



ADEX
ASOCIACIÓN DE EXPORTADORES



12° CONCURSO INNOVACIÓN

EXPOALIMENTARIA 2023

Términos & Condiciones

BASES DEL CONCURSO DE INOVACIÓN EXPOALIMENTARIA 2023

CAPÍTULO I BASES Y CONDICIONES DEL CONCURSO

1. OBJETIVO

El Concurso de Innovación, desarrollado en el marco de Expoalimentaria, tiene como propósito reconocer y galardonar los esfuerzos realizados por los expositores en la concepción, desarrollo y lanzamiento al mercado nacional y/o internacional de sus productos innovadores.

2. PARTICIPANTES

- 2.1. Podrán participar todas aquellas empresas peruanas o extranjeras **registradas como expositoras** en la décimo cuarta edición de la feria **EXPOALIMENTARIA, año 2023**.
- 2.2. Pertenecer al sector de alimentos y bebidas, según la categoría establecida para el concurso.
- 2.3. Cumplir con el llenado **completo** de la ficha de inscripción online.

3. REQUISITOS

- 3.1. Contar con un producto innovador¹ que se encuentre en fase final de desarrollo² o en el mercado en un periodo no mayor a (2) años, concretamente en el período comprendido entre mayo de 2021 y abril de 2023.
- 3.2. Presentar una declaración formal de aceptación incondicional de las presentes Bases, así como de las decisiones del Equipo Técnico y del Jurado.
- 3.3. Presentar, dentro del plazo y según formato establecido para la presente edición, la ficha de inscripción, y el cuestionario de postulación debidamente completados junto a los anexos sustentatorios que avalen la innovación del producto.
- 3.4. Entregar, dentro del plazo y lugar establecidos, la cantidad total de muestras del producto solicitadas para la evaluación.

¹ Manual de Oslo 2018:

Una innovación es un producto o proceso nuevo o mejorado (o una combinación de ellos) que difiere significativamente de los productos o procesos anteriores de la unidad y que se ha puesto a disposición de los usuarios potenciales (producto) o se ha puesto en uso por la unidad (proceso).

Podemos identificar los siguientes tipos de innovación por su objeto: innovaciones que cambian los productos de la empresa (innovaciones de productos) y las innovaciones que cambian los procesos de negocio de la empresa (innovaciones de procesos de negocio).

- *Innovación de producto; es un bien o servicio nuevo o mejorado que difiere significativamente productos o servicios anteriores de la empresa y que se ha introducido en El mercado.*
- *innovación de procesos de negocios; es un proceso de negocios nuevo o mejorado para uno o más funciones de negocios que difieren significativamente de los negocios anteriores de la empresa.*

² El producto deberá haber culminado todas las etapas y procesos de desarrollo y encontrarse en la etapa de lanzamiento al mercado y comercialización.

4. TÉRMINOS Y CONDICIONES

4.1. DEL PRODUCTO PARTICIPANTE

- 4.1.1. Cada empresa puede presentar **uno o hasta un máximo de tres productos en total**, sea en una o en varias categorías. Cada postulación es independiente y puede participar **hasta en tres categorías**.
- 4.1.2. El Producto participante no debe haber quedado como finalista o ganador en anteriores ediciones del Concurso de Innovación. Sin embargo, sí podría hacerlo únicamente aquel producto que demuestre un cambio sustancial¹ e innovador que no se presentó anteriormente.
- 4.1.3. Los productos elegibles incluyen tanto productos de tercera gama - “ready to eat” (listos para el consumo humano), productos dirigidos al sector RETAIL (distribución minorista) y productos dirigidos al sector HORECA (Hoteles, restaurantes y afines).
- 4.1.4. Los productos deberán contar con registro sanitario emitido por la autoridad competente del país a donde pertenece la empresa (en Perú es DIGESA).
- 4.1.5. Los productos presentados deberán haber pasado un proceso de transformación², **no se podrán presentar materias primas**.
- 4.1.6. Los productos elegibles serán aquellos en los que se hayan aplicado conceptos de Innovación incremental de mercado o de mejora significativa.
- 4.1.7. Todo producto debe ser presentado en su empaque final (primario o secundario), pues éste será parte de la evaluación del jurado. Posterior a los plazos establecidos, no se admitirá cambio ni reemplazo de empaque.
- 4.1.8. **No se permitirá el ingreso de productos en estudio**.
- 4.1.9. Los productos con fecha de caducidad reducida y/o que requieran un almacenamiento especial o condiciones controladas (refrigeración, congelación, etc.) deberán ser indicados en la ficha de inscripción antes de su envío.
- 4.1.10. Los productos deben ser presentados en perfectas condiciones físicas (sin roturas, golpes o cualquier tipo de daño), para una correcta evaluación.

