



ECOTROPHELIA ROMANIA

Competiție națională de inovare a produselor alimentare

REGULAMENTUL COMPETIȚIEI NAȚIONALE 2015

Articolul 1 – Scopul competiției

Asociația Specialiștilor de Industrie Alimentară din România (ASIAR), împreună cu Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului din Timișoara și Platforma Tehnologică “Food for Life” România va organiza în perioada 26-27 mai 2015 o competiție deschisă tuturor studenților care sunt înscriși într-o instituție de învățământ superior cu program de studii din domeniul ingineriei produselor alimentare, biotehnologiilor pentru industriile alimentare, chimiei sau ingineriei mediului de pe teritoriul României.

Pentru fiecare echipă competiția constă în prezentarea unui produs alimentar care să îndeplinească condițiile stipulate în Articolul 2. Numărul de studenți din fiecare echipă trebuie să fie de cel puțin 2 (doi), dar nu mai mare de 10 (zece). Studenții cu vârsta peste 35 de ani nu sunt acceptați în concurs.

Articolul 2 – Condiții de participare

2.1. Produsul alimentar, ce reprezintă subiectul competiției, trebuie să îndeplinească toate criteriile stipulate mai jos. Astfel, produsul alimentar trebuie:

- să fie destinat consumului uman și să fie adresat consumatorilor;
- să fie posibil de pus în vânzare prin intermediul rețelelor de distribuție a produselor alimentare, a unităților de tip catering sau restaurantelor;
- să fie inovativ sub unul sau mai multe aspecte comparativ cu produsele alimentare deja existente pe piață; partea inovativă se poate referi la concept și/sau aspecte tehnologice și/sau rețetă (formulare) și/sau ambalaj;
- să țină cont de eco-inovarea legată de materii prime (origină organică, amprentă de carbon redusă) și/sau ambalaj (reciclabil) și/sau proces de fabricare (economie de energie, utilizarea apei reciclate) și/sau distribuție-logistică (servicii noi sau lanțuri scurte) pentru a facilita integrarea unei dimensiuni de mediu în procesul de producție a produsului alimentar;
- să fie distinct prin calitățile sale senzoriale, nutriționale sau prin alte calități;
- să fie apt de a fi reprodus la nivel industrial ca unitate de produs susținută de un dosar tehnic în care să fie specificate ingredientele, procesul tehnologic, prețul produsului, cheltuielile de investiție etc;

- să fie realizat în conformitate cu legislația în vigoare cu privire la procese, ingrediente, aditivi, ambalaj, etichetă, siguranță alimentară;
- să fie relevant din punct de vedere comercial (oferta să fie în concordanță cu cererea, să existe un plan de marketing, să existe un ambalaj conceput pentru el);
- să fie prezentat coerent, atât în ce privește toate criteriile de mai sus, cât și în ceea ce privește munca de echipă.

2.2. Produsul alimentar trebuie prezentat prin intermediul unui **dosar tehnic explicativ** limitat la 15 (cincisprezece) pagini de format A4, scris în limba engleză, versiune PDF și DOC. Dosarul poate conține anexe al căror volum este limitat la 10 (zece) pagini. Dosarul va cuprinde următoarele informații:

- a. descriere a produsului alimentar:** denumire, categorie de produs (aperitiv, desert, fel principal, băutură, etc), descriere generală, compoziție, calitate nutritive și senzoriale, specificații tehnice, proces tehnologic de fabricație, condiționare, mod ambalare, modalitate de păstrare, termen de valabilitate;
- b. descriere a naturii calității inovative a produsului** (caracteristici inovative ale produsului în sine, a compoziției sale, rețetei, etc), a procesului și tehnicilor utilizate, metodei de conservare și duratei de păstrare, ambalării, metodei de utilizare de către consumator și logisticii de distribuție;
- c. planul de marketing**
- d. planul de afaceri.**

Articolul 3 – Participarea la competiție

3.1. Pentru a lua parte la această competiție, instituția în care studenții sunt înregistrați trebuie să înainteze până la data de 01.05.2015 un **formular de participare** (Anexa 1), iar studenții unei echipe trebuie să înainteze până la data de 20.05.2015 dosarul al cărui conținut este descris mai jos și **angajamentele individuale de participare** (Anexa 2).

Angajamentul de participare și dosarele care descriu produsele vor fi trimise pentru competiția Ecotrophelia Romania, la adresa:

Asociația Specialiștilor de Industrie Alimentară din Romania (ASIAR)
Str. Domnească nr.111, Corp F, Sala F 206, 800201, Galați.

Dosarul trebuie să includă următoarele elemente:

- a) o foaie de prezentare din partea echipei**, specificând:
 - denumirea produsului, categoria specifică (ex. aperitiv, desert, fel principal, băutură etc) și descrierea produsului într-un rând (text);
 - detaliile de contact ale fiecărui student din echipă.
- b) o foaie de prezentare a proiectului cu fotografia relevantă a produsului** (produs și ambalaj); fotografia trebuie să fie de calitate foarte bună pentru a putea fi folosită în materiale publicitare ulterioare (rezoluție înaltă, jpeg, min 1 Mo);
- c) o scrisoare colectivă de angajament** semnată de fiecare membru al echipei;
- d) un dosar tehnic explicativ** conform articolului 2.2 al prezentului regulament;

e) un text de prezentare a proiectului, scris profesional, de maximum 1500 de caractere, incluzând spațiile și semnele de punctuație.

