

# BASES DE PARTICIPACIÓN

## PREMIOS FOODTURE DE INNOVACIÓN SOSTENIBLE

---

### FECHAS DE PARTICIPACIÓN

Del 23 de septiembre al 23 de octubre de 2022.

### OBJETIVO

Barcelona centre de Disseny y Plat Institute lanzan una nueva convocatoria de los Premio Foodture de Innovación Sostenible, alineada con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, para poner en valor y promocionar proyectos, productos y/o servicios de innovación disruptiva en food design y/o food tech que contribuyan a una mejora de los sistemas alimentarios actuales.

Estos premios tienen el objetivo de dar respuesta y solución a alguna de las problemáticas actuales del contexto actual: combatir el desperdicio alimentario, reducir el exceso de residuos inorgánicos del sector agroalimentario y/o encontrar nuevas fórmulas para afrontar la crisis de materias primas.

### PARTICIPANTES Y ÁMBITO TERRITORIAL

La convocatoria se dirige a aquellos/as profesionales y estudiantes de las disciplinas del diseño, el food design, el food tech, la restauración y las artes gastronómicas, que residan actualmente en España y que sean mayores de 18 años.

La participación podrá ser individual o en equipo.

Cada participante podrá presentar más de un proyecto siempre que cumpla todos los requisitos y genere una solicitud de registro para cada uno de los proyectos.

## PRESENTACIÓN DE LOS PROYECTOS

La presentación de los proyectos se realizará a través de un formulario [Typeform](#), que se podrá consultar desde los diferentes canales de comunicación de Foodture Barcelona (web, newsletter y redes sociales).

La información que se solicitará es:

- Nombre y apellidos
- Fecha de nacimiento
- E-mail
- Teléfono de contacto
- Redes sociales
- Título del proyecto
- 1 DIN-A3 en pdf con el título del proyecto, un texto con la descripción del proyecto (máximo 600 palabras) y las imágenes principales

La descripción del proyecto tendrá que responder a las siguientes cuestiones:

- ¿Qué problema o necesidad aporta el proyecto?
- ¿Qué materia/s prima/s alimentaria/s y/o residuo/s alimentario/s o no alimentarios se utiliza? En su defecto, ¿qué materiales y/o recursos son necesarios para llevar a cabo el proyecto?
- ¿Cuál es la innovación que aporta? (procesos, servicios, materiales, ...)
- ¿Cuál es el producto, objeto o servicio resultante?

**El plazo de presentación de los proyectos finalizará el 23 de octubre de 2022, a las 23.59 h.**

## SELECCIÓN Y CRITERIOS DE VALORACIÓN

Un comité de expertos/as formado por Barcelona centre de Disseny y Plat Institute seleccionará los 10 mejores proyectos de entre todos los recibidos.

Estos 10 proyectos seleccionados tendrán la oportunidad de:

- Ser expuestos en el espacio expositivo de Foodture Barcelona en el Gastronomic Forum de Barcelona (del 7 al 9 de noviembre de 2022). Los trabajos seleccionados deberán contar preferiblemente con un prototipo que será expuesto en el stand de Foodture Barcelona del Gastronomic Forum de Barcelona, cita de referencia del sector por donde pasan más de 16.000 profesionales.

- Participar en un Pitch de presentación de los proyectos durante el evento Foodture Barcelona el 8 de noviembre de 2022 en el Gastronomic Forum de Barcelona. El Pitch será en formato presencial (o vía online para aquellos que no puedan asistir personalmente). La participación en este Pitch deberá ser de forma individual.

- Los proyectos seleccionados se publicarán en la plataforma digital [Foodture Connecting Platform](#).

Nota: los posibles gastos de traslado, alojamiento de los seleccionados o el envío de los prototipos correrán a cargo de los y las finalistas. La organización podrá requerir a los participantes que el prototipo llegue con una semana de antelación a la fecha del 7 de noviembre.

Los criterios de valoración que se tendrán en cuenta para la selección de los 10 proyectos serán:

- Concepto #circular design & #materialflow. La idea o proyecto aporta una solución de economía regenerativa en el sector de la alimentación y la restauración, ya sea a lo largo de la cadena de producción como en el hogar o el propio restaurante.

- Innovación. La idea o proyecto es innovador contra lo presente actualmente en el mercado existente.

- Grado de solución de la problemática.

- Usabilidad. La idea o proyecto es realista y viable.

- Prototipo. La idea o proyecto deberá contar preferiblemente con un prototipo.

- Presentación. El nivel de la presentación gráfica y estructuración de la información también serán tenidos en cuenta.

## JURADO

Un jurado profesional valorará las 10 propuestas seleccionadas en base al proyecto expuesto y a la presentación que hagan sus autores durante el Pitch que tendrá lugar en el evento Foodture Barcelona el 8 de noviembre de 2022. En caso de que los y las finalistas no lleven a cabo dicha presentación en una de las dos modalidades permitidas (presencial u online) sin mediar previo aviso o causa justificada podrán ser descalificados y perder la opción de ser premiados/as. En dicho caso, el proyecto ganador será elegido entre los restantes proyectos seleccionados.

El jurado estará formado por:

- Un representante del Barcelona centre de Disseny

- Un representante de Plat Institute

- Un/a experto/a en diseño, agrifood y/o food design

- Un/a experto/a en comunicación, periodista especializado, etc.

## PREMIO

El/la ganador/a se dará a conocer durante el acto público de entrega de los Premios Foodture de Innovación Sostenible, que se celebrará el 8 de noviembre de 2022, a las 18.00 h.

