

# 2014

## Formato Técnico: 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](mailto:capacitacion@ciaj.org.mx)

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

Confitexpo 2014  
“28 Exposición Internacional para la  
Industria de la Confitería”  
[www.confitexpo.com](http://www.confitexpo.com)

Guadalajara, Jalisco, México.



## “FORMATO TÉCNICO”

### “Requerimientos para la presentación de proyectos para la PRIMERA FASE del concurso”

#### CONTENIDOS:

**1.- Portada.-** Deberá contener el logotipo de la institución de procedencia, facultad o área académica, nombre de la carrera, nombre de los integrantes del equipo concursante, curso académico o actividad donde fue desarrollado el proyecto.

**2.- Resumen del proyecto.-** Presentar máximo en una cuartilla, describiendo brevemente el objetivo del trabajo, la metodología utilizada y los resultados.

**3.- Índice.-** Anotar el índice general de todo el contenido, indicando en su caso el desglose de todos los rubros que se incluyen, por apartado. En el índice deberán estar indicadas las páginas correspondientes a cada rubro. Verificar que la paginación del índice corresponda al contenido. En caso de ser necesario elaborar índices de figura, tabla, etc., además del índice general.

**4.- Introducción.-** Ubicar el trabajo en el contexto en el que fue desarrollado dentro del programa académico que el estudiante cursa o ha concluido recientemente, explicando las razones que originaron su desarrollo. Puede incluso explicarse que se trata de trabajos formulados para la aprobación de cursos curriculares, cursos optativos, veranos de investigación, etc.; es decir, cualquier actividad académica curricular o extracurricular que el estudiante tenga considerada para incursionar en el desarrollo de nuevos productos. Además, deberá incluirse una descripción general del trabajo, explicando de qué tipo de producto de innovación en confitería se trata, las razones que fundamentaron su propuesta, así como algunas características y condiciones generales que permitan visualizar de forma rápida el tipo de desarrollo logrado.

**5.- Objetivo.-** Objetivo general del desarrollo del producto de innovación, incluyendo de forma explícita los elementos que conforman un objetivo: qué, cómo, y para qué.

**6.- Fundamentación.-** Elementos de tipo teórico que soporten el desarrollo del producto innovador, estableciendo la elección y razones que lo originaron. Bases teóricas que sustentan el proyecto.

#### 7.- Desarrollo:

**7.1- Concepto del producto desarrollado.-** Deberá redactarse en un texto corto, considerando todos los aspectos que puedan describir el producto generado. El concepto debe considerar el tipo de producto de confitería de que se trate (familia a la que pertenece), su funcionalidad, los atributos que posee (textura, color), perfil e intensidad de sabor que lo caracterizan, el tipo de empaque en que se presenta para su comercialización, su vida de anaquel mínima aceptable y el costo máximo permitido para que su elaboración sea rentable.

#### 7.2- Fórmula base del prototipo.-

- Presentar una formulación porcentual del prototipo, considerando la cantidad necesaria de cada ingrediente que lo conforma.
- Enumerar los ingredientes que conforman la fórmula base (preferentemente a modo de tabla), anotados en orden descendente e indicar su(s) función(es) dentro de la fórmula base.
- De ser necesario, fundamentar en la Legislación vigente según las necesidades.
- Incluir cualquier comentario u observación que sea de importancia relevante para este desarrollo (código de algún insumo, parámetro fisicoquímico, sinergia o antagonismo, proveedor certificado, etc.).



**7.3 Proceso de manufactura del nuevo producto.-** Presentar el proceso para la elaboración del producto, considerando el diagrama del proceso donde se muestren las operaciones unitarias empleadas (que apoyan el proceso) y las especificaciones correspondientes.

**7.4 Fase de escalamiento del nuevo producto.-** En este apartado se pretende que el estudiante demuestre que ha concebido un producto para ser desarrollado a nivel industrial, tomando en cuenta las problemáticas que pudieran presentarse (a nivel teórico) para su escalamiento, una vez que ha sido establecido a nivel laboratorio.

- Consideraciones para el escalamiento a nivel planta piloto, planteando que posible comportamiento que tendrá el prototipo desarrollado, las posibles problemáticas que podrán presentarse, ajustes, etc.
- Consideraciones para el escalamiento a nivel industrial (nivel teórico)

**7.5. Evaluación de la calidad del nuevo producto.-** Plantear los análisis fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales o consideraciones técnicas especiales que deberán ser realizados para el mantenimiento de las características de calidad e inocuidad del producto desarrollado.

**7.6. Presentación del producto.-**

- Un punto crítico en el diseño un nuevo producto siempre será la selección del tipo de envase y el material de empaque a utilizar, en función de la composición y susceptibilidad del alimento, la vida útil deseada, su presentación ante los ojos del consumidor y finalmente el canal de distribución elegido para su comercialización. Deberá plantarse con base en lo anterior, el tipo de envase ideal para el producto desarrollado.
- Presentar propuesta para el etiquetado del producto, atendiendo a la normatividad vigente.

**8.- Conclusiones y recomendaciones.-** En base a los objetivos planteados, elaborar de manera sintética las conclusiones de la experiencia vivida redactando en coherencia con el marco teórico y con el contexto del trabajo.

**9.- Bibliografía.-** deberán mostrarse atendiendo a la APA (American Psychological Association), ofreciendo la información precisa y completa para identificar y consultar las fuentes citadas en el texto.

**10.- Formato.-** Deberá presentarse un documento electrónico con una extensión máxima de 20 cuartillas, elaborado en un procesador de textos (Word, por ejemplo) contemplando los siguientes puntos:

- Paginación con números romanos con minúsculas, siempre iniciando con i y enumerando todas y cada una de las páginas de los siguientes apartados: índice general, índice de cuadros, índice de figuras, abreviaturas, resumen.
- La paginación con números arábigos, que debe comenzar en la introducción con el número 1.
- Los números de página deben estar ubicados en la parte inferior de la página, del lado derecho de la misma con una posición constante en el documento.
- El tamaño de página con que se elabora el documento debe ser tamaño carta y debe mantenerse en todas las páginas del documento.
- Los márgenes deben tener las siguientes medidas:

|            |       |
|------------|-------|
| Superior:  | 20 mm |
| Inferior:  | 15 mm |
| Izquierdo: | 30 mm |
| Derecho:   | 15 mm |



- Mantener una igualdad entre los temas enlistados en el índice, con sus correspondientes en el cuerpo del trabajo, es decir, que aparezca el mismo número de tema o capítulo, con su mismo título en la página indicada.
- Mantener el estándar para los tamaños de las fuentes tipográficas:
  - Títulos: 14 y negritas
  - Subtítulos: 12 y negritas
  - Texto: Tamaño no. 12
  - Citas: Tamaño no. 12
- El proyecto deberá enviarse en archivo electrónico a [capacitacion@ciaj.org.mx](mailto:capacitacion@ciaj.org.mx)

**Atentamente.-**  
**COMITÉ ORGANIZADOR DEL CONCURSO UNIVERSITARIO DE CONFITERÍA**  
**“DULCE INNOVACIÓN” 2013**

**INFORMES E INSCRIPCIONES DE PROYECTOS:**

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