

P R E M I O S

DISEÑANDO LOS ALIMENTOS DEL FUTURO



ECOTROPHELIA ESPAÑA



ECOTROPHELIA
ESPAÑA



Ecotrophelia España 2020 contará nuevamente con un jurado de excepción que se ocupará de valorar las propuestas presentadas.

- **Toni Massanés** - Director General Fundació Alicia. Presidente del Jurado de Ecotrophelia.
- **Mauricio García de Quevedo** - Director General de FIAB.
- **Vanessa Martínez** - Presidenta y Directora General de CARINSA.
- **Clemente Mata** - Subdirección General de Competitividad de la Cadena Alimentaria. Dirección General de la Industria Alimentaria. MAPA
- **Diana Roig** - Dpto. Nutrición y Salud de Unilever España.
- **Jaume Lluís Tartera** - Director de Ciencia y Tecnología de Métodos de Análisis y Sistemas de Control y Laboratorios de Mahou San Miguel.
- **Vanessa Gutiérrez** - Responsable Dpto. I+D+i de GO FRUSELVA.
- **Javier Cañada** - Director de Calidad e I+D de Angulas Aguinaga.
- **Stefano del Frate** - Regulatory Affairs & Food Risk Manager de GB FOODS.
- **Miguel Ángel Herguedas** - Socio & Cofundador de Integral Media.

PREMIOS ECOTROPHELIA ESPAÑA 2020

El 10 de septiembre, en la Fundació Alicia, se celebra la 11ª edición de Ecotrophelia España, 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.

Alícia, 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 trabaja activamente para transferir conocimiento a empresas y entidades promoviendo su aplicación con el objetivo de mejorar la alimentación de las personas.

La ceremonia de entrega de premios se celebrará el 3 de noviembre de 2020, coincidiendo con la celebración de ALIBETOPÍAS 'Nuevos Territorios en Alimentación y Bebidas', evento organizado por la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) en Madrid.

El producto que resulte finalista, representará a España en Ecotrophelia Europa, que este año, se celebrará en la sede de ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires) en París el próximo 18 de octubre de 2020. El producto finalista competirá en Ecotrophelia Europa con los ganadores del resto de países europeos en un apasionante concurso para elegir al mejor producto alimentario eco-innovador de toda Europa.



Listado equipos finalistas

Tumrun: Universidad Autónoma de Barcelona.

Equipo: Laura Las Heras Balaguero, Diomira Judith Castro Dominguez, Kawtar ElBouzidi ElKhamlichi, Anna Rebull Fernandez, Ona Jiménez Plans y Christian David Ramírez.

Tutores: Buenaventura Guamis López y Victoria Ferragut Pérez.

Cricketoni: Universidad Autónoma de Barcelona.

Equipo: Noor El Benna Escala, Laura Pagès Boldú, Andreu Canals Juste y Laura Vives Navarro.

Tutores: Buenaventura Guamis López y Victoria Ferragut Pérez.

TRICUBE: Universidad Autónoma de Barcelona.

Equipo: Sílvia de Ferrater Huertas, Núria De Francisco Camprubí, Martina Font Pi, Anna Julià Navarro y Elisabet Salas Carol.

Tutores: Buenaventura Guamis López y Victoria Ferragut Pérez.

YASTA!: Universidad de Barcelona.

Equipo: Blanca Espinilla Sansó, Jorge Iturmendi Gómez-Landesá, Angelica Sarmiento y Elisenda Nonell Paré.

Tutores: Ramón Rovira.

CRUSTNACK: Universidad de Valladolid.

Equipo: Juan Fernández Peláez, Mayara Lopes da Silva Belorio y Cristina Gallego Gallego.

Tutores: Manuel Gómez Pallarés.

Bokaras: Universidad Politécnica de Valencia.

Equipo: Vega Mora Mortes, Lucía García de Angela Benlloch, Carla Altuna Pérez, Miriam Serna Cabañero y Gema Aragón Zamanillo.

Tutores: Purificación García y M^a Jesús Pagán.

TULIVA: Universidad Politécnica de Valencia.

Equipo: Laura Junco Cañedo, María Cabrera Cremades, Marta Maravilla Sigüero Tudela, María Rovira de la Torre y Lucía Cano Sales.

Tutores: Purificación García y M^a Jesús Pagán.

