

BASES DEL 8º CONCURSO DE ETIQUETAS DE ACEITE

DE LA ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA AGRONÓMICA, ALIMENTARIA Y DE BIOSISTEMAS (ETSIAAB) DE LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID (UPM)

TEMA

Las etiquetas deben incluir, de forma libre, cualquier aspecto relativo al aceite. El diseño debe ser inédito, siendo motivo de eliminación el plagio total o parcial. Es requisito obligatorio que aparezca claramente la siguiente información: **ETSIAAB-UPM, aceite de oliva virgen extra, 50 cl**, así como el [logo de la ETSIAAB](#). El jurado podrá retirar del concurso aquellas propuestas que utilicen expresiones y/o imágenes que puedan inducir a confusión con marcas comerciales existentes.

PARTICIPANTES

Podrá participar todo el alumnado matriculado y el personal en activo de la ETSIAAB.

FORMATO

La etiqueta elaborada deberá ser inédita y realizada en tamaño vertical 75mm x 105mm.

La técnica será libre y podrá utilizarse cualquier estilo. **No se aceptarán diseños generados total o parcialmente mediante el uso de Inteligencia Artificial.**

PRESENTACIÓN

Cada participante solo podrá presentar una única etiqueta y deberá hacerlo antes de las 12:00 del día 21 de noviembre de 2024.

La presentación se realizará por correo electrónico a la dirección comunicacion.etsiab@upm.es y desde una cuenta de correo institucional (@upm.es o @alumnos.upm.es). No se admitirán envíos desde cualquier otra dirección.

Cada participante solo podrá enviar un correo electrónico con el siguiente contenido:

- Un archivo PDF o JPG por cada etiqueta, con un máximo de 5 MB, que contenga la obra presentada a concurso. El nombre del archivo deberá ser ETIQUETA ACEITE y

seguido del título asignado a la obra (ejemplos: “ETIQUETA ACEITE verde y oro.pdf” o “ETIQUETA ACEITE verde y oro.jpg”).

- Otro archivo PDF, con un máximo de 2 MB, que contenga el formulario de inscripción (anexo) con todos los datos debidamente cumplimentados. El nombre de este archivo deberá ser FORMULARIO ACEITE y seguido del título de la etiqueta (ejemplo: “FORMULARIO ACEITE verde y oro.pdf”).

El envío del archivo “ETIQUETA...” sin su correspondiente archivo “FORMULARIO...” invalida la participación.

Todos los trabajos presentados se publicarán en el sitio web y las redes sociales de la ETSIAAB.

PREMIO

Se otorgará un premio a la mejor etiqueta de aceite consistente en un diploma de reconocimiento del 8º Concurso de Etiquetas de Aceite de la ETSIAAB 2024 y 200 euros.

La etiqueta ganadora podrá utilizarse para embotellar el aceite de la ETSIAAB de 2024.

Los premios pueden declararse desiertos.

JURADO

El jurado estará compuesto por:

- El director de la ETSIAAB y presidente de la Fundación Premio Arce, quien presidirá el jurado.
- El secretario de la ETSIAAB y de la Fundación Premio Arce, quien actuará como secretario.
- El/la delegado/a de estudiantes de la ETSIAAB, o el/la subdelegado/a en sustitución.
- El representante del PAS en la Junta de Escuela.
- Un miembro del Gabinete de Comunicación.
- La gerente de la Fundación Premio Arce.

Ser miembro del jurado es incompatible con ser participante en el concurso.

El jurado se reunirá una vez terminado el plazo de presentación y verificará que las etiquetas presentadas cumplen todos los requisitos exigidos, invalidando aquellas que no lo hagan, de lo cual se dejará constancia en el acta.

Las etiquetas válidas se expondrán públicamente durante una semana. Durante ese periodo, todo el personal y estudiantes de la ETSIAAB podrán votar a una única etiqueta de cada categoría, de acuerdo con el procedimiento que se establezca.



UNIVERSIDAD
POLITÉCNICA
DE MADRID



ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR
DE INGENIERÍA AGRÓNOMICA
ALIMENTARIA Y DE BIOSISTEMAS



Finalizado el plazo, se seleccionarán las cinco etiquetas de aceite más votadas para que sea el jurado el que decida, de entre ellas, la ganadora. Se informará públicamente del inicio y final de las votaciones, de las tarjetas premiadas y del fallo final, que será inapelable.

Madrid, 29 de octubre de 2024

ANEXO

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN AL 8º CONCURSO DE ETIQUETAS DE ACEITE DE LA ETSIAAB

Título de la etiqueta de aceite:

Nombre y apellidos del autor/a:

Teléfono y correo electrónico:

Mediante la firma de este formulario:

- Acepto las condiciones recogidas en las bases para la participación en el concurso.
- Declaro que soy el/la autor/a del diseño y que este no se ha generado total ni parcialmente utilizando herramientas de inteligencia artificial.
- Autorizo a la ETSIAAB a usar de forma gratuita esta etiqueta para embotellar su aceite de 2024 y para otros fines promocionales.

Firma del autor/a de la etiqueta

En Madrid, a ____ de _____ de 2024

De conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2016/679 de 27 de abril de 2016 (GDPR), le informamos de que los datos personales recogidos mediante este formulario serán tratados exclusivamente por la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas de la Universidad Politécnica de Madrid para la gestión de su concurso de etiquetas de aceite de 2024. Los datos no serán comunicados a terceros, salvo obligación legal. Puede ejercer los derechos de acceso, rectificación, portabilidad y supresión de sus datos y los de limitación y oposición a su tratamiento dirigiéndose al Gabinete de Comunicación por correo postal (Av. Puerta de Hierro, 2; 28040 Madrid) o electrónico (comunicacion.etsiab@upm.es).