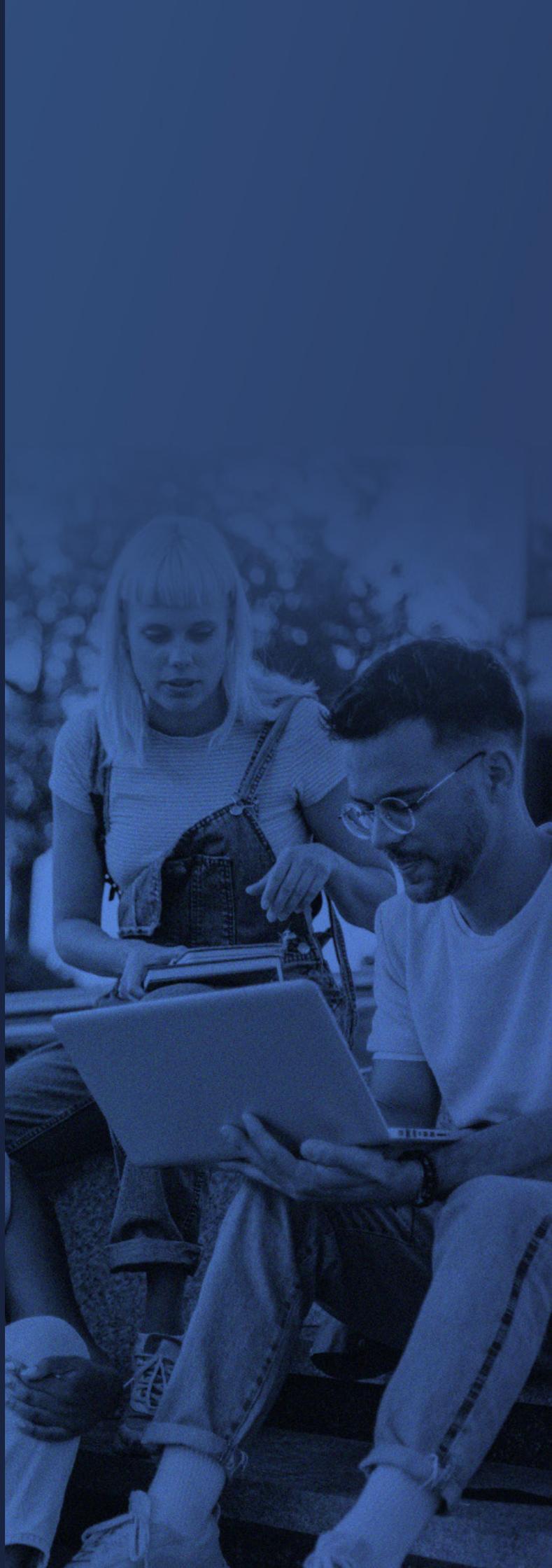


Premios  
Académicos

**AECOC**

**Ideas para  
tu TFG o TFM en  
la categoría de  
TECNOLOGÍA  
APLICADA**



El área tecnológica de AECOC se basa en facilitar el flujo de información a lo largo de la cadena de valor de manera eficiente y transparente. En esta línea, sugerimos temáticas que trabajen para lograr una óptima comunicación entre empresas, en todos y cada uno de los procesos incluidos en la cadena de valor.



## ¿Qué temáticas resultan de interés?

### **Mejora de la visibilidad y transparencia en la cadena de valor.**

- Desarrollo de sistemas basados en RFID.
- Sistemas de Intercambio Electrónico de Información.
- Internet de los Objetos. Sistemas de trazabilidad y seguridad de producto (antifalsificación).
- Sistemas de logística inversa y/o valorización / reciclaje de productos y envases.
- Sistemas, sensores, etc. que faciliten productos más frescos en punto de venta.
- Sistemas y prácticas que permitan conocer el nivel de stock disponible en los distintos eslabones de la cadena de valor, incluyendo el punto de venta

### **Desarrollo de sistemas ERP con los proveedores.**

- Mejora de la interacción de las tecnologías entre actores de la cadena de valor.

