



INGenia tu ALIMento

por un mundo más sustentable

Objetivo

El objetivo de este concurso es crear conciencia de lo importante que es reducir la generación de residuos alimenticios, a partir de una idea original de la reutilización de dichos residuos, incorporándolos en la elaboración algún alimento.

Bases

Etapa 1: Registro y entrega de trabajo

Podrán participar todas las personas menores de 21 años que estén inscritas en el nivel medio superior de la República Mexicana, o que hayan concluido los estudios de preparatoria en el ciclo escolar 2025-2026 y que no hayan iniciado estudios universitarios.

La participación se realizará de manera individual y los interesados deberán registrarse en la página <https://ibero.mx/es-MX/retos-ibero/ingenia-tu-alimento>

Se deberá presentar una idea original de la elaboración de un producto alimenticio que incorpore residuos de alimentos en su formulación, el documento debe contener los siguientes aspectos:

- Nombre del(a) participante
- Título o nombre del producto
- Explicación breve de la propuesta
- Descripción de la problemática del residuo a utilizar
- Proveniencia del residuo alimenticio (frutas, hortalizas, cárnicos, cereales, lácteos)
- Descripción del producto/s que se puede elaborar incorporando el residuo
- Beneficio que aporta el residuo al producto alimenticio
- Proceso de elaboración del producto alimenticio que incorpore el residuo antes descrito
- El trabajo deberá enviarse de manera digital en un documento escrito en formato PDF con un máximo de 2 cuartillas
- El archivo en formato PDF debe registrarse en la página: http://enlinea.uia.mx/concursos/src/concursos/forma_concurso.cfm?id=35
- La recepción de trabajos iniciará a partir de la publicación de la presente convocatoria y concluirá el domingo 25 de octubre de 2026 a las 23:59. Los trabajos que no cumplan con todos los requisitos de la presente convocatoria serán descalificados. Cualquier trabajo que el jurado señale con algún indicio de plagio, será descalificado automáticamente y se notificará a las autoridades del colegio correspondiente.
- El jueves 5 de noviembre se anunciarán hasta 5 participantes seleccionados mediante el correo electrónico proporcionado como contacto. En el mismo mensaje se indicará el horario para la elaboración y presentación de productos, que se llevará a cabo el viernes 20 de noviembre de 2026.



Etapa 2: Elaboración del producto

- El viernes 20 de noviembre de 2026 se deberán presentar los(las) finalistas en las instalaciones de Ibero CDMX para elaborar su producto en la Planta Piloto de Ingeniería de Alimentos.
- Cada finalista contará con un máximo de 3 minutos para explicar su propuesta al jurado calificador.
- Al finalizar la presentación, se ofrecerá una muestra del producto al jurado calificador para su degustación
- Después de la degustación, el jurado calificador dispondrá de 5 minutos para para formular preguntas al participante sobre su producto.
- Al término de las presentaciones el jurado calificador realizará la deliberación y su fallo será inapelable.
- El jurado calificador estará conformado por 5 expertos en el área de alimentos.
- La premiación se realizará el mismo viernes 20 de noviembre en la Planta Piloto de Ingeniería de Alimentos.
- Se otorgarán los siguientes premios a los tres primeros lugares:
 - 1er lugar: Máquina para helados Ninja CREAMi
 - 2do lugar: Bocina BOSE
 - 3er lugar: Audífonos Bluetooth
- Cualquier lugar puede quedar desierto si el jurado calificador así lo decide. Cualquier eventualidad no contemplada en las presentes bases, será resuelta por el jurado calificador.

Beneficios de participar

- Este concurso proporciona un código de examen sin costo para las y los participantes que cumplan con lo estipulado en las presentes bases y que estén cursando el último año de preparatoria o la hayan concluido ya. El código entregado por la participación en este concurso deberá ser utilizado antes del 27 de noviembre de 2026. No aplica para cursos de preparación para el examen de admisión ni para reembolso a quienes hayan realizado proceso de admisión con anterioridad. Los trabajos descalificados no tendrán derecho a recibir y/o usar el código de examen sin costo.
- El envío de documentos y registro a este concurso expresa automáticamente la conformidad con las presentes bases y da autorización para que el material sea exhibido de manera virtual en las redes sociales de la carrera de Ingeniería de Alimentos de la Ibero y en @vidaibero.
-



Contacto

Eventos y concursos preuniversitarios
eventos.admision@ibero.mx
55 5950 4000 ext. 7145 | 55 7928 9623

IBERO
CIUDAD DE MÉXICO