

2014

Convocatoria: Concurso Universitario de Confitería “Dulce Innovación”



Organiza:



Cámara de la Industria Alimenticia de Jalisco
Tel. +52 (33) 3810-4178 Ext. 102
E-mail: capacitacion@ciaj.org.mx

Centro de Investigación y Capacitación en Confitería
Tel. +52 (444) 811-9935
E-mail: ccinvestigacionc@gmail.com

Confitexpo 2014
“28 Exposición Internacional para la
Industria de la Confitería”
www.confiteexpo.com

Guadalajara, Jalisco, México.



La Cámara de la Industria Alimenticia de Jalisco y el Centro de Investigación y Capacitación en Confeitería en colaboración con CONFITEXPO 2014

Te invitan a participar en la cuarta edición del Concurso Universitario de Confeitería:

“DULCE INNOVACIÓN”

OBJETIVO:

Vincular a las instituciones de educación media superior y superior del país con la industria de la confitería a través del desarrollo de nuevos productos de confitería con un valor agregado que contemple los aspectos nutrimentales y sensoriales.

BASES DE PARTICIPACIÓN:

I. REQUISITOS PARA PARTICIPAR.-

- 1.1 Ser alumno activo de la carrera de Ingeniería en Alimentos, Tecnólogo en Alimentos, Técnico Superior Universitario en Alimentos o cualquier otra carrera afín a la ciencia y tecnología de alimentos de cualquier institución educativa.
- 1.2 Presentar un proyecto sobre el desarrollo de un nuevo producto de confitería con valor agregado en el aspecto nutrimental, sensorial y enfocado en la innovación.
- 1.3 La forma de participación podrá ser individual o en equipos de máximo 4 participantes.

II. FORMA DE INSCRIPCIÓN.-

- 2.1 Llenar una ficha de inscripción y presentar el proyecto conforme a los lineamientos que marca el formato técnico (formatos proporcionados por el Comité Organizador).
- 2.2 Enviar la ficha de inscripción y el formato técnico del proyecto a capacitacion@ciaj.org.mx

III. FECHA LÍMITE PARA LA INSCRIPCIÓN DE PROYECTOS.-

- 3.1 La presente convocatoria estará abierta a partir del día 17 de marzo y la fecha límite para recibir proyectos será el 13 de junio del presente año.

IV. SELECCIÓN DE PROYECTOS FINALISTAS.-

- 4.1 Se seleccionarán 12 proyectos finalistas.
- 4.2 Los resultados se darán a conocer el lunes 03 de julio de 2014 a cada uno de los participantes a través de un boletín electrónico.
- 4.3 Todos los alumnos participantes que no pasen a la final, recibirán por mensajería un diploma de participación, mismos que serán enviados al domicilio que registre el equipo en la ficha de registro en el transcurso de los siguientes 30 días.

V. FORMA DE CALIFICAR LOS PROYECTOS.-

- 5.1 El jurado estará integrado por especialistas de la materia, académicos y empresarios del sector industrial de confitería y su decisión será inapelable.

5.2 **Evaluación de la primera etapa** - Se seleccionarán 12 proyectos finalistas sobre una calificación de 100 puntos:

No.	Puntos a evaluar	Calificación
1	Presentación	0 a 5 puntos
2	Resumen	0 a 5 puntos
3	Objetivo	0 a 5 puntos
4	Fundamentación	0 a 10 puntos
5	Conclusiones y recomendaciones	0 a 5 puntos

No.	Puntos a evaluar	Calificación
6	Bibliografía	0 a 5 puntos
7	Concepto del producto	0 a 10 puntos
8	Fórmula base	0 a 20 puntos
9	Proceso de manufactura	0 a 10 puntos
10	Escalamiento	0 a 5 puntos

5.3 **Selección de proyectos ganadores** - Se evaluarán los 12 proyectos finalistas con una degustación de productos en una reunión en privado con los Miembros del Jurado Calificador sobre una calificación de 35 puntos:

No.	Puntos a evaluar	Calificación
1	Funcionalidad del producto	0 a 5 puntos
2	Presentación de empaque	0 a 5 puntos
3	Atributo de color	0 a 5 puntos
4	Atributo de textura	0 a 5 puntos

No.	Puntos a evaluar	Calificación
5	Atributo de sabor	0 a 5 puntos
6	Factibilidad de elaboración en planta	0 a 5 puntos
7	Factibilidad de comercialización	0 a 5 puntos

Esta calificación conformará el 70% de la calificación final, el otro 30% se evaluará a través de la exposición oral de proyectos, con un total de 20 puntos como máximo:

No.	Puntos a evaluar	Calificación
1	Presentación del equipo	0 a 5 puntos
2	Originalidad del producto	0 a 5 puntos

No.	Puntos a evaluar	Calificación
3	Conocimiento sobre el producto	0 a 5 puntos
4	Respuestas a dudas y preguntas	0 a 5 puntos

VI. REQUERIMIENTOS PARA LOS PROYECTOS FINALISTAS.-

6.1 **Envío de muestras de sus productos.-** Los integrantes de cada proyecto finalista deberán de enviar muestras de sus productos al Comité Organizador, mismas que se utilizarán para una degustación con los Miembros del Jurado Calificador y para colocarlos en una vitrina de exhibición durante el evento.

