



ECOTROPHELIA
ESPAÑA

PREMIOS **ECOTROPHELIA** 2018



“Diseñando los Alimentos del Futuro”



FIAB
ALIMENTAMOS
EL FUTURO
2020

Ecotrophelia España 2018 contará nuevamente con un jurado de excepción que se ocupará de valorar las propuestas presentadas.

- ***D. Toni Massanés – Presidente del Jurado de Ecotrophelia España y Director de la FUNDACIÓ ALICIA.***
- ***D. Mauricio García de Quevedo - Director General de 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, MEIC.***
- ***Dña. Ángeles Alonso – Jefe de Área, Responsable de Calidad y Tecnología de Alimentos – Subdirección General de Prospectiva y Coordinación de Proyectos - INIA.***
- ***Dña. Vanesa Martínez – Presidente y Directora General del GRUPO CARINSA.***
- ***D. Xavier Martínez – Director General de GO FRUSELVA S.L.U.***
- ***D. Benet Fité – Director I+D+i de MAHOU SAN MIGUEL.***
- ***Dña. Cristina Pérez Santos - Innovación Disruptiva / Calidad Pascual.***
- ***D. Jaime Solá – Tech Process Packaging and Materials Manager, THE GB FOODS S.A.***
- ***Dña. Diana Roig – Responsable Nutrición y Salud de UNILEVER ESPAÑA.***
- ***D. José Luis Hurtado – Responsable I+D+I de ANGULAS AGUINAGA.***

PREMIOS ECOTROPHELIA ESPAÑA 2018

El próximo 13 de abril se celebrará la IX edición de **Ecotrophelia España** en las instalaciones de la Fundació Alicia. Ecotrophelia España es ya una referencia para los jóvenes emprendedores en materia **de innovación y tecnología 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 además, a un criterio de sostenibilidad y/o medioambiental.

Alicia, **Ali**-mentación y cien-**cia**, es un centro dedicado a la innovación tecnológica en cocina que además investiga productos y procesos culinarios; que innova y trabaja para mejorar la alimentación de las personas, con especial atención a las restricciones alimentarias y otros problemas de salud; que fomenta la mejora de los hábitos alimentarios, y que pone en valor el patrimonio alimentario y gastronómico de los territorios. **La Fundación crea y transfiere conocimiento a empresas y entidades para que lo puedan aplicar con el objetivo de mejorar la alimentación de las personas.**

La ceremonia de entrega de premios se celebrará el día 16 de abril, coincidiendo con la celebración de las jornadas **ALIBER 2018 “De cero a cien: nacimiento de una oportunidad de negocio hasta su puesta en el mercado”** en el marco de ALIMENTARIA, feria de alimentación, bebidas y gastronomía líder en España y en el arco mediterráneo y un referente internacional para el sector.

El producto finalista representará a España en Ecotrophelia Europa, que en esta edición se celebrará en SIAL París (Salón Internacional de la Alimentación) los próximos días 21 y 22 de octubre de 2018. En Ecotrophelia Europa, el producto seleccionado competirá con los ganadores del resto de países europeos en un apasionante concurso por elegir al mejor producto alimentario eco-innovador.



FIAB
ALIMENTAMOS
EL FUTURO
2020

EQUIPO

*Eddy Alberto Alcalá Peña
Francisco Javier Marín García
Thais Sader de Melo*

TUTOR

Manuel Gómez Pallarés

YUGAR

YUGAR es un postre gelificado elaborado a base de harina del alga Gracilaria verrucosa y harina de garbanzo. Una combinación perfecta, de productos típicos del mar y de la tierra, tanto a nivel nutricional como tecnológico. La adecuada proporción de ambos componentes, consigue una gelificación del producto, tras el calentamiento, lo

que hace posible la comercialización de un producto fresco y novedoso.

La gran capacidad de combinación de ingredientes que admite este producto ha hecho posible el desarrollo de una diversa variedad de sabores, como son Yugarchoco (con Cacao), Fresyugar (con frutos rojos y queso) y Frutyugar (con naranja y limón).



Universidad Politécnica de Valencia

Equipo

Laura Sanmartín Cabo

Jaume Merino Murgui

Mari Carmen Belda Martínez

Juan Miguel Campos Barreda

María Beobide Marzal

Laura Esplugues Alcover

Tutores

Purificación García Segovia

y Javier Martínez Monzó

NaturAl

NaturAl es un producto presentado por la empresa Land&Sea. Es un postre compuesto por un gel de algas, tofu texturizado y una mermelada de frutas, apto para consumidores veganos y con inquietudes relacionadas con un estilo de vida sano en todos los sentidos, ya que no solo todos sus componentes son de origen vegetal, sino que además se presenta en un envase de vidrio, que puede ser reciclado o reutilizado.



EQUIPO

*Diarra Seck Nogales
Jorge Logorborou Cladera
Natalia Bertrán Llorens*

TUTOR

Ramón Rovira Ginestet

Co-Cream

Co-cream es una masa de galleta sin hornear, de sabor dulce y avainillado con un irresistible color caramelo. Está elaborada sin aditivos y con ingredientes tradicionales, adaptados para permitir su consumo directo, consiguiendo una textura y cremosidad que te enamorará.

Existen una gran variedad de sabores, los cuales pueden complementarse con los toppings que prefieras. También está disponible para personas con diferentes intolerancias y alergias.

Porque 'Lo de toda la vida', también puede ser sorprendente y sabroso.



Equipo

Ana Teresa Noguero Meseguer
Guillermo de Castro Sapena
Álvaro Forquet Daroca
Zaida Natalia Uribe Wandurraga

Tutores

Purificación García Segovia
y Javier Martínez Monzó

Umitaste

La cocina japonesa se ha introducido en los últimos años en nuestra dieta, gracias en gran medida a la diversidad de productos que han llegado procedentes de esta cultura.

Desde Hopeyou presentamos Umitaste, una nueva gama de envoltorios para hacer sushi. Obleas elaboradas a base de Spirulina o Chlorella, estas microalgas amplían la gama de color y sabor para las nuevas propuestas de “maki-sushi”. Seleccionamos como ingrediente las microalgas ya que son ricas en nutrientes como carotenoides, vitaminas y minerales, con un alto valor proteico y fuente de ácidos grasos como el omega 3, aportando beneficios para la salud humana.

Con Umitaste al utilizar microalgas, se quiere impulsar una producción sostenible, y también fomentar el consumo de alimentos Km 0.



Universidad Miguel Hernández

EQUIPO

Paula Corraliza Gisbert

Carmen Marín García

Nereida Díaz Rodríguez

Saray Fornes Martínez

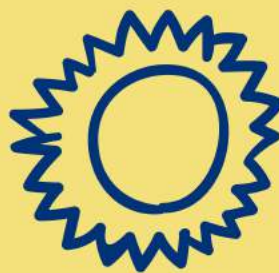
TUTOR

José Ángel Pérez Álvarez y Manuel Viuda Martos

Essenza di Vega

Essenza di Vega es una nueva pasta alimenticia fresca e integral, realizada a base de un conjunto de harinas novedosas y rellenos locales permitiendo un equilibrio entre la funcionalidad y lo sabroso de nuestra tierra, cocinándola en tan solo un minuto.

Essenza di Vega se considera un producto 5S, que no solo mejora el valor nutricional de la pasta si no que pretende contribuir a la sostenibilidad del planeta con el uso de co-productos de la industria y cultivos sostenibles.



Universidad de Lleida

Equipo

Eunice Abasto

Irina Elena Chiriac

Tutores

Sonia Marín Sillue

Ensalada Edible Pasteuri

Ensalada Edible Pasteuri, para personas con un estilo de vida saludable y activo.

¿No sabes que comer después de hacer ejercicio? Te presentamos la nueva ensalada de pasta a base insectos, lista para servir, con un alto contenido en proteínas que te ayudará en la recuperación de tus músculos. ¿Te atreves?





@ecotrophelia_ES

@esFIAB

**¿Sabías que en 2017 hubo más
de 200 personas tuiteando con el
hashtag #Ecotrophelia?**

**¿Sabías que en 2017 se
contabilizaron más de 1.100 tuits
sobre el concurso?**

**¿Sabías que en 2017 se generaron
casi 5M de impresiones totales?**

**¡Este año, necesitamos
tu ayuda!**

**¡Contamos con tu participación
en las Redes Sociales! Tuitea,
sube tus fotos, vídeos y/o cuéntanos
tu experiencia usando el hashtag
#Ecotrophelia, y recuerda citar a la
cuenta oficial *@Ecotrophelia_ES***

**Y además, recuerda que podrás seguir
los Premios Ecotrophelia mediante
Live Blog (retransmisión 'en directo'
basada en fotos & texto) en la siguiente
URL: *liveblog.ecotrophelia.es***

FLAB
**ALIMENTAMOS
EL FUTURO**

2020



ORGANIZAN



COLABORAN

