

2ª EDICIÓN RETOS INNOVACIÓN UB



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Càtedra d'Alimentació
Saludable i Sostenible



DANONE

FEBRERO 2023

II EDICIÓ "PROGRAMA REPTES" CÀTEDRA UB- DANONE

4 EQUIPS INTERDISCIPLINARIS D'ESTUDIANTS TREBALLARAN
EN UN REPTE TUTORITZATS PER EXPERTS DE DANONE

DIRIGIT A ESTUDIANTS DE 3ER I 4RT DE:
NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA
CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS
CIÈNCIES CULINÀRIES I GASTRONÒMIQUES

PROTEINA	PLANT-BASED	PROBIÒTICS	KIDS
Nuevas tendencias en alimentos altos en proteína 	Productos sostenibles y deliciosos en bases vegetales 	Productos con valor añadido que respondan a una necesidad de salud 	Productos con buen sabor, saludables y adecuados para las necesidades de los niños 

S'IMPARTIRÀ FORMACIÓ ESPECÍFICA PER PART DE StartUB!:

- 15/2/2023 de 15 a 16h: Presentació dels reptes per part de Danone
de 16h-18h: Taller "Design Thinking", Lucho Domínguez, professor associat Dept. Empresa UB.
- 21/2/2023 de 16h-17.30h: Presentació de l'Innovation Toolkit, Adriana Espinet, professora associada Dept. Empresa UB.
- 3/05/2023 de 16h-17.30h: Taller "Prepara un bon elevator pitch", M. Àngels García, professora, Dept. Filologia Hispànica, Teoria Literatura i Comunicació UB.

APUNTA'T!



AQUESTA ACTIVITAT ÉS SUSCEPTIBLE DE RECONeixEMENT HORES/ECTS



1ª EDICIÓN DEL RETO

Un projecte d'alimentació infantil, guanyador de la 1a Edició del Concurs Repte de la Càtedra UB - DANONE



Taula presidencial amb M.Carme Vidal, Directora del Campus de l'alimentació, Mercè Segarra, Vicerectora d'Emprenedoria, Innovació i Transferència i Mariela Suarez, directora de Recerca i Innovació per al Sud d'Europa de Danone.

Un projecte d'alimentació infantil ha guanyat la primera edició del Challenge de la Càtedra UB-Danone, dotat amb un premi en metàl·lic de 3.000 euros.

L'objectiu del Challenge és que els i les alumnes desenvolupin un concepte de producte que pugui ser llançat al mercat en un termini de cinc anys. El propòsit és apropar el procés d'innovació als futurs professionals, afavorint l'intercanvi d'idees entre empreses i universitat. Aquest any el tema es centrava en els reptes que fa front la societat en relació a l'alimentació de les futures generacions, i com el concepte d'alimentació saludable i sostenible pot donar resposta.

De tots els alumnes que han participat, se n'han seleccionat 35, que han comptat amb 6 setmanes per preparar el treball, i han estat acompanyats en tot moment per un tutor de Danone.

Els equips participants estan formats per estudiants dels graus de Ciència i Tecnologia dels Aliments, Nutrició Humana i Dietètica, i Ciències Culinàries i Gastronòmiques. S'ha buscat així afavorir la col·laboració entre estudiants (i futurs professionals), i aportar un enfocament multidisciplinari al concepte desenvolupat.

Connectant el món acadèmic i empresarial



L'equip guanyador amb representants de Danone

"És una oportunitat excel·lent per entrar en contacte amb els futurs professionals i afavorir l'intercanvi d'idees, a la vegada que contribuïm a la seva formació i els apropem als reptes als quals faran front un cop s'incorporin a una companyia de forma pràctica", ha assenyalat, Mariela Suarez, directora de Recerca i Innovació per al Sud d'Europa de Danone.

Danone té un acord de col·laboració empresa - universitat des de 2015 amb la Universitat de Barcelona, a través de la Càtedra UB - Danone. La finalitat d'aquest és el desenvolupament d'una plataforma que faciliti un conjunt d'activitats de docència, investigació i divulgació en l'àmbit de l'alimentació i la salut.

La companyia està compromesa amb apropar Danone i la innovació als estudiants, així com el coneixement sobre el iogurt i les llets fermentades en l'àmbit de l'alimentació, la nutrició i la salut a la

societat, oferint una informació objectiva i científica.