4.2. DE LA ENTREGA DE MUESTRAS

- 4.2.1. Las empresas postulantes son responsables del seguimiento y entrega de sus productos para la evaluación del jurado.

¹ Cambio Sustancial: nutricional, empaque inteligente, amigable con el medio ambiente o algún aspecto diferencial justificado de la propuesta previa del producto participante en ediciones previas.

² Consiste en la transformación de materias primas en productos manufacturados, productos elaborados o productos terminados para su distribución y consumo a gran escala.

- 4.2.2. Las empresas internacionales tendrán que tener en consideración que la organización no se hace responsable por retrasos en Aduanas u otros organismos de control¹.

5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los criterios de evaluación están elaborados acorde a las necesidades que el Comité Organizador de Expoalimentaria 2023 ha identificado como importantes para que los productos presentados sean considerados INNOVADORES. Las candidaturas deben mostrar un aporte de creatividad e impacto de beneficio medibles.

5.1. CRITERIOS SOBRE EL PRODUCTO

Se evalúa la innovación de la candidatura en cuanto a su creación, creatividad, tipo de innovación y adaptabilidad a las tendencias alimentarias actuales. Estos criterios otorgan un máximo de 30 puntos distribuidos de la siguiente manera:

5.1.1. NOVEDAD E INNOVACIÓN (0 - 5)

Es el aporte de un producto, significativamente mejorado, en cuanto a sus características técnicas o en cuanto a su uso u otras funcionalidades, la mejora se logra con conocimiento o tecnología, con mejoras en materiales, en componentes, o en forma integral.

Se evalúa en qué medida se incorporen resultados de I+D, si el producto responde a necesidades que no son cubiertas por otros y si es presentado en forma novedosa.

Para considerarlo innovador un producto debe presentar características y rendimientos diferenciados de los productos existentes.

5.1.2. ORIGINALIDAD (0 - 5)

Se evalúa si combina u organiza elementos o conceptos conocidos y los convierte en algo diferente. También, si es original (único) o ha sido adaptado creativamente para el consumo del mercado objetivo.

5.1.3. PRACTICIDAD (0 - 5)

Se evalúa en qué medida el producto responde de manera eficiente en el uso: que reporta un *resultado válido* y *útil* con el *fin* propuesto o el *objetivo buscado* y adaptación a los nuevos modos de vida.

¹ La gestión de desaduanaje en Lima dura entre 15 y 45 días.

5.1.4. SALUD (0 - 5)

Se evalúa en qué medida el producto está relacionado con una actitud proactiva y responsable hacia la promoción del bienestar y la salud propia. Además de sus efectos nutricionales habituales, cuenta con compuestos biológicos (nutrientes o no nutrientes), con efecto selectivo positivo añadido sobre una o varias funciones del organismo y que presentan efectos beneficiosos para la salud, mejorándola o reduciendo el riesgo.

5.1.5. EVALUACIÓN SENSORIAL (0 - 5)

Es el examen de las propiedades organolépticas de un producto realizable con los sentidos humanos. Dicho de otro modo, es la evaluación de la apariencia, olor, aroma, textura y sabor de un alimento o materia prima. Así como aquellos relacionados directamente con el gusto (color, sabor, olor y textura)

5.1.6. VIDA ÚTIL (0 - 5)

Es el tiempo que transcurre desde la producción o envasado, hasta el punto en el que este pierde sus propiedades físico-químicas y organolépticas, y es un plazo definido por la empresa que lo fabrica, bajo pruebas que lo acrediten. La vida útil de un alimento está acotada por diversos factores que influyen en su deterioro, de manera que sea apto para el mercado objetivo.

5.2. ASPECTO DEL EMPAQUE

Se evalúa la innovación de la candidatura en cuanto al envase del producto y cómo este cumple su función minimizando el impacto ambiental y satisfaciendo las necesidades del consumidor. Estos criterios otorgan un máximo de 30 puntos distribuidos de la siguiente manera:

5.2.1. INNOVACIÓN (0 - 5)

Se evalúa cómo el empaque otorga un formato que produce mayor comodidad a la hora de consumir el producto real satisfaciendo las necesidades del consumidor.

