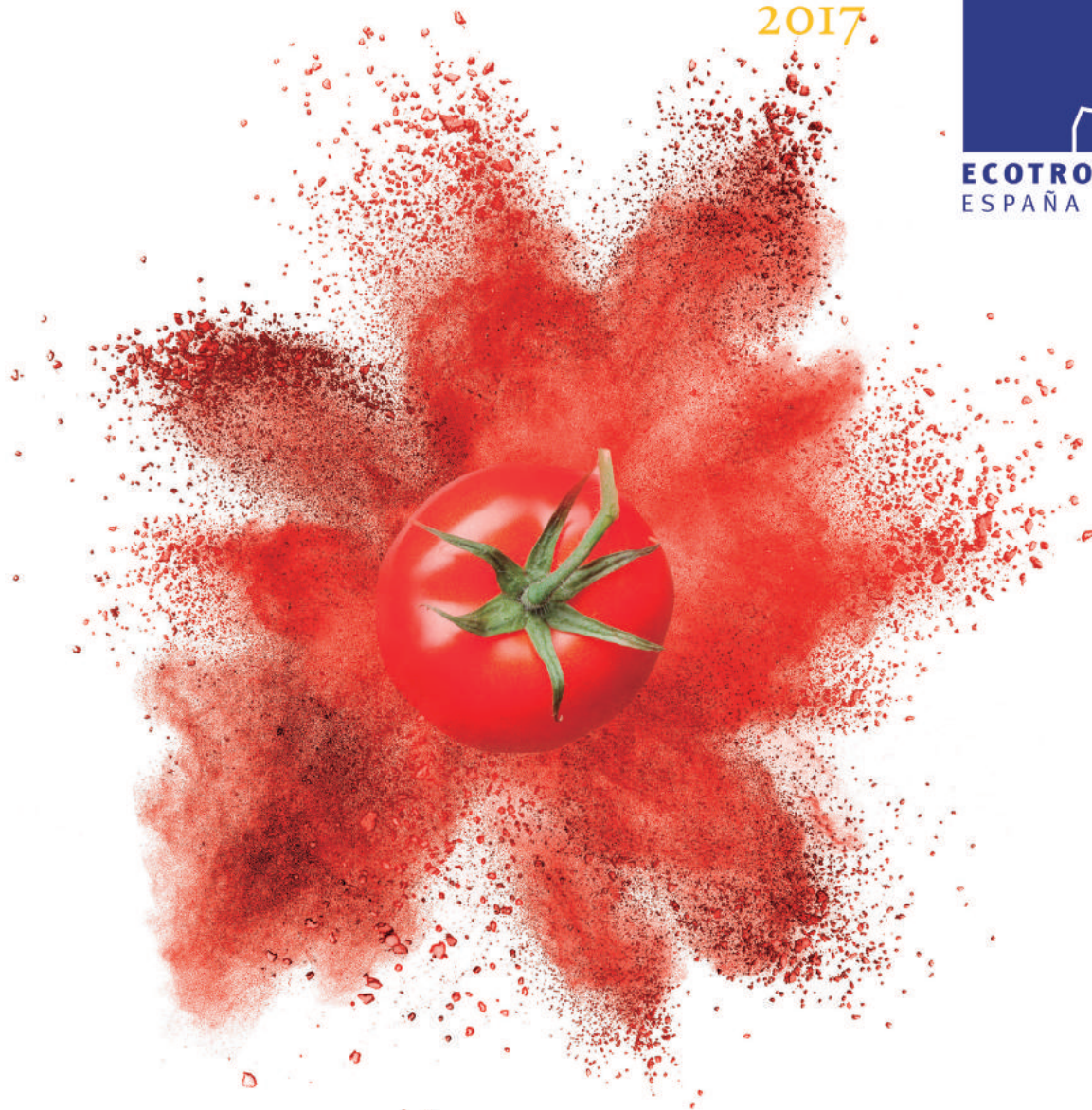


PREMIOS
ECOTROPHELIA
2017



" D I S E Ñ A N D O L O S A L I M E N T O S D E L F U T U R O "



FIAB
ALIMENTAMOS
EL FUTURO
2020

Ecotrophelia España 2017 cuenta con un jurado excepcional que se ocupará de valorar las propuestas presentadas.

- *D. Toni Massanés – Presidente del Jurado de Ecotrophelia España y Director de la FUNDACIÓ ALÍCIA*
- *D. Mauricio García de Quevedo – Director General FIAB*
- *Dña. Consuelo Pérez Fernández – Subdirectora General Adjunta de Fomento Industrial e Innovación – MAPAMA*
- *D. Pedro Prado, Jefe de Área, División de Coordinación, Evaluación y Seguimiento Científico y Técnico – MINECO*
- *D. Manuel Lainez – Director del INIA - Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria*
- *Dña. Vanesa Martínez – Presidenta y Directora General, GRUPO CARINSA*
- *D. Xavier Martínez – Director General, GO FRUSELVA S.L.U*
- *Dña. Elena Paramés – Directora I+D+i, UNILEVER ESPAÑA*
- *D. Jaume Lluís Tartera – Director I+D+i, MAHOU SAN MIGUEL*
- *D. Jaime Solá – Tech Process Packaging & Materials Manager, THE GB FOODS S.A.*
- *D. José Luis Hurtado – Responsable I+D+i, ANGULAS AGUINAGA*

PREMIOS ECOTROPHELIA ESPAÑA 2017

El próximo 22 de mayo se celebra la VIII edición del concurso **Ecotrophelia** España en las instalaciones de la Fundació Alícia. Ecotrophelia España es ya una referencia para los jóvenes emprendedores en materia de innovación alimentaria. El evento ofrece a **estudiantes de grado y escuelas técnicas** la oportunidad de materializar la creación de un nuevo producto alimentario que deberá cumplir con dos características esenciales: ser innovador en cualquiera de sus fases y responder a un criterio medioambiental.

La Fundació Alícia (Ali-mentación y cien-cia) es un centro de investigación dedicado a la innovación tecnológica en cocina, a la mejora de los hábitos alimentarios y a la valoración del patrimonio agroalimentario y gastronómico.
Un centro abierto a todo el mundo para promover la buena alimentación.

La ceremonia de entrega de premios se celebrará el 14 de noviembre de 2017, coincidiendo con la celebración de ALIBETOPÍAS 2017 'Nuevos Territorios en Alimentación y Bebidas'.

El producto finalista representará a España en Ecotrophelia Europa, que en su edición de 2017 se traslada a Food Matters Live la feria que se celebra en ExCeL, Londres (Inglaterra). En Ecotrophelia Europa, el producto seleccionado competirá con los ganadores del resto de países europeos en un apasionante concurso para elegir al mejor producto alimentario eco-innovador.



FIAB
ALIMENTAMOS
EL FUTURO
2020

" D I S E Ñ A N D O L O S A L I M E N T O S D E L F U T U R O "

Universidad Pública de Navarra

***Equipo participante** Amaia Guembe Lapuente, Javier Gil Huarte,
Fernando Azqueta Iriarte, Uxue Satrustegui Martínez, Zaida Sesma
Arizcuren y María Castillejo Agós*

***Tutores** Iñigo Arozarena Martinicorena, Idoia Fernández Pan
y Ramona Barrena Figueroa*

BEER AND BREAD

Pan de cerveza basado en el aprovechamiento de los principales subproductos generados en micro cervecerías: bagazo y levadura. Siguiendo las bases de la economía circular y la valorización de subproductos se crea un pan de características sensoriales únicas: un pan saludable, sostenible e innovador.



Universidad Politécnica de Valencia

Equipo participante María Díaz Molina, Mónica Ferrer Piquer, Ángel Manzano Bort e Irene Martínez Sánchez

Tutores Purificación García Segovia y Xavier Martínez Monzó

VAKE IT

La Start-up MonVegan, dedicada a la elaboración de productos de cuarta gama dirigidos a vegetarianos y ovolácteo-vegetarianos, presenta VAKE IT. Un preparado para elaborar tarta rápida a base de productos deshidratados aptos para veganos, que solo necesita refrigeración una vez elaborada. Se presentan dos variantes, una salada y otra dulce.

Universidad Politécnica de Valencia

***Equipo participante** Natalia Cuba Pomare, Alejandro Llácer Montalvá, Pablo Luque Debón y Jinzhan Zhang (Luis)*

***Tutores** Purificación García Segovia y Xavier Martínez Monzó*

LENTE YA

La Start-up FoodesaGroup, dedicada a la elaboración de productos tipo “Yatekomo” de platos tradicionales, presenta LenteYa. Un plato de lentejas liofilizadas que se reconstituye con agua en envase autocalentable. Buena propuesta para la promoción del consumo de legumbres de manera fácil y rápida.





Universidad Politécnica de Valencia

Equipo participante Alicia Andrés Andrés, Pablo Fernández Nieto,
Adrián Hernández Bixquert, Jorge Giménez Luján y Ana Ortí Lull

Tutores Purificación García Segovia y Xavier Martínez Monzó

CALOE

La empresa Donamés, dedicada al desarrollo de postres innovadores, saludables y deliciosos, presenta la gama de mousses Caloe. Creada a base de bebida y yogur de soja con la peculiaridad de incluir entre sus ingredientes jugo de aloe vera y flores.

Universidad *Autónoma de Barcelona*

Equipo participante *Aida López Lacalle, Alba Peris i Salvans, Laura Riera Ferrón y Patricia Royo Salvador*

Tutores *Buenaventura Guamis López y Sergi Arjona*

BAGATÉ

Bagaté es una pasta untable elaborada a partir de bagazo de cerveza, caldo, gluten y margarina, con diferentes especias añadidas. Se presentan Bagaté hierbas mediterráneas, Bagaté boletus, Bagaté tex mex y Bagaté curry. Un producto sostenible, destinado al público general y en especial a consumidores veganos.



Universidad Autónoma de Barcelona

Equipo participante Berta Baraldés Homs, Marta Bericat Melero,
Mireia Bonet Pérez, Anna Comellas González, Ioana Darloman y
Carme Lafita

Tutores Buenaventura Guamis López y Sergi Arjona

PEELCHIPS PEELCRACK



La empresa CAMMBI S.L. presenta PeelChips, un snack crujiente elaborado con exoesqueleto de gamba deshidratada y PeelCrack, galletas saladas elaboradas con harina de cabezas de gamba. Dos tipos de tentempié salado, elaborado a partir de un subproducto de la industria del pescado y marisco. Producto innovador y sostenible en todos sus aspectos: económico, social y ambiental.

Universidad de Barcelona

Equipo participante Ayesa Avalos Duarte, Alexandre Domingo Ferreres y Emilio Llagostera JoverÇ

Tutores Cristina Lacueva y Ramón Rovira

VICRACK

Vicrack son unos crackers horneados de trigo, con harina de bagazo de uva, queso y semillas. Vicrack es un snack saludable, innovador, 100% ecológico considerado el primer snack en territorio español que utiliza la harina de bagazo de uva. Así se valoriza este subproducto, creando un gran impacto positivo, económico y medioambiental.





¿Sabías que en 2016 más de 200
participantes online participaron con
el hashtag #Ecotrophelia en las Redes
Sociales?

- Más de **1.000 tuits** sobre el concurso.
- Más de **4.5 M de impresiones** generadas.

¡Contamos con tu participación en las
Redes Sociales! Tuitea, sube tus fotos
usando el hashtag **#Ecotrophelia**
y comparte tu experiencia
y emociones con nosotros.

Sigue los Premios Ecotrophelia España 2017
'en directo' vía Live Blog
en liveblog.ecotrophelia.es

 **@esFIAB**



ORGANIZAN



COLABORAN

