

PREMIOS

ECOTROPHELIA

2021



ECOTROPHELIA ESPAÑA

DISEÑANDO LOS ALIMENTOS DEL FUTURO

ECOTROPHELIA ESPAÑA 2021

16 septiembre - Salón de Actos Fundación Alicia

Complejo Món Sant Benet | Camino de Sant Benet, s/n
08272 Sant Fruitós de Bages



JURADO

Ecotrophelia España 2021 contará nuevamente con un jurado de excepción que se ocupará de valorar las propuestas presentadas.

- **D. Toni Massanés** – Director Fundación Alicia y Presidente del Jurado de Ecotrophelia.
- **Dña. Vanesa Martínez** – Presidenta y Directora General GRUPO CARINSA.
- **D. Jaume Lluís Tartera** – Director de Ciencia y Tecnología de métodos de análisis y sistemas de control y laboratorios de MAHOU SAN MIGUEL.
- **Dña. Rosa García** – Manager Derecho Alimentario - DELAFRUIT S.L.U.
- **Dña. Diana Roig** – Responsable Nutrición y Salud de UNILEVER ESPAÑA.
- **Dña. Cristina Pérez** – Gestora Innovación – CALIDAD PASCUAL.



FIAB

FEDERACIÓN ESPAÑOLA
DE INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN
Y BEBIDAS



ECOTROPHELIA
ESPAÑA

PREMIOS ECOTROPHELIA ESPAÑA 2021

El 16 de septiembre, en la Fundació Alicia, se celebra la 12ª 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 26 de octubre de 2021, 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 París el próximo 24 de octubre de 2021. 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.

Henko Snacks

Universidad Miguel Hernández de Elche

TUTOR:

José Ángel Pérez Álvarez

PARTICIPANTES:

Alicia Navarro Ramos

Mercedes Castelló Acevedo



Henko Snacks es una **empresa dedicada a la fabricación y comercialización de snacks realmente saludables y sabrosos** para que la gente pueda disfrutar sabiendo que lo que toman es bueno y está bueno. Nuestros snacks se caracterizan por ser **ecológicos, de producción local, artesanales, elaborados con ingredientes 100% naturales e inclusivos** (ya que son aptos incluso para aquellos colectivos que tienen requisitos alimenticios especiales). En Henko queremos promover la adquisición y mantenimiento de una dieta saludable calmando el hambre puntual a través de nuestros deliciosos snacks y manteniendo un sabor natural en un formato sencillo y divertido.

Los **Healthy Bites** son unos **deliciosos snacks dulces** hechos a base de dátiles, frutos secos, quinoa, avena y saborizantes totalmente naturales.

En definitiva, su composición los convierte en una **fuentes natural de vitaminas, nutrientes y antioxidantes** altamente beneficiosos para el organismo.

Gloop

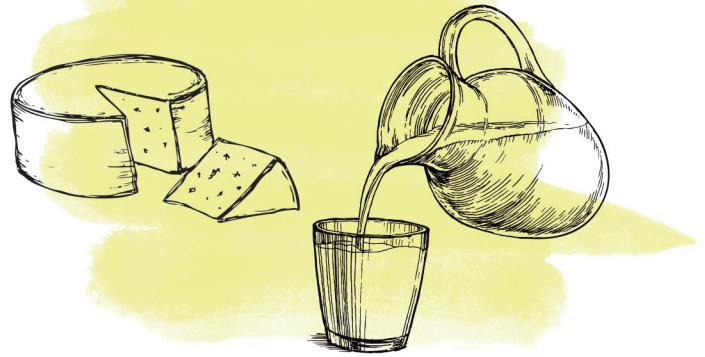
Universidad Politécnica de Valencia

TUTORES:

Purificación García Segovia
María Jesús Pagán
Gabriel García Martínez

PARTICIPANTES:

Carla Balaguer Miralles
Vanessa García Cano
Pablo Gómez González
Marta Lacueva Blasco
Beatriz Roger Marín



Gloop, una **bebida de queso líquido elaborada con lactosuero** con la finalidad de obtener la textura deseada, dándole salida a un subproducto de la industria quesera. La **materia prima que queremos revalorizar proviene de ganaderos de la Comunitat Valenciana**, promoviendo así la economía de kilómetro 0.

Las mujeres son las protagonistas de Gloop, pues la idea nace de la **lucha contra la osteoporosis** ocasionada por la aparición de la menopausia. Con este producto se pretende aportar calcio para ayudar a evitar la debilitación de los huesos, además de **proteínas de alto valor biológico**, que impiden la pérdida de masa muscular.

Gracias a la versatilidad que presenta nuestra bebida, puede llegar a **combinarse con distintos ingredientes que potencien su sabor**. El producto estará al alcance de toda la población en las grandes superficies, en formato de pequeñas botellas y pensado para que sea fácil de llevar y tomarse en cualquier momento del día.



