



ECOTROPHELIA

PORTUGAL

ECOTROPHELIA PORTUGAL

Competição Portuguesa para a Criação de Produtos Alimentares Eco-Inovadores
The Student Awards of Food Innovation

REGULAMENTO 2018

Preâmbulo

O Prémio Ecotrophelia tem como ambição promover a inovação, a competitividade e o empreendedorismo no setor agroalimentar Europeu através da organização de competições de inovação alimentar nacionais e europeia, bem como através da implementação de uma rede de formação de excelência em inovação alimentar.

O Prémio Ecotrophelia visa o desenvolvimento de um produto alimentar eco-inovador e tem como objetivo reunir estudantes, professores, investigadores e profissionais do setor agroalimentar para refletir sobre os produtos eco-inovadores do amanhã.

Fundado em 2000 em França, o Ecotrophelia ganhou dimensão europeia em 2008 e mobiliza atualmente mais de 550 universidades e quase 3000 estudantes, assim como o desenvolvimento de mais de 350 produtos alimentares. Sobre o princípio da “*Champions League*” da inovação alimentar, cada país europeu organiza a sua competição nacional para selecionar o projeto mais inovador que será apresentado no Ecotrophelia Europa.

Em 2017, o ECOTROPHELIA PORTUGAL teve a sua primeira edição, tendo mobilizado mais de 100 estudantes, 14 entidades do sistema científico e tecnológico nacional e 50 professores.

ARTIGO 1º – ORGANIZAÇÃO

A **PortugalFoods**, enquanto cluster do setor agroalimentar português, e a **FIPA**, Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares, propõem-se organizar a competição nacional de desenvolvimento de produtos alimentares eco-inovadores – **ECOTROPHELIA PORTUGAL 2018**.

ARTIGO 2º – PARTICIPANTES

Os participantes da competição são equipas de estudantes, de aqui em diante denominada “**equipa**”, constituída por no mínimo 2 e no máximo 10 estudantes, com idade igual ou inferior a 35 anos.

Apenas serão considerados elegíveis como participantes os estudantes matriculados num estabelecimento de ensino português público ou privado (alunos de licenciatura, pós-graduação ou mestrado), bem como estudantes de escolas de negócios. As equipas podem ser multidisciplinares, podendo assim ser constituídas por estudantes de diferentes ciclos de estudos, faculdades e/ou universidades desde que cumpram os requisitos acima descritos.

Cada equipa deverá eleger um “Líder de Equipa” que será o intermediário entre a organização do ECOTROPHELIA PORTUGAL e a equipa. Em adição, cada equipa deve eleger um elemento fluente em Inglês que poderá ser, ou não, o “Líder da Equipa”. A presença do Líder da Equipa e do elemento fluente em Inglês é obrigatória na prova nacional. Caso a equipa seja a vencedora da competição nacional, o Líder de Equipa e o elemento fluente em Inglês terão igualmente a responsabilidade de estar presentes na competição do ECOTROPHELIA Europa.

Cada equipa poderá desenvolver o seu projeto com o apoio de empresas, professores, investigadores, laboratórios ou centros tecnológicos. Não obstante, esse apoio deve ser declarado em candidatura, com a nota de que o produto desenvolvido será propriedade em exclusivo da equipa.

ARTIGO 3º – CANDIDATURA

3.1 A equipa deve submeter a sua candidatura, juntamente com todos os documentos identificados abaixo, através da conta de utilizador da equipa no *website* www.ecotropheliaportugal.com até dia **13 de abril de 2018, às 12 horas**. O registo para aquisição de conta de utilizador terá que ser feito pelo Líder da Equipa e poderá ser feito a partir de 01 de março de 2018.

A candidatura deve compreender necessariamente os itens descritos nos pontos 3.2 a 3.9.

3.2 Identificação da equipa, do respetivo líder e do elemento fluente em Inglês, com respetivos comprovativos de matrícula.