<u>Cantidad solicitada:</u>	30 muestras de producto terminado listo para consumirse.
<u>Presentación:</u>	Porciones individuales con envoltura o empaque.
<u>Domicilio de entrega:</u>	Cámara de la Industria Alimenticia de Jalisco Av. Washington 1920, Col. Moderna, C.P. 44190 Guadalajara, Jalisco.
<u>Contacto:</u>	Lic. Natllely Molina Barragán. Tel. 01(33)3810-4178 ext. 102
<u>Fecha límite de entrega:</u>	Viernes 28 de julio de 2014.

6.2 **Fecha y lugar donde se llevará a cabo la etapa final.-**

6.2.1 Los integrantes de los 12 proyectos finalistas deberán presentarse en la ciudad de Guadalajara el día que se les asigne para realizar una exposición y degustación de su producto a los Miembros del Jurado Calificador.



- 6.2.2 Dichas presentaciones se realizarán del 29 al 31 de julio de 2014 en el marco de CONFITEXPO en el recinto ferial de Expo Guadalajara, ubicada en Av. Mariano Otero No. 1499, Col. Verde Valle, Guadalajara, Jal.
- 6.2.3 En caso de no poder asistir todo el equipo deberá asistir por lo menos un miembro en su representación, de no asistir ningún miembro del equipo quedará descalificado el proyecto del concurso.

6.3 Cómo podrán ingresar al evento.-

- 6.3.1 Ingresarán con un gafete personalizado que expedirá el Comité Organizador de CONFITEXPO.
- 6.3.2 Es estrictamente necesario contar con el gafete para poder ingresar, junto con una identificación oficial, como la credencial de IFE, de lo contrario no se les permitirá el acceso.
- 6.3.3 No se permitirá la entrada a acompañantes, sólo será permitido el acceso a profesores, directores, maestros o tutores académicos de los alumnos que previamente lo soliciten por escrito al Comité Organizador.
- 6.3.4 El asistir con algún acompañante académico no es un requisito indispensable para su participación en el evento, queda a criterio de cada uno de los equipos y de su universidad.

6.4 En qué consistirá su participación.-

- 6.4.1 Los integrantes de los 12 proyectos seleccionados deberán realizar en 20 minutos una presentación oral de su proyecto, entregar una degustación de su producto y una sesión de preguntas y respuestas. La exposición, la hará un solo integrante en representación de todo el equipo.
- 6.4.2 Los puntos que deberán tratar en su exposición serán cuatro: objetivo, fundamentación, proceso y resultado. Podrán apoyarse de una breve presentación en power point, la cual deberán enviar por correo electrónico a más tardar el día martes 22 de julio a capacitacion@ciaj.org.mx
- 6.4.3 Con su gafete de pase a CONFITEXPO podrán tener acceso a toda la EXPO y visitar cada una de las empresas en el área comercial.
- 6.4.4 Por último, deberán asistir a la clausura del evento para conocer los resultados de la premiación y entrega de reconocimientos.

6.5 Transporte, hotel y alimentos.-

- 6.5.1 El Comité Organizador no se hará responsable de los viáticos de cada uno de los alumnos.
- 6.5.2 Es necesario que los equipos que nos visiten de fuera de la ciudad de Guadalajara, reserven con tiempo su hospedaje y transporte durante su estancia en el evento para prevenir contratiempos.

VII. PREMIACIÓN, ENTREGA DE DIPLOMAS Y CLAUSURA.-

- 7.1 En el mismo foro de CONFITEXPO, el día 1° de agosto se realizará la premiación, entrega de diplomas y la ceremonia de clausura.
- 7.2 Para la premiación de los ganadores del Concurso “Dulce Innovación”, se seleccionarán los tres mejores proyectos otorgándoles un primero, segundo y tercer lugar.



7.3 Los premios se entregarán durante la ceremonia de clausura:

Primer lugar:	\$ 12,000.00	(doce mil pesos 00/100 M.N.)
Segundo lugar:	\$ 6,000.00	(seis mil pesos 00/100 M.N.)
Tercer lugar:	\$ 3,000.00	(tres mil pesos 00/100 M.N.)

VIII. TODA SITUACIÓN NO PREVISTA EN LA PRESENTE CONVOCATORIA SERÁ RESUELTA POR EL COMITÉ ORGANIZADOR.

**Atentamente.-
COMITÉ ORGANIZADOR DEL CONCURSO UNIVERSITARIO DE CONFITERÍA
“DULCE INNOVACIÓN” 2014**

INFORMES E INSCRIPCIONES DE PROYECTOS:

Lic. Natllely Molina Barragán
Tel. 01(33)3810-4178 Ext. 102
E-mail: capacitacion@ciaj.org.mx