

## **PARÁMETROS DEL CONCURSO “SOMOS TALENTO, INNOVACIÓN Y COMPETITIVIDAD”**

El concurso “**SOMOS TALENTO, INNOVACIÓN Y COMPETITIVIDAD**” planteado por el Comité Organizador del **V Seminario Internacional en ciencia, investigación y tecnología en procesos de producción SICTIPRO 2019 y XV Semana Alimentaria “Construyendo paz con Ciencia, Tecnología e Innovación desde la región amazónica”** bajo la dirección de la Facultad de Ingenierías y el Programa Ingeniería de Alimentos de la Universidad de la Amazonia. Tiene por finalidad estimular, fortalecer y potenciar los procesos académicos, investigación, innovación y tecnología en la industria de alimentos. Igualmente acercar, premiar y reconocer a egresados, estudiantes e instituciones educativas y sector productivo, la capacidad de crear, innovar y/o mejorar productos y servicios alimenticios.

### **PARTICIPANTES.**

- ✓ Estudiantes y egresados del programa Ingeniería de alimentos y otros programas de pregrado de la Uniamazonia.
- ✓ Estudiantes de instituciones educativas de básica secundaria, estudiantes Sena, estudiantes de institutos, centros de estudios, corporaciones, entre otros.
- ✓ Empresas del sector externo públicas y privadas

Todos los participantes deberán estar inscritos en el **V Seminario Internacional en ciencia, investigación y tecnología en procesos de producción SICTIPRO 2019 y XV Semana Alimentaria a realizarse del 16 al 18 de octubre de 2019, en la Universidad de la Amazonia, campus Porvenir.**

Podrán participar de forma individual o grupal (máximo dos personas), no se permite la inscripción de más de un producto por participante o grupo dentro del mismo concurso o diferente categoría.

## FECHA DE INSCRIPCIÓN Y CIERRE.

Las Inscripciones se realizarán a partir del 16 de septiembre de 2019, hasta el día 7 de octubre de 2019, la inscripción se realizará mediante el siguiente [Link XXXX](#) en donde deberá diligenciar el formato de inscripción establecido aceptando los parámetros del concurso.

## CATEGORIAS

Categoría I	Categoría II
Estudiantes de la básica secundaria y otras instituciones educativas (SENA, corporaciones, institutos, entre otros), estudiantes del programa Ing. de Alimentos y de otros programas académicos de la Universidad de la Amazonia.	Egresados de la Universidad de la Amazonia en cualquier programa académico y sector productivo externo.

## CRITERIOS DE EVALUACION

Descripción del Criterio	Puntos
<b><u>Originalidad e innovación:</u></b> el producto, el proceso y el método de comercialización, deben ser nuevos o significativamente mejorados. Este concepto abarca los productos, los procesos y los métodos que han sido desarrollados por primera vez en las empresas, y aquellos que se han adoptado de otras organizaciones. Una característica común en todos los tipos de innovación, es que deben haber sido introducidos, es decir, que la innovación se da cuando encuentran una aplicación exitosa, imponiéndose en el mercado a través de la difusión. (Colciencias 2014).	25
<b><u>Propiedades sensoriales:</u></b> características organolépticas (color, sabor, aroma, textura) propias del producto.	15
<b><u>Funcionalidad y grupo poblacional al que está dirigido:</u></b> El alimento debe ser saludable, y debe aportar los requerimientos calóricos y nutricionales acordes al grupo poblacional al que va dirigido.	20
<b><u>Utilización de materias primas del entorno Amazónico:</u></b> Las materias primas e insumos principales deben ser de origen Amazónico y/o estar clasificado como promisorio.	15

<p><b><u>Empaque y conservación:</u></b> Los empaques deben ser biodegradables o reutilizables. Los productos no deben contener conservantes químicos.</p>	<p><b>10</b></p>
<p><b><u>Presentación y exposición:</u></b> el (los) participante (s) dispondrán de 10 minutos máximo, para presentar de manera oral su producto (servicio) a los jurados y visitantes.</p>	<p><b>15</b></p>

**FECHA DE REALIZACIÓN:** el concurso se realizará en las instalaciones de la Universidad de la Amazonia, campus porvenir, **el día viernes 18 de octubre a partir de las 2:00pm** en la concha acústica, en donde se desarrollará la exposición y evaluación al público. La premiación se llevará a cabo ese mismo día, a las 6 pm en la clausura del evento.

**JURADOS:** para dicho concurso se designará un jurado evaluador conformado por tres profesionales, con amplios conocimientos en las temáticas, los cuales se encargarán de valorar los productos presentados.

La decisión del jurado es inapelable e irrevocable. No habrá lugar a reclamos por parte de los participantes.

El jurado tiene la autoridad para declarar desierto las categorías si los productos no reúnen la calidad y nivel necesarios.

Cualquier punto no contemplado en estos parámetros será resuelto por el buen criterio del Jurado.

**PREMIACION:**

Se premiarán los dos primeros puestos, que obtengan los mayores puntajes según los parámetros evaluados en cada una de las categorías.

**Todos los participantes, recibirán un certificado de reconocimiento por su participación en dicho concurso.**



V SEMINARIO INTERNACIONAL EN CIENCIA, INVESTIGACIÓN Y  
TECNOLOGÍA EN PROCESOS DE PRODUCCIÓN SICTIPRO 2019  
Y XV SEMANA ALIMENTARIA

*“Construyendo paz con ciencia, tecnología e innovación desde la región amazónica”*



**La participación en este concurso implica la aceptación de todos y cada uno de los términos de referencia establecidos por el comité organizador del evento.**

**COMITÉ ORGANIZADOR SICTIPRO 2019.**