TUMRUN

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BARCELONA

Tumrun es un bombón elaborado a partir de la superposición de diferentes capas. En el corazón del producto encontramos el dátil, de ahí el nombre de la marca que hace referencia a este fruto en otro idioma, el árabe.

Tumrun destaca en innovación debido a que es un producto formado por cinco capas, una de ellas es un gel a base de licuado de coco. Los ingredientes utilizados son poco convencionales como el aceite argán o el agua de azahar. Al morder el producto encontramos una explosión de sabores, dónde vamos descubriendo poco a poco cada capa, cada una de ellas con un sabor característico.

El producto que contiene un valor calórico reducido en comparación con otros bombones. Presenta un contenido reducido de grasas saturadas y es alto en grasas insaturadas y finalmente presenta bajo contenido en sal.



CRICKETONI

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BARCELONA



Cricketoni es un ravioli de Teff con harina de insectos. Se trata de un producto totalmente innovador, diverso y atípico en nuestro mercado habitual. Es un producto que va destinado especialmente a un público que disfruta probando sabores nuevos y alimentos diferentes.

Por un lado, es un alimento elaborado partiendo de harinas sin gluten; en este caso utilizaremos un cereal llamado Teff. Este cereal se cultiva principalmente en Etiopía y es conocido por su alto valor nutritivo y saludable, lo que permite ampliar el público al que va destinado, permitiendo que las personas celíacas puedan consumirlo sin ningún problema. Por otro lado, el otro producto a utilizar es la harina de insectos que se añadirá como fuente de proteínas.

TRICUBE

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BARCELONA



Tricube es un postre innovador enfocado al mercado gourmet en el que apreciamos tres sabores, tres texturas y tres colores distintos entre sí, que en su unión se complementan. Trata de un cubo de pequeña dimensión formado por tres capas gelificadas con una estructura consistente a base de yogur, chocolate negro y crema catalana.

Nace de la idea de dar una visión más moderna a los postres caseros, elaborando un producto atractivo y de sabor agradable que, al probarlo y deshacerse en la boca, refleja los gustos de nuestra tierra en un solo bocado. Son tres variedades de sabores para un paladar que busca innovación en la tradición.

Organolépticamente, cada capa aporta una característica distinta que en conjunto hacen un producto muy completo: el yogur le aporta frescura, la crema catalana dulzura y el chocolate ese punto de placer. Al final se obtiene un contraste de tres sensaciones que dotan de personalidad a nuestro producto.

YASTA!

UNIVERSIDAD DE BARCELONA



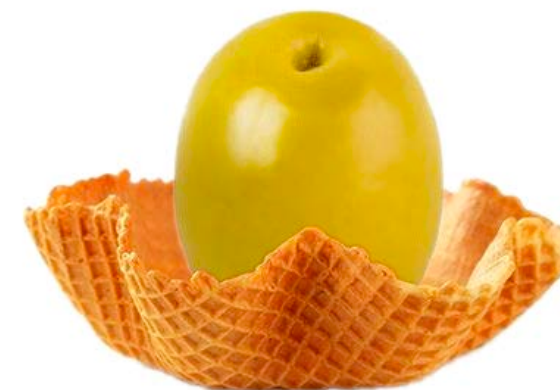
Yasta! es un gelificado tipo noodles apto para celíacos. Su formulación única le hace destacar de la competencia directa, ya que son ricos en fibra, proteína vegetal y tienen un bajo aporte energético. Además, es un ready-to-eat que se prepara sin necesidad de añadir agua, por lo que aporta un extra de comodidad.

Tanto la formulación como el envase han sido diseñados para ser respetuosos con el medio ambiente, utilizando ingredientes de origen vegetal y materiales de desecho en el packaging (bagazo).

YASTA! es un nuevo concepto de pasta que da respuesta a las características deseadas por los consumidores: es rápido de preparar, sin gluten, apto para vegetarianos y sostenible.

TULIVA

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA



La harina de semilla de aceituna es un producto alimenticio que, pese a sus numerosos beneficios nutricionales, ha salido recientemente al mercado, por lo que su uso en la industria alimentaria es escaso. La idea se basa en la elaboración de una tulipa que incorpora esta harina a su composición, aprovechando así las ventajas que nos ofrece.