5.2.2. NIVEL DE PROTECCIÓN (0 - 5)

Se evalúa en qué medida el envase protege al producto de contaminación cruzada (manipulación y contacto con elementos que podrían hacerle daño y contaminarlo).

5.2.3. IMAGEN Y DISEÑO (0 - 5)

Se evalúa en qué medida el empaque permite la identificación adecuada del producto, atrae la atención del cliente y facilita el transporte.

5.2.4. FACILIDAD Y PRACTICIDAD (0 - 5)

Se evalúa en qué medida el envase simplifica y reduce el tiempo de preparación, transporte, almacenaje y consumo del producto.

5.2.5. MATERIAL Y VALOR POST VENTA (0 - 5)

Se evalúa en qué grado los envases están elaborados de materiales reciclables, biodegradables y/o compostables. Se considera el impacto generado una vez consumido el producto: reutilización del envase o facilidad de desecho (tiempo de degradación e impacto al medio ambiente).

5.2.6. INFORMACIÓN Y COMPORTAMIENTO DE LA ETIQUETA (0 - 5)

Se evalúa en qué medida el etiquetado brinda al consumidor información referente a ingredientes, propiedades, formas de uso, ventajas y beneficios del producto, entre otros. Se evalúa la posición, legibilidad, posición de la marca y registros obligatorios e información fidedigna

5.3. ASPECTO COMERCIAL

Se evalúa el impacto del producto en la generación de valor para los diversos agentes relacionados y su posibilidad de éxito de acuerdo con la estrategia comercial propuesta. Estos criterios otorgan un máximo de 15 puntos distribuidos de la siguiente manera:

5.3.1. POSIBILIDAD DE ÉXITO (0 - 5)

Se evalúa si existe un mercado cautivo para el producto según el impacto en el bienestar y satisfacción de sus consumidores o usuarios.

5.3.2. COMERCIALIZACIÓN (0 - 5)

Se evalúa la eficiencia en distribución y colocación en los puntos de venta; y si el precio fijado responde de manera positiva al valor establecido del producto.

5.3.3. CONCIENCIA Y ÉTICA (0 - 5)

Se evalúa en qué medida el producto o la empresa contribuye al desarrollo local, regional y sustentable.

6. CATEGORÍAS

6.1. La inscripción de las candidaturas en las diferentes categorías es responsabilidad de los postulantes.

6.2. Se lista y describe, a continuación, las once categorías de la décima edición del concurso:

a) Bebidas y Licores.

Bebidas alcohólicas: Cerveza, pisco, vino, etc.

Bebidas no alcohólicas: Gaseosa, refrescos, aguas, zumos, néctares, etc.

b) Confeitería y Snacks.

Diferentes tipos de dulces y salados, productos de pastelería, confites y aperitivos diversos.

c) Alimentos en conserva

Productos en conservas como aceites, pastas, frutas, verduras, cárnicos y otros.

d) Alimentos Deshidratados.

Productos que por tratamientos, manipulación u origen contienen menos del 50% de agua en su composición.

e) Productos Lácteos y Derivados.

Productos elaborados a base de leche y derivados procesados (queso, yogurt, kéfir, mantequilla, suero entre otros).

f) Café, Cacao y Subproductos.

Productos hechos a base de café, cacao o derivados.

g) Productos Gourmet y Delicatessen.

Alimentos de alta gama, de elaboración refinada, como charcutería, foie-gras, caviar, entre otros; los cuales tienen como estrategia la venta exclusiva en tiendas especializadas y/o gourmet.

h) Productos Refrigerados, Congelados.

Productos o preparaciones culinarias no completadas, envasadas y conservados en frío que necesitan de un tratamiento térmico adicional.

i) Productos Ready to Eat

Productos de Quinta Gamma, orientados a platos preparados listos para el consumo directo.

j) Productos Marinos y Acuícolas.

Productos a base de pescado, mariscos y otros productos marinos de origen marino o acuícola.

k) Productos Funcionales y Nutricionales⁶.

Productos que contienen determinados componentes que aporten un beneficio añadido para la salud.

l) Productos Orgánicos.

Productos naturales producidos bajo procesos “ecológicos” sin el uso de preservantes o productos sintéticos (como pesticidas, herbicidas y fertilizantes artificiales).

7. PREMIOS

7.1. PREMIO PRINCIPAL

Se seleccionará al ganador del **Mejor Producto Innovador** de Expoalimentaria 2023 según el mayor puntaje obtenido por la votación de los visitantes en el Salón de Innovación en base a la terna (03) seleccionada por el Jurado entre los productos que resulten finalistas.

- Stand básico 12m² (4*3) incluye: mesa, sillas, friso, punto de electricidad en la feria Expoalimentaria 2024.
- Trofeo al Mejor Producto Innovador de Expoalimentaria 2023.
- Certificado al Mejor Producto Innovador de Expoalimentaria 2023.
- Sello de reconocimiento al Mejor Producto Innovador de Expoalimentaria 2023.

7.2. PREMIO POR CATEGORÍA

7.2.1. PRIMER PUESTO

- Trofeo de Primer Puesto a la Innovación 2023 en la categoría participada.
- Certificado de Primer puesto a la Innovación 2023 en la categoría participada.
- Sello de reconocimiento de Primer puesto a la Innovación 2023 en la categoría participada.

7.2.2. SEGUNDO PUESTO

- Trofeo de Segundo Puesto a la Innovación 2023 en la categoría participada.
- Certificado de Segundo Puesto a la Innovación 2023 en la categoría participada.
- Sello de reconocimiento de Segundo Puesto a la Innovación 2023 en la categoría participada.

⁶Toda sustancia que pueda considerarse un alimento o parte de este y que proporcione beneficios médicos o en la salud de sus consumidores, como prevención y/o tratamiento de enfermedades.

7.3. PREMIO POR TENDENCIA

Las tendencias alimentarias apuntan a una mayor conciencia sobre la salud, el medio ambiente y la búsqueda de placer y entretenimiento. Por ello, el Jurado determinará de entre todos los finalistas cuáles son los productos que se han adaptado mejor a los diferentes estilos de vida, al ritmo de vida urbano y a nuevos momentos de consumo, adecuándose a las necesidades específicas de cada persona.

7.3.1. PREMIO A LA TENDENCIA DE VIDA SANA

Premio Tendencia orientado a reconocer al Mejor Producto Innovador que está más relacionado con la actitud proactiva y responsable hacia la promoción del bienestar y la salud propia del consumidor; donde el enfoque principal es el de causar efectos nutricionales, contener compuestos biológicos (nutrientes o no nutrientes), con efecto selectivo positivo y beneficioso para la salud, mejorándola o reduciendo riesgos, prevaleciendo el disfrute, el equilibrio (entre estado físico y bienestar mental/emocional) y la sostenibilidad.

- Trofeo de Mejor Producto Innovador en la Tendencia Vida Sana Expoalimentaria 2023.
- Certificado de Mejor Producto Innovador en la Tendencia Vida Sana Expoalimentaria 2023.
- Sello de reconocimiento de Mejor Producto Innovador en la Tendencia Vida Sana Expoalimentaria 2023.

7.3.2. PREMIO A LA TENDENCIA DE PRACTICIDAD

Premio Tendencia orientado a reconocer al Mejor Producto Innovador que es más eficiente en la utilización y adaptación a los nuevos modos de vida, en la que el envase simplifica o reduce el tiempo de preparación, incrementa el tiempo de vida útil, y simplifica el transporte o almacenaje.

- Trofeo de Mejor Producto Innovador en la Tendencia Practicidad Expoalimentaria 2023.
- Certificado de Mejor Producto Innovador en la Tendencia Practicidad Expoalimentaria 2023.
- Sello de reconocimiento de Mejor Producto Innovador en la Tendencia Practicidad Expoalimentaria 2023.