El proyecto ganador recibirá una mención honorífica, así como:

- Un “Acceleration Day” que consistirá en diferentes sesiones de mentoría de la mano de expertos a realizar en 2023. Las sesiones podrán ser presenciales desde Barcelona o bien podrán realizarse de manera online, según la elección del ganador/a. Los posibles gastos de traslado y alojamiento correrán a cargo del ganador/a.
- Una campaña de difusión por parte de Foodture Barcelona en web, redes sociales, newsletter, etc.

## FASES DE LA CONVOCATORIA

1. Convocatoria: desde el 23 de septiembre hasta el 23 de octubre a las 23.59 h.
2. Selección de los 10 mejores proyectos: del 24 al 25 de octubre.
3. Comunicación a los 10 proyectos seleccionados: 26 y 27 de octubre.
4. Envío de los prototipos y materiales expositivos por parte de los seleccionados: del 31 de octubre al 2 de noviembre.
5. Montaje de los prototipos en Gastronomic Forum Barcelona (stand C181, Pabellón 8 de Fira de Barcelona): del 3 al 6 de noviembre.
6. Envío de la presentación (máximo 3 minutos): antes del 4 de noviembre.
7. Exposición de los 10 trabajos seleccionados: 7, 8 y 9 de noviembre.
8. Pitch de los 10 proyectos seleccionados: 8 de noviembre a las 16.00 h.
9. Entrega del Premio al ganador/a: 8 de noviembre a las 18.00 h.
10. Recogida de los prototipos y materiales expositivos: 9 de noviembre a partir de las 20.00

## DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL E INDUSTRIAL

Los y las participantes garantizan que:

a) El proyecto que presentan a la convocatoria del “Premio Foodture de Innovación Sostenible” es original y no infringe los derechos de propiedad intelectual o industrial de terceros, comprometiéndose a dejar indemne a **Barcelona centre de Disseny y Plat Institute**, frente a cualquier reclamación por parte de terceros que se le pudiera exigir con motivo del incumplimiento de la obligación establecida en el presente apartado.

b) Toda la información y documentación que acompaña a su proyecto es verdadera, completa y precisa.

Igualmente, los y las participantes confirman que son autores y autoras de tales diseños y que en sus diseños no existe ningún contenido que sea ilícito, nocivo, peligroso, abusivo, amenazante, acosador, difamatorio o soez, o que infrinja cualquier derecho de marca, diseño, o cualquier otro derecho de Propiedad Intelectual o Industrial, o cualquier otro derecho de un tercero.

Los derechos de Propiedad Industrial/Intelectual sobre el diseño o proyecto presentado, serán de titularidad del/la participante. Es responsabilidad de cada participante proteger sus derechos de Propiedad Industrial/ Intelectual sobre el diseño antes de presentarlo al concurso si así lo considera necesario. Una vez el diseño se ha presentado a **Foodture Barcelona** se considera que está en el dominio público. Los organizadores no serán responsables de infracciones de cualquier derecho de propiedad industrial/intelectual de terceros una vez los diseños están en el dominio público.

## DERECHOS DE REPRODUCCIÓN Y PUBLICACIÓN

Los y las participantes asignan a **Barcelona centre de Disseny y Plat Institute**, los derechos de reproducción y publicación de los proyectos presentados, para todos los países del mundo y por el período máximo permitido por ley en cada uno de esos países con el propósito de promoción en publicaciones de interés general y / o revistas especializadas, así como en los sitios web, ediciones y publicaciones de **Foodture Barcelona**, **Barcelona centre de Disseny y/o Plat Institute**.

Tanto los y las finalistas como el/la ganador/a consienten que el organizador publique sus nombres y apellidos e imagen en internet o en los medios de prensa, así como la utilización con fines históricos del material publicado en el que estén insertos su nombre y apellidos, con el fin de promocionar la marca **Foodture Barcelona** y de otorgar a la presente convocatoria de premios la máxima difusión.

Igualmente, los y las finalistas y el/la ganador/a aceptan participar en cualquier actividad de promoción y publicidad de esta convocatoria que determine el organizador, de acuerdo con su disponibilidad. Tales actividades pueden incluir el uso del nombre del proyecto del participante, así como el nombre, fotos, voz y otros afines a la publicidad, comercio y propósito promocional sin compensación adicional, en todos los medios ahora conocidos y por descubrir de aquí en adelante, globalmente, sin necesidad de notificación o revisión o aprobación por los participantes.

## PROTECCIÓN DE DATOS

Inscribiéndose en los **Premios Foodture de Innovación Sostenible**, los y las participantes aceptan expresamente los hechos descritos a continuación:

Los datos personales serán incluidos en un archivo propiedad de Barcelona centre de Disseny con sede en Plaça de les Glòries, 37, 08018, Barcelona, España, responsable de este archivo, con el objeto de dirigir y coordinar la participación en el Premio.

Los y las participantes podrán ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición por escrito a Foodture Barcelona: ([hola@foodture.barcelona](mailto:hola@foodture.barcelona)).

El ejercicio de los derechos de cancelación y oposición dará lugar a la retirada de la inscripción del/la participante en esta convocatoria, ya que los datos son necesarios para gestionar su participación en el evento.

Inscribiéndose en esta convocatoria, los y las participantes aceptan los siguientes términos y condiciones descritos en estas bases que se encontrarán colgadas en <https://www.foodture.barcelona/premios-foodture/> durante todo el periodo de participación.

Ante posibles dudas en la interpretación de estas bases prevalecerá el criterio de Barcelona centre de Disseny y Plat Institute.

**Más información: [hola@foodture.barcelona](mailto:hola@foodture.barcelona)  
[www.foodture.barcelona](http://www.foodture.barcelona)**