

## BASES CONVOCATORIA AL RETO DE INNOVACIÓN ABIERTA “ALTERNATIVAS UTILIZACIÓN DE SUERO DE LECHE”

### 1. ANTECEDENTES

De acuerdo al Instituto Nacional de Tecnología Industrial - INTI de Argentina, el suero es una fuente importante de nutrición en cuanto a minerales, proteínas de alto valor biológico e hidratos de carbono para la población. El lacto suero representa cerca del 90% del volumen de la leche y contiene aproximadamente el 55% de sus nutrientes. Entre los más abundantes se encuentran: lactosa (45 - 50 g/l), proteínas solubles (6 - 8 g/l), lípidos (4 - 5 g/l) y sales minerales (4 - 6 g/l).

De acuerdo al Centro de la Industria Láctea del Ecuador (CIL), a nivel nacional se producen 5.032.729 l/d de leche cruda, cuya producción es obtenida en un 76,3% en la Región Sierra, 19,7% Región Costa y 4% Región Oriental. Para el procesamiento formal de leche se utilizan 2.516.365 litros/día de los cuales el 32% está destinado a la producción formal de queso, resultando en 724.713 litros/día de lacto suero. La industria utiliza de manera formal 60.393 litros/día de lacto suero para la fabricación de bebidas lácteas. **La producción de suero formal disponible y no utilizado es de 664.320 l/d.**

Considerando la restricción para movilizar suero de leche, establecida en la resolución N°033 expedida por AGROCALIDAD, los postulantes que deseen movilizar grandes cantidades de suero, deberán enviar a la Subsecretaría de Agroindustria del (MPCEIP) un oficio de manera física y electrónica ([sarellano@produccion.gob.ec](mailto:sarellano@produccion.gob.ec)), especificando la **cantidad de suero que vayan a movilizar, la frecuencia, destino, ruta, origen y uso (referencia: pruebas reto de innovación)** para gestionar con AGROCALIDAD la emisión de la guía de movilización.

### 2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

Desarrollar alternativas para el aprovechamiento del lacto suero líquido de la industria láctea formal ecuatoriana, para el desarrollo de nuevos productos alimenticios de consumo humano final que no existan en el mercado ecuatoriano.

### 3. PROCESO DE POSTULACIÓN

#### 3.1. Registro en la Plataforma Banco de Ideas

Los postulantes deberán registrarse en la plataforma virtual banco de ideas (en adelante plataforma), de la Secretaría de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación (SENESCYT), a través del siguiente enlace: <http://www.bancodeideas.gob.ec/convocatoria/index>.

Una vez que los postulantes procedan con la activación de su cuenta, deberán completar los datos y crear su proyecto dentro de la plataforma. Adicionalmente los participantes deberán completar la siguiente documentación en la sección de información específica dentro de la convocatoria publicada en la plataforma.

- Perfil del proyecto de acuerdo al formato establecido (**ANEXO 1**)
- Copia de cédula del responsable de la postulación.
- Copia del RUC/RISE (**Si aplica**)
- Presentar certificado de estar al día en el cumplimiento de obligaciones del IESS (**Si aplica**)

### 3.2. Requisitos de participantes.

- Personas naturales mayores de 18 años o personas jurídicas, nacionales o extranjeras con residencia permanente en el Ecuador.
- Los postulantes podrán conformar **equipos de trabajo multidisciplinarios (sin límite de miembros)** para atender a esta convocatoria, designando a un representante que actuará como responsable del grupo.
- El perfil técnico de quien sea designado como responsable del grupo deberá ser de preferencia un **ingeniero en alimentos o afines** con experiencia en desarrollo de nuevos productos.

### 3.3. Requisitos de los proyectos

Los proyectos deberán presentar una alternativa de aprovechamiento al lacto suero líquido proveniente de la industria láctea formal ecuatoriana, con el desarrollo de **productos alimenticios de consumo humano final, diferentes a los ya existentes en el mercado ecuatorianos**, accesible y nutritivo.

### 3.4. Causas de rechazo a la postulación

- Propuestas de desarrollo de productos similares a los ya existente en el mercado.
- No cumplir con los plazos de entrega de información.
- Remitir información falsa o adulterada.
- Información incompleta o inadecuada dentro del perfil del proyecto.
- Falta de alineación entre la propuesta y el objeto de la convocatoria.
- Incumplimiento de los postulantes con los requerimientos establecidos.

## 4. FECHAS POSTULACIÓN

El periodo de postulación se inicia desde las **00h00 horas del miércoles 22 de mayo de 2019 hasta las 23h59 horas del día 28 de junio de 2019**. Para obtener toda la información de la convocatoria, deberán ingresar a la página web de la plataforma Banco de Ideas donde encontrarán toda la información relevante para la postulación.