PROCESO

¿QUÉ?

Proponemos 4 retos a los alumnos
Concurso entre 4 grupos de 5 estudiantes cada uno.
Cada grupo tendrá que tener integrantes de CTA, NHD y CCG

¿QUÉ BUSCAMOS?

Idear y desarrollar un concepto de producto que Danone pueda lanzar al mercado en un plazo de 5 años

TIMMING

6 semanas para definir la propuesta

PREMIO

3000€ para el equipo ganador
Reconocimiento de créditos para los participantes

RETOS

PROTEINA

Nuevas tendencias en alimentos altos en proteína



PLANT-BASED

Productos sostenibles y deliciosos en bases vegetales



PROBIÓTICOS

Productos con valor añadido que respondan a una necesidad de salud



KIDS

Productos con buen sabor, saludables y adecuados para las necesidades de los niños



UN PORTFOLIO SALUDABLE



BRANDS DANONE: (Dairy & PB)

ESSENTIALS/KIDS

The Danone logo, featuring the word "DANONE" in a bold, blue, sans-serif font with a red smile-like arc underneath.The Danonino logo, featuring the word "Danonino" in a blue, cursive, handwritten-style font with a red dot above the 'i'.

FUNCTIONAL

The Danone YoPro logo, featuring the word "YoPRO" in a bold, black, sans-serif font with "DANONE" in a smaller font above it.The Activia logo, featuring the word "ACTIVIA" in a bold, green, sans-serif font.The Actimel logo, featuring the word "Actimel" in a purple and blue, cursive font.The Danacol logo, featuring the word "Danacol" in a white, sans-serif font inside a green heart shape, with "Reduce el colesterol" written below it.

PLANT BASED

The Alpro logo, featuring the word "alpro" in a blue, sans-serif font with a green leaf above the 'p'.The Provamel logo, featuring the word "Provamel" in a black, sans-serif font with "19 83" to its right, and "Organic-bio" written below it.The Savia logo, featuring the word "Savia" in a white, cursive font inside a green leaf shape, with "100% Vegetal" written below it.

INDULGENCE

The Danone Oikos logo, featuring the word "OIKOS" in a bold, black, sans-serif font with "DANONE" in a smaller font above it, and "YOGUR GRIEGO" written below it.The Danone Danet logo, featuring the word "Danet" in a blue, sans-serif font with "DANONE" in a smaller font above it.The Danone logo, featuring the word "DANONE" in a white, sans-serif font inside a blue oval shape with three white horizontal lines below it.

¿QUÉ BUSCAMOS Y CÓMO LO VALORAREMOS?:

- Buscamos soluciones y conceptos innovadores. No os limitéis pensando en yogur.
- Pensad en la dimensión sabor y experiencia de consumo. Tiene que estar bueno.
- Aspectos adicionales a considerar: Circularidad (pack), clean labelling y simplicidad, desperdicio alimentario, sostenibilidad de los ingredientes

→ Memoria escrita

1. Título (Nombre comercial del producto)
2. Descripción del concepto, del producto y del pack
3. Ficticio del producto (ilustración, imagen, dibujo digital...)
4. Ingredientes, tabla nutricional y justificación
5. Grupo de población a quien se dirige
6. Potencial de negocio y cómo lo venderíamos
7. Propuesta de marca/ justificación del nombre comercial
8. ¿Por qué es una oportunidad para Danone?
9. Bibliografía/fuentes consultadas

→ Presentación para defensa oral.

→ Se valorará la presentación de algún prototipo físico.

Cada equipo
tendrá un
tutor

Danone

Tiempo
estimado de
dedicación
alumnos 25-
30h

EXPERTOS DANONE QUE OS ACOMPAÑARÁN



MÓNICA RAMS

Fermentation Technologist & WISE
Leader Centro Carasso
R&I Advanced Technology
monica.rams@danone.com



TONI TORRES

Nutrition & sustainability Manager.
Danone España
antonio.torres6@danone.com



SUELEN SOUZA

Head of Nutrition & sustainability .
Danone España
suelen.souza@danone.com



MONTSE ANDREU

R&I Ferments and Fermentation Manager
Advanced Food technology/Process
montserrat.andreu@danone.com

MACRO-PLANNING:

