



PREMIO NEW FOOD-CÁTEDRA PALMERAL DE ELCHE AL “MEJOR PRODUCTO DESARROLLADO A BASE DEL DÁTIL”

Las Asignaturas de Desarrollo e Innovación de Alimentos y Marketing Alimentario del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Miguel Hernández (UMH), organizan el concurso NEWFOOD UMH, abierto a los estudiantes matriculados en dichas asignaturas.

Los participantes presentarán un nuevo alimento que debe ser una innovación tecnológica desarrollada en los laboratorios de Tecnología de Alimentos de la EPSO en términos de racionalidad económica. Además, el alimento debe representar una oportunidad comercial en el mercado y estar dirigido a los consumidores con las estrategias de marketing adecuadas

OBJETIVO: Premiar el desarrollo e innovación de los alumnos del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la EPSO.

Dentro de este concurso se integra el **Premio Cátedra Palmeral d'Elx al mejor producto desarrollado a base del dátil.**

El Premio Cátedra Palmeral de Elche tiene como objetivos:

- (i) Promover actividades de desarrollo e innovación en el campo de los alimentos en los que el dátil sea un ingrediente del mismo.
- (ii) Contribuir a la diversificación del uso del dátil como ingrediente en la elaboración de alimentos.
- (iii) Elaborar Alimentos 5S (sanos seguros, sabrosos, sostenibles y socialmente aceptables) que añadan dátil como materia prima.
- (iv) Establecer un plan de marketing para el producto desarrollado.
- (v) Difundir las propiedades saludables del dátil a través de los medios de comunicación.
- (vi) Promover las actividades de la Cátedra Palmeral de Elche, así como el Programa UMH saludable y la Red Temática Entorno Social y Bienestar del CAMPUS HABITAT5U.

Procedimiento:

Para poder participar en el premio, los alumnos deberán cumplir los siguientes requisitos:

- (i) Estar matriculado en una de las siguientes asignaturas de la UMH (desarrollo e innovación de alimentos y marketing alimentario).
- (ii) Enviar una solicitud (expone y solicita), en papel o por correo electrónico bien al profesor José Angel Pérez Alvarez (ja.perez@umh.es) o a la secretaria de la cátedra (raul.moral@umh.es), indicando el interés en participar, los integrantes del equipo de trabajo, el nombre del producto, así como los aspectos a destacar del alimento elaborado.
- (iii) La fecha límite para realizar las solicitudes de participación en el premio, será el 10 de enero de 2017



Presentación del producto:

Los productos desarrollados serán expuestos para su degustación durante la jornada NEW FOOD (13 de enero de 2017 de 09:00 a 14:00) que tendrá lugar en el la Lonja de Orihuela (C/ Aragón, 1 03330 - Orihuela) y participarán en el concurso “New Food”, en el que se premiará a los grupos de estudiantes que hayan elaborado los mejores productos.

Los alimentos serán evaluados por un panel de jueces formados por profesores de la UMH, personal de la industria de alimentos, y un miembro de la Cátedra Palmeral de Elche.

Premios:

El premio Cátedra Palmeral de Elche estará dotado de 1 premio de 500 euros, que en caso de empate, podrá compartirse.

El **Premio Cátedra Palmeral d'Elx al mejor producto desarrollado a base del dátil** está integrado dentro de las Jornadas NEWFOOD que están dirigidas a empresas agroalimentarias, estudiantes de bachiller y ciclos formativos, estudiantes de grados, master y doctorado, restauradores y público en general.

Las actividades realizadas están amparadas por el Programa UMH saludable y el Campus de Excelencia Internacional CAMPUS HABITAT5U.