, 3311927672 y 3320138299

## 8. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.

Actividad	Fecha
Publicación de la convocatoria	21 de Octubre
Inscripciones	21 al 31 de Octubre
Registro de proyectos	01 al 06 de Noviembre
Cierre de la convocatoria	06 de Noviembre
Presentación de proyectos y evaluación de productos (XII Expo Ciencia de Alimentos)	15 de Noviembre

**IMPORTANTE:** No se recibirán proyectos fuera de las fechas especificadas.