### **Consolidación de Smart Cities.**

- Usos especialmente dirigidos a la optimización del transporte distribución urbana

### **Gestión del Big Data:**

- Explotación de datos públicos para beneficio de las empresas / Consumidor.
- Nuevas ideas de negocio a partir de estos datos.
- Identificación de patrones de conducta de consumidores para generar una oportunidad de venta / fidelización.

### **Cadena de suministro sostenible.**

- Utilización de energías alternativas en la cadena de valor de empresas de gran consumo.
- Aplicaciones tecnológicas concretas o prácticas en las empresas que le ayuden a mejorar la sostenibilidad.
- Tecnologías de información que ayuden a minimizar el desperdicio alimentario (óptica, logística, procesos, sistemas...).

### **Transformación digital:**

- El marketing móvil. Ayuda a la venta por internet, especialmente pymes.
- Directamente o a través de terceros.
- Tecnología y aplicaciones que permitan desarrollar o mejorar una estrategia omnicanal.
- La fidelización del consumidor, a través de webs, apps, etc.
- El empleo de la tecnología en la relación B2B y B2C.
- Aportaciones en el ámbito de las Redes Sociales.
- Mejoras en las webs online enfocadas al producto final, cómo mejorar la confianza.
- Impacto de la Digitalización en la Restauración en los próximos años.
- Principales aplicaciones del Big Data en Restauración Comercial

### **Cómo prolongar la vida útil de los alimentos conservando el sabor.**

- Sistemas de determinación del punto de recolección exacto para cada cliente.



## ¿Qué valora especialmente nuestro jurado?



### Propuestas de valor concretas

Con pros y contras, oportunidades de mejora, target claramente identificado, mercado cuantificado (tamaño de la oportunidad), conclusiones con resultados que resulten viables y operativos teniendo en cuenta la cadena de valor desde una perspectiva global.



### El trabajo de campo



### Aportaciones de valor novedosas



### El rigor y la metodología



### La incorporación de Business Case



Conclusiones adaptadas a los sectores de Gran Consumo, Horeca, Marketing, Retail, Sostenibilidad y Tecnología

# Algunos títulos ganadores en ediciones anteriores

Metodologías "online" para la identificación de cuerpos extraños en carne y productos cárnicos.

**UNIVERSIDAD  
POLITÉCNICA DE MADRID**

Proyecto de innovación en puntos de venta del sector retail de Gran Consumo para la reducción del desperdicio alimentario.

**UNIVERSIDAD  
POLITÉCNICA DE MADRID**

La tecnología Blockchain y la trazabilidad alimentaria.

**UNIVERSIDAD  
DE OVIEDO**

Integración omnicanal en el sector de moda rápida.

**UNIVERSIDAD  
D A CORUÑA**

De la intuición al Big Data: Desarrollo de una herramienta alternativa de pronóstico para una multinacional retail.

**UNIVERSIDAD  
POLITÉCNICA DE VALENCIA**

Análítica de datos en Twitter.  
Universidad Autónoma de Bar

**UNIVERSIDAD  
AUTÓNOMA DE BARCELONA**

Evaluación de la calidad y la vida útil de melocotones y nectarinas ready to eat.

**UNIVERSIDAD  
POLITÉCNICA DE MADRID**

Evaluación de la conservación y calidad de frutas presentadas en envase flow-pack en el lineal del supermercado.

**UNIVERSIDAD  
POLITÉCNICA DE MADRID**

Diseño, implementación y validación de una solución tecnológica sensorizada para la detección automática de alérgenos y bacterias en alimentos.

**UNIVERSIDAD  
DEUSTO**

Diseño, implementación y validación de solución tecnológica de control de alérgenos, para garantizar la seguridad en la cadena de valor agroalimentaria, a través de nuevas tecnologías de análisis rápido.

**UNIVERSIDAD  
DEUSTO**

La tecnología blockchain y la trazabilidad alimentaria

**UNIVERSIDAD  
DE OVIEDO**



## Recuerda

Los premios conceden **20.000 euros** repartidos en las 4 categorías y oportunidades de empleo



## ¿Cómo presentar tu candidatura?

Rellena el formulario de inscripción que encontrarás en:

<https://www.aecoc.es/premios-academicos/>

**Fecha límite:**  
30 de septiembre 2025

**Contacto:**  
premiosacademicos@aecoc.es