3.3 Carta coletiva de compromisso, assinada por cada membro da equipa (segundo documento disponibilizado no *website* supracitado).

3.4 Dossier de apresentação do projeto:

A equipa deve apresentar o seu produto através de um dossier limitado a 20 páginas A4 (fonte Times New Roman, tamanho 12, espaçamento simples), escrito em português ou inglês e submetido em formato PDF. O mesmo dossier pode ainda conter anexos (até ao máximo de 10 páginas A4) caso seja pertinente.

O dossier deve conter a seguinte informação:

- Descrição do produto: nome exato, categoria de produto exata (ex: sobremesas, bebidas alcoólicas, refeições pré-cozinhadas, etc...), descrição geral, lista de ingredientes, sabores/aromas e propriedades organoléticas, informação nutricional, especificações técnicas, processo de produção, embalagem e validade;
- Descrição da inovação do produto e dos aspetos relativos à eco-inovação;
- Sumário dos planos de marketing, negócio e vendas.

No anexo 3 estão disponibilizados os pontos-chave a ter em conta na elaboração do dossier e que serão alvo de avaliação por parte do Júri.

3.5 Breve descrição do produto, escrita até um máximo de 200 caracteres (incluindo espaços e pontuação), em português e inglês, a submeter através da conta de utilizador no *website* supracitado.

3.6 Apresentação escrita do projeto em linguagem comercial:

Deve ser submetido, através da conta de utilizador no *website* supracitado, um texto com um máximo de 1000 caracteres (incluindo espaços e pontuação), em português e inglês, com o nome exato do produto como título e ainda a categoria de produto à qual pertence.

Esta apresentação deve: conter os principais ingredientes do produto; descrever a aparência do mesmo; referir as propriedades organoléticas mais diferenciadoras (por exemplo textura ou sabor inovador); indicar as propriedades nutricionais mais relevantes do produto; apresentar o tipo de armazenamento, prazo de validade, método de preparação e forma de distribuição; considerar o posicionamento do produto, nomeadamente faixa etária a que se dirige, preço, tipo de utilização, entre outros fatores relevantes e especificar a inovação do produto (o que traz de novo, características diferenciadoras).

3.7 Fotografia do produto (formato alta resolução – JPEG mínimo 1MB – até um máximo de 3 fotografias).

3.8 Descrição dos aspetos eco-inovadores do produto (segundo documento disponibilizado no *website* supracitado).

3.9 Ficha descritiva do projeto de duas páginas A4, escrita em inglês:

A equipa deve apresentar um documento descritivo do projeto, com formatação livre, que resume o desenvolvimento do produto e as suas particularidades (e mais-valias) comparativamente ao que já existe no mercado, e ainda uma fotografia do produto e sua embalagem. Este documento deverá apenas conter informação sobre o produto a candidatura, não podendo fazer qualquer referência ao(s) estabelecimento(s) de ensino dos estudantes.

3.10 A breve descrição do produto, a apresentação escrita do projeto e a fotografia poderão ser utilizados nos *websites* e brochuras da competição nacional e/ou europeia.

3.11 Todas as candidaturas que não apresentem, até dia 13 de abril de 2018, toda a documentação indicada nos artigos 3.2 a 3.9, não serão consideradas para o Prémio ECOTROPHELIA PORTUGAL 2018.