7.3.3. PREMIO A LA TENDENCIA ECO FRIENDLY

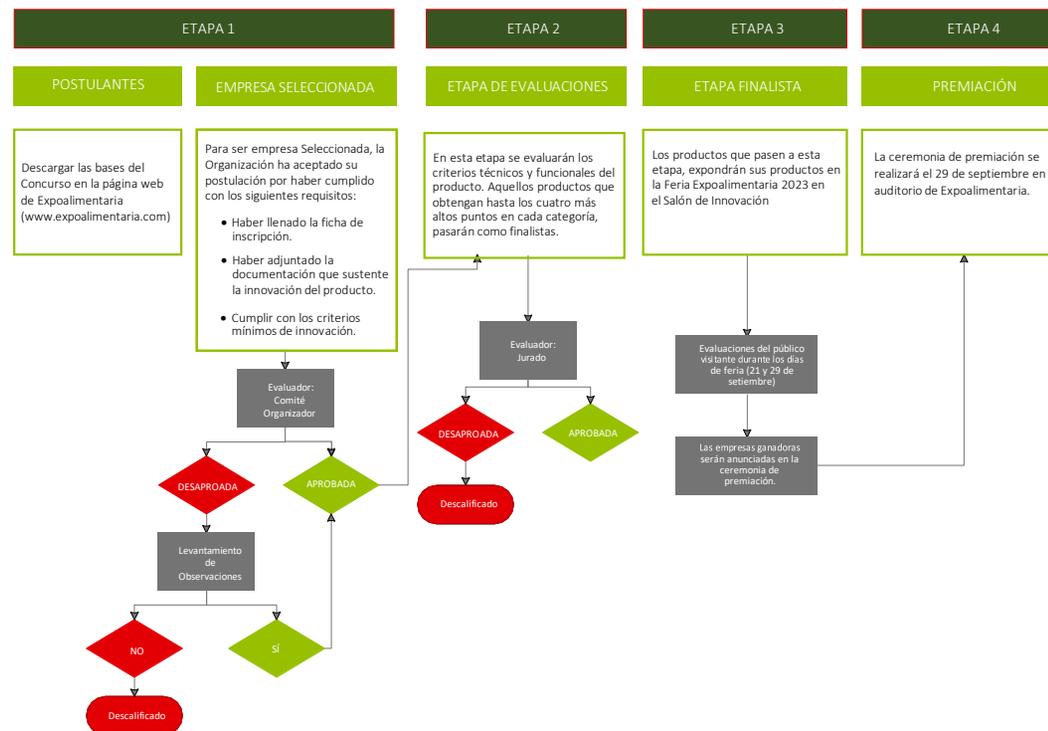
Premio Tendencia orientado a reconocer al Mejor Producto Innovador Ecológico y sostenible⁷, obtenido mediante métodos de producción amigables con el medio ambiente (materiales reciclables, biodegradables y/o compostables) hasta la presentación del empaque (reutilización del envase o facilidad de desecho), cuyo tiempo de degradación e impacto al medio ambiente sea nulo o reducido.

- Trofeo de Mejor Producto Innovador en la Tendencia Eco Friendly Expoalimentaria 2023.
- Certificado de Mejor Producto Innovador en la Tendencia Eco Friendly Expoalimentaria 2023.
- Sello de reconocimiento de Mejor Producto Innovador en la Tendencia Eco Friendly Expoalimentaria 2023.

⁷ Productos, que, para su fabricación, se utilizan procesos, materias primas y prácticas que requieren de una cantidad menor de energía o recursos naturales, así también el destino final de dichos productos, se prioriza su reutilización, reciclaje o rápida degradación.

8. PROCESO DE DESARROLLO DEL CONCURSO

Las empresas interesadas en participar en el 12º Concurso de Innovación - Expoalimentaria 2023, deberán cumplir el siguiente procedimiento:



8.1. LEVANTAMIENTO DE OBSERVACIONES

- 8.1.1.** Una vez culminado el proceso de recepción de inscripciones (**Fecha límite: 01 de agosto de 2023**), el Comité Organizador del concurso recibirá las postulaciones y revisará cada una para asegurar que la documentación se encuentra completa.
- 8.1.2.** Las postulaciones que no cuenten con la documentación completa se les notificará vía correo electrónico y tendrán como plazo hasta el **14 de agosto de 2023** para levantar las observaciones.
- 8.1.3.** Fuera del plazo establecido la candidatura no será considerada y quedará automáticamente descalificado sin lugar a reclamos o apelaciones.

8.2. ETAPA DE EVALUACIONES

- 8.2.1.** El total de candidaturas son evaluadas de acuerdo a las bases y condiciones del concurso por el Equipo Técnico, integrado por profesionales designados por los organizadores, quienes determinarán qué postulaciones son hábiles para pasar la etapa semifinal. **Estas evaluaciones no son susceptibles de revisión o apelación.**
- 8.2.2.** Los semifinalistas son proclamados como tales a través de los medios de comunicación correspondientes de la feria.
- 8.2.3.** Si en una o más categorías no hubiese al menos 2 candidaturas presentadas, la categoría será automáticamente declarada desierta por el Equipo Técnico.