Ecotrophelia nu va deține drepturi de proprietate intelectuală asupra dosarului predat sau asupra informațiilor pe care le conține.

Articolul 4 – Procesul de selecție

O comisie alcătuită din președintele ASIAR și doi membri ai Platformei “Food for Life” România verifică eligibilitatea dosarelor. Echipele a căror dosar îndeplinesc condițiile menționate la art. 3 al prezentului regulament vor fi anunțate să-și prezinte produsul în fața juriului național. Fiecare centru universitar poate trimite max 3 echipe la faza nationala a competiției.

Juriul național are rolul de a selecționa trei echipe câștigătoare ale competiției și a decerna premiile corespunzătoare. Selecția celor trei echipe se va face pe baza dosarelor, a prezentării orale în limba engleză a produselor și a degustării produselor.

Juriul național trebuie să fie compus din maximum 7 și minim 5 personalități din domeniul industriilor alimentare, agreeate de ASIAR și de către Universitatea de Vest Timisoara ca fiind persoane competente și independente. Presedintele juriului va fi desemnat din partea Platformei „Food for Life” Romania și va avea responsabilitatea pregătirii și buneii organizari a procesului de evaluare.

Deciziile juriului național sunt finale. Membrii juriului național vor delibera individual. In cazul in care se considera necesar, presedintele juriului poate solicita membrilor o decizie finala in consens.

Juriul va evalua echipele participante la competiție și va înscrie notele în **Grila de evaluare** (Anexa 3). Principiul de evaluare și acordarea notelor sunt conform instrucțiunilor continute in grila.

Articolul 5 – Organizarea prezentării produselor în fața juriului național

Echipele ale căror dosare sunt eligibile vor fi anunțate, prin intermediul unei scrisori, că dosarele lor au fost reținute și că trebuie să se prezinte, pentru prezentarea orală în fața juriului național, în data de 26.05.2015, Timisoara (se va anunța locul și ora). Echipele trebuie să facă o prezentare orală de max. 15 minute, folosindu-se de o prezentare PowerPoint în limba engleză, să prezinte membrilor juriului trei unități de produs alimentar, așa cum este descris în dosar, care să poată fi degustate de către juriu și trei ambalaje ale produsului.

Articolul 6 – Desemnarea câștigătorilor

Fiecare membru al juriului național trebuie să atribuie un punctaj de la 1 la 70 fiecărei echipe prezente în concurs.

Punctajul fiecărei echipe va fi determinat ca medie aritmetică a punctajelor atribuite de fiecare membru al juriului național. Cel mai mare punctaj va corespunde propunerii pe care juriul național o consideră ca fiind cea care satisface în cea mai mare măsură cerințele competiției.

Cele trei propuneri câștigătoare ale competiției vor fi cele care au primit cele mai mari punctaje din partea juriului național.

Articolul 7 – Premii

7.1. Premii

Competiția se va finaliza cu atribuirea a trei premii:

1. Premiul I, reprezentat de trofeu și diplomă
2. Premiul al II-lea, reprezentat de diplomă
3. Premiul al III-lea, reprezentat de diplomă

7.2 In functie de prezenta sponsorilor din partea industriei, se pot constitui si atribui premii speciale ce vor fi anuntate cu ocazia desfasurarii evenimentului.

Articolul 8 – Promovarea

8.1. Toate anunțurile publicitare sau alte comunicări care se referă la prezenta competiție trebuie să specifice exact data competiției, premiile care se vor atribui și atributele produsului alimentar care se va premia.

Articolul 9 – Alte prevederi

9.1. Ecotrophelia își rezervă dreptul de a modifica datele competiției sau de a o anula, dacă, din motive obiective, este necesar să se procedeze astfel.

9.2. Participarea la competiție înseamnă în mod automat acceptarea fără rezerve a prevederilor acestui regulament, de către toți studenții.

Comitetul de organizare:

Asociația Specialiștilor de Industrie Alimentară din Romania (ASIAR)

Adresa: Str. Domnească nr.111, Corp F, Sala F 206, 800201, Galați.
fdima@ugal.ro

Platforma tehnologica „Food for Life” Romania

Adresa: str. Ancuta Baneasa, nr.5, Sector 2, Cod 020323, Bucurest
platforma@food4life.ro

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului din Timișoara

Adresa: Calea Aradului nr.119, 300645 Timișoara, jud. Timiș, România
secretariatftpa@usab-tm.ro



Numar concurs

ECOTROPHELIA ROMANIA 2015
GRILA DE EVALUARE (anexa 3)

--

ECHIPA	
FACULTATEA	
PRODUS	

Membru juriu		Criterii de evaluare	Evaluare/Scala de 1 la 10
Prenume/Nume Semnatura,	1	FEZABILITATE INDUSTRIALA	
	2	ASPECTE de ECO-INOVARE	
	3	CREDIBILITATE de PIATA	
	4	GRADUL DE INOVARE	
	5	COERENTA TUTUROR CRITERIILOR 1,2,3,4	
	6	PREZENTARE GENERALA	
	7	CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE, NUTRITIONALE SI SIGURANTA ALIMENTULUI	
		TOTAL / max. 70	



Instructiuni de atribuire a punctajelor: fiecare criteriu din cele 7 va fi punctat cu note de la 0 la 10 conform urmatoarelor reguli:

0 sau 1 sau 2	criteriu omis
3 sau 4	abordare insuficienta
5 sau 6	abordare medie- incompleta
7 sau 8	abordare buna
9 sau 10	abordare foarte buna