De este modo, y gracias a su textura barquillo, Tuliva se convierte en un complemento perfecto tanto para nuestros postres dulces como para nuestros aperitivos salados que, a diferencia de otros productos destinados al mismo uso, aportará ese toque distintivo y exótico a cualquier plato en el que lo incluyamos sin olvidar la salud de todos los miembros de la familia.

Es un alimento apto para todos los públicos, además de ese toque innovador y diferente que busca el cliente, cabe mencionar el factor sostenibilidad ya que la harina de hueso de aceituna es un subproducto de la industria aceitera.

BAKARAS

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA



Bokaras es un snack saludable y energético preparado a base de la pulpa que queda tras la elaboración de bebida de cacahuete.

Es un snack saludable que se vende a modo de aperitivo en dos versiones: salada y dulce, cada una con sus respectivos ingredientes. Está basado en la pulpa de cacahuetes como materia prima principal, fruto seco con un gran contenido en omega-6 y ácidos grasos monoinsaturados que, además de su gran aporte calórico y proteico, se trata de un producto autóctono que ofrece una textura suave y sabrosa.

Se trata de unas bolitas del tamaño ideal para comértelo de uno o dos bocados, sin necesidad de pegarle un mordisco y volver a dejarlo en el envase. Es rápido y fácil de consumir.

La iniciativa de este proyecto consiste en fusionar lo innovador con lo tradicional, haciendo uso de un cultivo de la huerta valenciana que se está perdiendo, los cacahuetes del collaret, enfocando su consumo desde otra perspectiva.



CRUSTNACK

UNIVERSIDAD DE VALLADOLID

Snack sostenible a base de pan reaprovechado. Producto elaborado mediante la reutilización de subproductos de la panificación para la elaboración de snacks sostenibles, utilizando procesos de secado y molienda específicos para mantener las propiedades deseables y garantizar su aplicación.

Es un snack salado; sostenible, ya que ha sido creado para luchar contra el desperdicio alimentario y, por ello está hecho con un 100% de harina de pan recuperado; y nutritivo, ya que contiene una combinación de diferentes semillas y aceite de oliva virgen extra que mejoran su contenido de vitaminas, minerales, fibra y ácidos grasos saludables.

Crustnack además de evitar el desperdicio de alimentos, es una propuesta de valor para satisfacer las necesidades de la industria y de los consumidores, implicándolos y definiendo una aplicación eficiente de la reutilización creativa.





ECOTROPHELIA
ESPAÑA



¡Este 2020, contamos contigo!

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' mediante fotos & breves textos descriptivos) en la siguiente página web: liveblog.ecotrophelia.es

Concha Ávila

- Desarrollo de Negocio de la IAB.
- Responsable proyectos europeos I+D+i.

☎ +34 648 81 91 61
✉ c.avila@fiab.es

Caso de éxito ECOTROPHELIA

PERLAS DE LA DEHESA CAVIAR DE JAMÓN

Fue la propuesta presentada por un estudiante de la Universidad de Burgos junto a sus compañeros del grupo “Ibericaviar”, a los Premios Ecotrophelia España 2016, y que ahora, ha logrado comercializarse.

El producto, que ha salido al mercado bajo el nombre de “Perlas de la Dehesa”, ofrece un formato innovador. Se trata de esferificaciones hechas a partir de caldo de jamón, una apuesta por un modelo de industria sostenible al reutilizar en su elaboración subproductos de la industria cárnica.

“Quisimos mezclar un producto gourmet con uno de los productos cárnicos estrella de nuestro país como es el jamón ibérico”, afirma César Battaner, a quien se le ocurrió la idea mientras estudiaba la carrera de Ciencia y Tecnología de los Alimentos en Burgos.

“Mi intención – añade- siempre había sido trabajar en el área de I+D+i de empresas del sector de alimentación elaborando productos novedosos y sostenibles. Al ver la buena acogida que tuvo mi producto por parte del jurado de Ecotrophelia, y que realmente podría tener un hueco en el mercado, decidí montar mi propia empresa para desarrollarlo comercialmente”.

Los Premios Ecotrophelia premian aquellas creaciones alimentarias elaboradas por estudiantes universitarios que destaquen por ser originales, innovadoras y sostenibles.

Ecotrophelia no solo busca apoyar y asesorar a los estudiantes para desarrollar sus creaciones, sino darles visibilidad y actuar como palanca para impulsar el acceso al mercado de estos nuevos productos.





ORGANIZAN



COLABORAN