8.3. ETAPA SEMIFINAL

- 8.3.1.** Seguidamente, el Jurado procede a evaluar, degustar y calificar a los semifinalistas y definir como finalistas a las postulaciones que hubieran obtenido hasta los cuatro más altos puntajes en cada categoría. Entre los finalistas, puede haber empates, y en tanto, haber más finalistas en una o más categorías. El puntaje otorgado por el Jurado supondrá el 80% de la calificación final de cada uno de los finalistas.
- 8.3.2.** De igual manera, el Jurado designa a los ganadores de los Premios por Tendencia entre las candidaturas finalistas. Los ganadores son anunciados en la Premiación del Concurso de Innovación el día 29 de septiembre en el recinto ferial.
- 8.3.3.** Seguidamente, el Jurado elige una terna (03) entre las candidaturas finalistas para El Mejor Producto Innovador. Los ganadores se definirán según el puntaje obtenido en la Etapa Final del Concurso (votación de los visitantes en el recinto ferial).
- 8.3.4.** Los finalistas son proclamados como tales en la Conferencia de Prensa de Lanzamiento de Expalimentaria 2023.

8.4. ETAPA FINAL

- 8.4.1.** Los productos que hayan sido proclamados como finalistas exhibirán su producto en el Salón de Innovación; el cual, se llevará a cabo los días de Feria (del 27 al 29 de septiembre 2023).
- 8.4.2.** Para la exposición del producto, la organización de la Feria Expoalimentaria pondrá a disposición un espacio dentro del Salón de Innovación. Cada empresa deberá tener en consideración la cantidad de muestras a entregar, según lo indique el área administradora del Concurso, en el plazo, cantidad y lugar correspondientes.
- 8.4.3.** Las muestras que serán exhibidas en el Salón de Innovación deberán ser entregadas junto con una Guía de Remisión del **22 de septiembre de 2023** en el **Recinto Ferial** en la zona del **Almacén Principal** (Ver Anexo 2).
- 8.4.4.** Las muestras otorgadas para el Salón de Innovación se rigen bajo la política de no devolución de las mismas.
- 8.4.5.** De todo lo expuesto, aquellas empresas que habiendo quedado finalistas, no realicen la entrega de las muestras en el plazo y lugar correspondientes, serán descalificadas automáticamente.
- 8.4.6.** Dentro del Salón de Innovación se instalará un centro de votación online en el que los visitantes nacionales e internacionales tendrán la oportunidad de emitir su voto por el producto más innovador.

8.5. PREMIACIÓN

- 8.5.1.** El día jueves 28 de septiembre de 2023, se hará el conteo de votos emitidos hasta las 17.00hrs del mismo día, los cuales supondrán el 20% de la calificación final de cada uno de los finalistas.
- 8.5.2.** Seguidamente, el área administradora del Concurso procederá a adjudicar el premio de Innovación en cada categoría entre las candidaturas finalistas según el puntaje obtenido en cada una de las etapas.
- 8.5.3.** De igual manera, según la terna elegida por el Jurado, procederá a adjudicar el premio al Producto más Innovador de acuerdo al puntaje de calificación obtenido por los visitantes.
- 8.5.4.** Los ganadores son proclamados como tales en la Conferencia de Prensa de Resultados Preliminares de Expoalimentaria 2023 el día viernes 29 de septiembre a las 16.00hrs en el auditorio del recinto ferial. (hora estimada)

9. JURADO

- 9.1. El Jurado tiene un carácter mixto, y está conformado por personalidades e instituciones de reconocido prestigio de diferentes campos participantes en la innovación alimentaria:
- Instituciones de promoción comercial
 - Líderes del Sector Gastronómico: Chefs y Escuelas de Gastronomía
 - Instituciones Técnicas: Academia y Gobierno
 - Canales de Venta: Supermercados, Sector Retail y Sector HORECA
 - Medios Especializados
- 9.2. El Jurado tiene las siguientes facultades:
- 9.2.1.** Interpretar las Bases.
 - 9.2.2.** Descalificar a los concursantes que no cumplan con los requisitos establecidos por las Bases.
 - 9.2.3.** Calificar, de acuerdo a los criterios de evaluación detallados en el inciso cinco, a cada una de las candidaturas, con el propósito de definir a los finalistas del concurso.
 - 9.2.4.** Designar a los ganadores de los Premios por Tendencia entre las candidaturas finalistas, según los criterios de evaluación detallados en el inciso cinco.
 - 9.2.5.** Designar la terna (03) de finalistas como los productos más innovadores, según los criterios de evaluación detallados en el inciso cinco.
 - 9.2.6.** Las demás que, a su juicio, sean convenientes para el cumplimiento de sus funciones.
- 9.3. El quórum de instalación del Jurado es la mayoría de sus miembros. Las decisiones se adoptan por mayoría simple de los miembros concurrentes. En caso de empate en la votación, dirime quien ejerza su presidencia.
- 9.4. Los miembros del Jurado, en caso de estar relacionados con alguna candidatura participante o de percibir conflictos de interés, se inhiben de participar en la discusión y decisión de una determinada categoría.
- 9.5. Por el solo hecho de su inscripción, los postulantes formalizan su aceptación incondicional de las presentes Bases, así como de las decisiones del Jurado.

10. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

El cronograma de actividades del 12° Concurso de Innovación deberá ser respetado por los postulantes a cabalidad, pues el no cumplimiento será razón para la automática descalificación. Por ello, recomendamos a las empresas extranjeras que tomen en cuenta tiempos de tránsito, trámite ante Aduanas de país de origen y de destino, entre otros.

Fecha	Detalle de Actividad
05 de mayo	Publicación de bases y Ficha de Inscripción.
1 de agosto	Fecha límite para inscripción al Concurso de Innovación.
14 de agosto	Envío de observaciones.
21 de agosto	Fecha límite para levantamiento de observaciones.
31 de agosto	Anuncio de Semifinalistas del Concurso de Innovación.
11 de septiembre	Anuncio de Finalistas del Concurso de Innovación.
22 de septiembre	Fecha única de entrega de muestras para el Salón de Innovación (para feria).
29 de septiembre	Ceremonia de Premiación del Concurso de Innovación.

11. INFORMACIÓN, CONFIDENCIALIDAD Y PROPIEDAD INTELECTUAL

- 11.1. La información sobre el concurso y los alcances de las presentes Bases es suministrada a través del equipo organizador de Expoalimentaria 2023 (EA 2023).
- 11.2. La información y el material adicional que presenten los concursantes son recibidos y mantenidos por el equipo de EA 2023 a título estrictamente confidencial. No son comunicados en forma alguna a terceras personas o entidades, ni son material de devolución.
- 11.3. La información presentada será tratada como confidencial tanto por el Equipo Técnico como por los miembros del Jurado.
- 11.4. Los organizadores se reservan el derecho de mencionar a los concursantes ganadores y finalistas, así como la información concerniente a sus candidaturas, en las publicaciones que se pudiesen realizar sobre el 12° Concurso de Innovación.
- 11.5. Los organizadores se reservan el derecho a publicar las fichas postuladas, teniendo siempre el cuidado de no revelar información de carácter estratégico del producto.
- 11.6. Los productos presentados a este concurso, las ideas y desarrollos en los que éstos se basen deben ser de propiedad de la empresa que los presente y se recomienda patentarlos.

12. REFERENCIAS

Para consultas, comunicarse:

Área de Ferias - Actividades Sociales y Complementarias

Asociación de Exportadores - ADEX

Cel

994639983

E. expoalimentaria@adexperu.org.pe/maria.arango@adexperu.org.pe/

CAPÍTULO II

SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

Está conformada por varios documentos que las empresas deben llenar:

1. FICHA DE INSCRIPCIÓN

En ella se consigna lo siguiente:

- Datos de la empresa que presenta la postulación.
- Datos de la participación en feria.
- Datos del contacto responsable del concurso.
- Datos del (los) producto(s) y la(s) categoría(s) que postula.

Se debe llenar una única ficha de inscripción por el total de candidaturas que presente en cada categoría. No se admiten modificaciones una vez suscrita la ficha de inscripción. La ficha de inscripción puede accederse en la siguiente dirección electrónica:

<https://expoalimentariaperu.adexperu.org.pe/ConcursoInnovacion/Login>

2. DECLARACIÓN JURADA

Mediante ella, los participantes declaran que se sujetan a las bases y a las condiciones del concurso e indican los anexos presentados con la postulación. En este documento, los participantes declaran bajo juramento que la información entregada sobre su candidatura, así como sobre la empresa que la presenta, es verdadera y que, en caso contrario, se someten a descalificación del Jurado.

3. INFORMACIÓN DE LA CANDIDATURA

- 1.1. Es la parte central de la información que la empresa presenta al concurso.
- 1.2. Se realiza un documento por cada una de las candidaturas (máximo 3).
- 1.3. Se debe completar cada uno de los campos sin excepción; de manera puntual y concisa.

En ella se consigna lo siguiente:

- Ficha Técnica: Datos del producto
- Cuestionario sobre la innovación del producto
- Ficha Comercial (Completada por el área de Marketing de la empresa)

Los Equipos Técnicos y el Jurado, valoran, de manera especial, la información o evidencias que los concursantes presentan para sustentar tangiblemente la información de su postulación.

Los participantes pueden presentar materiales visuales adicionales (videos, por ejemplo) propios que puedan ser utilizados por los organizadores en forma total o parcial para una adecuada y breve presentación del(los) producto(s) en la ceremonia de premiación y en publicaciones relacionadas con el concurso. Estos materiales no requieren haber sido especialmente elaborados o preparados para este concurso y, al igual que los demás materiales presentados por los participantes, no son devueltos al término del mismo.

4. ANEXOS

Los anexos incluyen información necesaria que debe presentarse sobre la candidatura, la cual describe mejor y complementa el proceso de postulación. Los anexos no reemplazan a la información general de la candidatura, a partir de la cual evalúa el Jurado.

Los anexos deben de presentarse dentro del plazo establecido para la postulación del concurso (fecha límite: 01 de agosto). Los anexos son material de evaluación y la falta de uno o varios documentos determinará como nula la postulación y será un impedimento para el pase a semifinal. Los anexos se entregan por cada uno de los productos participantes.

En los anexos se consigna lo siguiente:

- Logo del producto y/o empresa en formato Illustrator o PDF (indicar si el logo es de la empresa o producto).
- Logo del producto y/o empresa en formato JPG o TIFF en resolución de 300dpi y de tamaño 20 x 20 cm.
- Diagrama de Flujo del proceso de elaboración del producto.
- Imagen de la etiqueta y presentación del producto.
- (03) Fotografías del producto en distintos ángulos (fondo blanco) en resolución de 150dpi y de tamaño 1200 x 1000px.
- Copia del Registro Sanitario vigente emitido por la entidad correspondiente de cada país.
- Veinte (20) Muestras del producto para la evaluación, las cuáles serán utilizadas en su totalidad.

5. FORMATO DE PRESENTACIÓN

Los documentos de la(s) candidatura(s) se presentarán vía electrónica, sin excepción y de manera obligatoria, a través de la plataforma virtual del Concurso:

Todos los documentos que a continuación se detallan deberán de ser completados y subidos de ser el caso, a la plataforma virtual dentro de los plazos anteriormente establecidos.

- Declaración Jurada firmada y sellada por el Representante Legal, debidamente escaneada y enviada en formato PDF.
- Información de la candidatura.
- Anexos
 - Logo del producto y empresa en formato Illustrator o PDF.
 - Logo del producto y empresa en formato JPG o TIFF en resolución de 300dpi y de tamaño 20 x 20 cm.
 - Diagrama de Flujo del proceso de elaboración del producto.
 - Imagen de la etiqueta y presentación del producto.
 - Tres (03) Fotografías del producto en distintos ángulos (fondo blanco) en resolución de 150dpi y de tamaño 1200 x 1000px.
 - Copia del Registro Sanitario vigente emitido por la entidad correspondiente de cada país.

Los archivos serán grabados de la siguiente forma:

Nombre del producto y empresa_Descripción de archivo

Ejemplos:

- *Leche Forticalcio de Pepita_Fotografía 1.jpg*
- *Leche Forticalcio de Pepita_Declaración Jurada.pdf*

6. PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS (ENVÍO FÍSICO)

Se enviarán en una caja o empaque debidamente sellado y rotulado bajo el formato adjunto en el Anexo N°2.

Si el producto requiere de refrigeración deberá de enviarse en una caja isotérmica o de tecnopor, en la cual – además de los datos consignados anteriormente -, deberá de detallar el tiempo que el producto puede permanecer en la caja y la temperatura límite del producto (aquella que no se puede superar).

ANEXO N°2

RÓTULO PARA LAS MUESTRAS:

Señores
Expoalimentaria
Atte.: Área de Actividades Sociales y Complementarias

12° CONCURSO DE INNOVACIÓN
EXPOALIMENTARIA 2023

Categoría: (Indicar el nombre de la categoría en la que participa)

Producto:

Nombre / Razón Social de la Empresa Postulante:

*N° de Muestras por caja

*Consideraciones de almacenamiento (N° de cajas máxima apilables permitidas, temperatura de almacenamiento, etc.)