ARTIGO 4º – REQUISITOS DO PRODUTO

4.1 O produto submetido pela equipa deve cumprir todas as especificações mencionadas abaixo:

- ser próprio para consumo humano e destinado aos consumidores;
- ser comercializável na distribuição/retalho ou no canal HORECA/foodservice (Hotéis, restaurantes e catering);
- ser inovador em um ou vários aspetos em relação aos produtos alimentares já existentes no mercado. Esta inovação pode centrar-se no conceito, e/ou tecnologia, e/ou receita, e/ou embalagem, e/ou consumo, entre outros;
- ter em conta a eco-inovação, que pode envolver os ingredientes básicos (origem - biológica ou com baixa pegada de carbono) e/ou a embalagem (reciclável) e/ou o processo de fabrico (poupança de energia, reciclagem de água) e/ou a distribuição logística (novos canais de venda ou venda direta ao consumidor), tornando-se mais fácil integrar a dimensão ambiental nas várias áreas de negócio que integram a cadeia alimentar;
- destacar-se pelas suas propriedades organoléticas, nutricionais ou outras;
- ser reprodutível para fabrico numa unidade de produção com base em especificações técnicas (ingredientes, processo de fabrico, preço de custo, investimento empresarial, ...);
- estar de acordo com os regulamentos relevantes (processamento, aditivos e ingredientes, embalagem, rotulagem, normas de publicidade, segurança alimentar, ...);
- ser relevante a nível comercial (adequado para um mercado local e/ou nacional e/ou Europeu; corresponde à procura dos consumidores, plano de marketing, embalagem, logística...);
- mostrar uma coerência global face aos critérios acima referidos.

4.2 Os produtos submetidos a candidatura na edição anterior não poderão ser apresentados novamente numa edição posterior.

ARTIGO 5º – OUTROS ITENS A SUBMETER

5.1 Embalagem

Cada equipa deve enviar à organização, até dia **18 de maio de 2018**, 5 exemplares da embalagem do produto por correio registado para a seguinte morada:

Tecmaia – Parque da Ciência e Tecnologia da Maia
Rua Eng. Frederico Ulrich, n.º 2650
4470-605 Moreira da Maia

5.2 Apresentação final

Cada equipa fará uma apresentação oral para o painel de júri da competição nos dias **24 e 25 de Maio de 2018**, devendo fornecer a mesma à organização até ao dia **21 de maio de 2018** via *e-mail*. Na apresentação perante o painel de júri nacional, o mesmo reserva-se ao direito de colocar questões em inglês.

A equipa deve igualmente preparar uma degustação do produto para o júri. No caso de necessitarem de algum equipamento de preparação do produto deverão comunicar à organização até ao dia **18 de maio de 2018**.

ARTIGO 6º – LINGUAGEM DA DOCUMENTAÇÃO

6.1 Para a competição nacional - ECOTROPHELIA PORTUGAL 2018, a candidatura pode ser submetida em português ou inglês.

6.2 Para a competição europeia – ECOTROPHELIA EUROPA 2018, a equipa vencedora tem de submeter toda a documentação exigida em inglês.

ARTIGO 7º – PROCESSO DE SELEÇÃO

7.1 Qualquer candidatura que não seja submetida tendo em conta os artigos anteriores, ou se apresente incompleta ou inconsistente com as regras da competição, será desclassificada pela organização.

7.2 Com o objetivo de escolher os vencedores e atribuir os prémios correspondentes, será estabelecido um Comité de Pré-seleção, um painel de peritos e um Júri nacional.

7.2.1 O Comité de Pré-seleção, a APCER, realizará a primeira avaliação dos projetos submetidos no que se refere ao artigo 3º, assegurando o cumprimento do presente regulamento. O Comité de Pré-seleção tem como missão deliberar quais os 10 projetos que irão participar na competição nacional.

7.2.2 O painel de Peritos irá analisar a ficha descritiva do projeto de duas páginas, tendo por base o presente regulamento, nomeadamente o cumprimento dos requisitos de produto especificados no Artigo 4º. Desta análise resultará a elaboração de um parecer que será fornecido ao Comité de Pré-seleção.

7.2.3 O Júri nacional, composto por figuras representativas do setor agroalimentar, assim como especialistas em inovação alimentar, irá avaliar o dossier de apresentação do projeto, a apresentação final e as propriedades sensoriais do produto. Os membros do Júri serão selecionados pela sua notoriedade, independência e competências.

7.3 As apresentações ao Júri irão realizar-se nos dias **24 e 25 de Maio de 2018**. Cada equipa deve apresentar o seu produto, preparar uma degustação do produto e responder às questões do Júri.

7.4 Cada membro do Júri irá classificar cada projeto de acordo com a tabela de avaliação disponível no Anexo 1. A classificação final de cada projeto é definida pela média de classificações atribuídas a cada dossier pelos membros do painel de Júri. A classificação mais alta será atribuída ao projeto que melhor atinja os critérios definidos no presente regulamento. Na competição nacional existirão três projetos vencedores, sendo estes os três projetos que recebam as três classificações mais elevadas. Se dois ou mais projetos receberem a mesma classificação, será atribuída uma nova classificação após discussão desses projetos pelos membros do Júri. A classificação atribuída a cada equipa é confidencial e não será divulgada aos participantes.

7.5 Cada membro do Comité de Pré-seleção, do painel de Peritos e do Júri estará sujeito ao princípio da imparcialidade inerente à competição ECOTROPHELIA PORTUGAL. Os membros do Comité de Pré-seleção, do painel de Peritos e do Júri estão vinculados por sigilo.

7.6 Os resultados da competição serão anunciados na Cerimónia de Entrega de Prémios a ocorrer no dia 25 de Maio de 2018, após a competição nacional. A decisão do painel de Júri será final, não sendo possível recorrer da mesma.

ARTIGO 8º - ISENÇÃO E TRANSPARÊNCIA

A APCER, enquanto comité de pré-seleção e na qualidade de entidade independente, fará o acompanhamento de toda a competição garantindo a isenção e transparência do Prémio ECOTROPHELIA PORTUGAL 2018.

ARTIGO 9º – CALENDARIZAÇÃO

A calendarização para a competição nacional 2018 encontra-se definida no Anexo 2.

ARTIGO 10º – PRÉMIOS

A competição ECOTROPHELIA PORTUGAL atribui três prémios:

- Ouro: 2 000€
- Prata: 1 000€
- Bronze: 500€

O Júri reserva-se o direito de atribuir, sem recurso, distinção especial a uma ou mais equipas cujo projeto apresente uma inovação, apresentação ou embalagem particularmente original.

Os prémios serão pagos através de transferência bancária a cada estudante das equipas vencedoras, que constem no documento de identificação da equipa e tenham assinado a carta coletiva de compromisso. Cada um receberá um montante equivalente à proporção de estudantes da equipa e ao prémio atribuído.

ARTIGO 11º – DIVULGAÇÃO

Qualquer divulgação, publicidade ou outra forma de referência a esta competição pelas equipas deve especificar o título da competição e a data exata, assim como o nome do produto alimentar que recebeu o prémio e sua natureza.

Os participantes que não tenham recebido um dos três prémios não podem utilizar o concurso para divulgação com fins comerciais ou publicitários.

O logotipo do ECOTROPHELIA PORTUGAL é propriedade da organização, sendo a sua utilização limitada aos fins especificados neste regulamento.

ARTIGO 12º – OUTRAS DISPOSIÇÕES

11.1 Qualquer informação confidencial submetida pelas equipas e identificada pelas equipas como “Confidencial” não será divulgada ou publicada sem a sua expressa permissão.

11.2 A organização do ECOTROPHELIA PORTUGAL reserva-se no direito de modificar, adiar ou cancelar a competição ou alterar as datas ou as condições, se forem obrigados a tal por motivos independentes à sua vontade.

11.3 A participação na competição implica a completa aceitação do presente regulamento pelos estudantes.

11.4 Os vencedores aceitam previamente que os prémios atribuídos não poderão ser alvo de troca.

11.5 O presente regulamento está sujeito à Legislação Portuguesa em vigor.

11.6 Qualquer dificuldade na interpretação ou aplicação do presente regulamento será decidida pela organização.

Anexo 1 – Tabela de Avaliação dos Projetos

Apresentação do Projeto e Degustação do Produto

| Equipa | | |
|------------------|---|----------------------------------|
| Membro do Júri | Critérios de Avaliação | Avaliação Escala de 1 a 10 |
| [Nome] | A. Inovação do produto | |
| | B. Aspetos Eco-inovadores | |
| | C. Credibilidade do mercado | |
| | D. Viabilidade Industrial | |
| | E. Propriedades organoléticas | |
| | F. Propriedades nutricionais | |
| | G. Segurança alimentar e conformidade com legislação alimentar europeia | |
| | H. Planos de comunicação e marketing | |
| | I. Embalagem | |
| | J. Apresentação geral | |
| Total/100 | | |

A escala para cada critério varia de 1 a 10 (apenas números inteiros), correspondendo a:

- 0, 1 ou 2** não considerado
- 3 ou 4** insuficiente
- 5 ou 6** mediano – incompleto
- 7 ou 8** bem considerado
- 9 ou 10** muito bem considerado



Anexo 2 – Calendarização do Prémio Ecotrophelia Portugal 2018

| | |
|--------------------------------|---|
| 13 de abril de 2018 | Prazo de submissão da candidatura de acordo com o Artigo 3 do presente regulamento |
| 04 de maio de 2018 | Deliberação do Comité de Pré-seleção e divulgação das equipas que avançam para a competição nacional |
| 18 de maio de 2018 | Prazo de envio de 5 exemplares da embalagem do produto desenvolvido Prazo de comunicação à organização do equipamento necessário à preparação e/ou confeção do produto |
| 21 de Maio de 2018 | Envio do suporte à apresentação oral, via e-mail, à organização |
| 24 e 25 de Maio de 2018 | Competição Ecotrophelia Portugal 2018 (com apresentação oral dos projetos ao painel de júris e mostra dos produtos desenvolvidos) e Cerimónia de Entrega de Prémios |

Anexo 3 – Pontos-chave para elaboração do Dossier de Apresentação

1- Originalidade, criatividade & aspetos inovadores do produto

2- Plano de Marketing

Teste de conceito

Estudo ao consumidor final

Análise de concorrentes

Avaliação do potencial de mercado

Estratégia, segmentação, posicionamento

Marketing mix: precisão e consistência

3- Estudo Técnico: processo de formulação e diagrama de produção

Apresentação das técnicas de inovação

Apresentação dos resultados de processo de formulação e/ou desenvolvimento do processo

Detalhes da constituição, diagrama de produção, características técnicas

Análise sensorial, validação da qualidade microbiológica do produto (tempo de prateleira/ data de validade)

Características técnicas da embalagem para conservação do produto

Propriedades nutricionais e benefícios para a saúde (se aplicáveis, alegações nutricionais e alegações de saúde): justificação

4- Estudo tecnológico: simulação da produção à escala industrial

Identificação dos potenciais fornecedores para a produção industrial

Implementação do processo à escala industrial: propor uma linha de produção

Descrição das características da planta de produção ao longo do processo de produção

Avaliação do Risco:

HACCP para o processo de produção

Gestão dos potenciais alergénios ao nível da produção

5- Estudo regulamentar:

Respeito da regulamentação em vigor:

Relativamente às alegações

Novel food: autorizações em vigor

Regras a respeito do nome do produto e denominação do mesmo.

6- Desenvolvimento dos aspetos sustentáveis:

Ao nível dos ingredientes/ matérias primas, processo de produção, embalagem, distribuição e gestão da empresa

7- Estudo financeiro: simulação a 3 anos

Gestão a 3 anos

Rentabilidade do projeto ao nível do investimento

Plano de negócios

8- Consistência do projeto de um modo geral:

Viabilidade técnica à escala industrial

Adequação do produto e suas características face ao plano de marketing

Estratégia de proteção de inovação