## 5. CRONOGRAMA

Las fechas establecidas para las actividades deben respetarse, sin embargo podrían ser modificadas de acuerdo a la demanda de las postulaciones

ACTIVIDAD	FECHA
Lanzamiento del programa de innovación abierta	07/05/2019
Lanzamiento de convocatoria	20/05/2019
Recepción de postulaciones	22/05/2019 – 26/07/2019
Validación de cumplimiento de requisitos	29/07/2019
Análisis y evaluación de perfil de proyecto	29/07/2019
Presentación de Propuestas	09/08/2019
Testeo del producto	16/08/2019
Selección de producto ganador	23/08/2019
Adjudicación del reto	30/08/2019

## 6. ETAPAS DEL PROCESO

### **Fase 1 (primer filtro): Validación de cumplimiento de requisitos**

En esta etapa se realizará la validación de las postulaciones y del perfil de proyecto (ANEXO 1), a través de la verificación de cumplimiento de requisitos establecidos en la plataforma. De este primer filtro, serán seleccionadas únicamente las propuestas que tengan un total cumplimiento de requisitos.

### **Fase 2 (segundo filtro): Análisis y evaluación de perfil de proyecto**

Con aquellas propuestas que que hayan superado la fase de validación de cumplimiento de requisitos, se procederá con la evaluación del perfil de proyecto considerando los siguientes parámetros:

CARACTERÍSTICA	PUNTUACIÓN
Alineación de la propuesta con el objeto de la convocatoria.	25
Materia prima principal del producto proveniente de la industria láctea formal ecuatoriana.	10
Características de diferenciación e innovación.	25
Proceso de producción y equipamiento necesario.	25
Enfoque comercial	15
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>

Los perfiles de proyecto que no alcancen un total de 70 puntos conforme los parámetros de evaluación establecidos, serán rechazados y no pasarán a la siguiente etapa.

*(\*) El suero de leche que se requiere como materia prima podrá ser obtenido en laboratorios o plantas pilotos de universidades.*

### **Fase 3: Análisis de viabilidad de los productos**

En esta etapa se realizará el análisis de viabilidad de los productos de acuerdo a los **critérios técnicos** descritos en el **ANEXO 2** y se realiza la presentación del producto al Comité de Expertos.

CARACTERÍSTICA	PUNTUACIÓN
Materia prima que cumpla con requisitos físico-químicos de acuerdo a NTE INEN 1.2594:2011 Suero de Leche Líquido. Requisitos.	20
Materia prima que cumpla con requisitos microbiológicos de acuerdo a NTE INEN 1.2594:2011 Suero de Leche Líquido. Requisitos.	15
El desarrollo del producto no representa alta inversión en procesos productivos, maquinaria y capacitación	15
El proceso de producción indica los puntos críticos de control, tiempos y temperaturas	5
El producto es nutritivo y saludable	10
No existen productos similares en el mercado ecuatoriano	15
El costo de producción del producto es bajo	10
El producto puede ser consumido por diferentes segmentos y edades.	10
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>

Adicionalmente, en esta fase los participantes deberán preparar un pitch de 5 minutos en el que realicen la descripción del producto, su propuesta de valor, el grupo de clientes potencial, el proceso de producción, benchmarking competitivo, origen de la materia prima, entre otros a través de una presentación. Los proyectos que tengan un puntaje superior a 70/100 pasarán a la siguiente fase.

#### **Fase 4: Testeo del Producto**

En la fase del testeo de producto, los candidatos deberán presentar el producto a clientes potenciales para obtener retroalimentación real del mismo. Se evaluarán criterios como:

Característica	Puntuación
Sabor	20
Aroma	15
Color	10
Textura	10
Apariencia	15
Pitch	15
Origen de materia prima	15
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>

#### **Fase 4: Selección del producto ganador**

Con base a la resolución del Comité Técnico, el proyecto que obtenga el mayor puntaje será adjudicado como ganador del primer lugar. El segundo lugar será adjudicado al segundo mejor puntaje.

### **7. CONFIDENCIALIDAD Y PROPIEDAD DE LA PROPUESTA GANADORA**

Al postular en este evento, los participantes declaran y garantizan que no presentan contenido protegido por secreto, ni sujeto a derechos de propiedad intelectual u otros derechos de propiedad de terceros, derechos de denominación de origen, incluidos los derechos de privacidad y publicidad.

En caso de presentarse reclamos por infracciones de derechos de propiedad intelectual, u otros derechos de terceros, la responsabilidad será estrictamente del participante, librando de toda responsabilidad a los organizadores.

Los participantes elegidos se obligan a guardar reserva y confidencialidad de la información proporcionada y los procesos generados por las instituciones participantes durante y después de las etapas del reto de innovación abierta.

Los participantes del evento que no sean declarados ganadores mantendrán todos los derechos de propiedad sobre los desarrollos presentados; y los organizadores se comprometen a mantener confidencialidad sobre los mismos, así como a no hacer uso de estos sin el consentimiento previo de sus titulares.

Las partes acuerdan que los derechos patrimoniales del ganador serán de propiedad del Centro de la Industria Láctea -CIL, quien establecerá mecanismos de acceso a la información entre sus agremiados.

### **8. PREMIO**

El producto ganador recibirá un premio por **USD\$ 5.000**

### 9. FIRMAS DE RESPONSABILIDAD

Persona	Firma de responsabilidad
<p>Diego Borja <i>Subsecretario de Agroindustria</i> <b>Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca - MPCEIP</b></p>	
<p>Rodrigo Gallegos <i>Director Ejecutivo</i> <b>Centro de la Industria Láctea - CIL</b></p>	