Ahumadete

Universidad de Barcelona

TUTOR:

Ramón Rovira Ginestet

PARTICIPANTES:

Lucía Zamora Fortes
Patricia López Villanueva
Nerea Garín
Helena Segu

Un alimento saludable, sostenible y vegano como alternativa al pescado. Se trata de unas lonchas veganas ahumadas a base de zanahoria y algas, enriquecidas en ácidos grasos omega-3 de cadena larga (EPA y DHA) y fuente de proteínas. **Alimento innovador para satisfacer las necesidades del consumidor actual**, es un producto que destaca por ser un alimento versátil, además de por sus propiedades nutricionales, bajo en kilocalorías, fuente de proteína y con **alto contenido en DHA y EPA (ácidos grasos omega-3)**; ofrece una amplia gama de utilidad en cocina. Es un alimento que puede ser consumido a cualquier hora del día, desde la tostada del desayuno hasta en la ensalada por la noche y también en diferentes ocasiones como tentempiés en eventos especiales o bien durante un almuerzo como ingrediente en un delicioso plato de pasta.

Spicool

Universidad Autónoma de Barcelona

TUTOR:

Buenaventura Guamis López

PARTICIPANTES:

Laia Agulló Núñez

Carme Bataller Umbert

Samuel Bravo González



Spicool es una **bebida refrescante mixta a base de leche en polvo, caseinato de sodio, extracto de té, edulcorantes y aroma natural de lima**. Se trata de una bebida **capaz de apaciguar la sensación del picante** de otras comidas acompañantes gracias a su alto contenido en caseínas. Estas proteínas rodean la capsaicina (alcaloide responsable de la sensación del picante) neutralizándola y volviéndola ineficaz.



Kombuchamy

Universidad de León

TUTOR:

José María Fresno Baro

PARTICIPANTES:

María Díez Moura

Andrea Gutiérrez Fernández

Sara González Tagarro

Adrián Fernández García

Marcos Mateos Alonso

Té de Kombucha con zumo de arándanos rojos y vitamina C. Es una bebida refrescante y natural a la vez que saludable que permite **mantener el sistema inmunológico**. Su packaging es de 8 envases monodosis de 125ml para permitir un **consumo fácil y diario**.

Karobia

Universidad Politécnica de Valencia

TUTORES:

Purificación García Segovia

María Jesús Pagán

Gabriel García Martínez

PARTICIPANTES:

Alba Escrivá Ferri

Tomás Gastón Rojas-Villafañe Cuervo

María Miquel García

Carla Hortelano Llorens

Rut Teresa Fraile Sebastián



Karobia es un **producto que busca fomentar la utilización de cultivos de la Comunidad Valenciana**. En primer lugar, **revalorizando un producto tan nuestro como es la algarroba**, usualmente infravalorado y empleado en la industria alimentaria mayoritariamente como subproducto. Y en segundo lugar, **dando importancia a la naranja**, asociada inmediatamente con la Comunidad. La intención es crear un **producto de kilómetro cero** que a su vez represente perfectamente las raíces y la **esencia del litoral Mediterráneo**.

La mejor manera de combinar estos sabores es siguiendo la centenaria tradición heladera, principalmente alicantina, e incorporarlos en un helado refrescante e ideal para el clima por el que se caracteriza esta tierra.

Con el objetivo de converger con las corrientes actuales y contribuir a la apertura del mundo heladero al mercado vegano y/o intolerante a la lactosa, Karobia está **elaborado con bebida vegetal y es un helado muy atractivo desde el punto de vista nutricional**, ya que contiene componentes que favorecen el tránsito gastrointestinal, como puede ser la inulina, un prebiótico que modula la actividad de la microbiota, y la algarroba, la cual presenta sustancias que poseen una función reguladora.

SKINOLAS

Universidad de Barcelona

TUTOR:

Ramón Rovira Ginestet

PARTICIPANTES:

Nieves Clavero Sánchez

Marta Canzobre Silva

Assumpta Seguí Capó



Snack dulce de gominolas veganas, elaborados a partir de los residuos de la piel de fruta y que cuenta con **ingredientes 100% ecológicos**. Además, son fuente de fibra y se encuentran suplementadas en vitamina B12.

SKINOLAS, unas gominolas veganas y ecológicas que no son únicamente **respetuosas con el medio ambiente**, sino que además poseen **múltiples beneficios nutricionales** comparadas con sus productos homólogos.

Okelin

Universidad Miguel Hernández de Elche

TUTORES:

José Ángel Pérez Álvarez
Manuel Viuda Martos

PARTICIPANTES:

Carmen Márquez Marco
Carlos Pomares Díaz
Ánder Solana Guilabert



Okelin es una **fórmula versátil que puede ser utilizada de manera multifuncional en diversos tipos de productos** como pueden ser: crêpes, tortitas, pizza, croquetas u otra clase de preparaciones.

Se trata de una **masa prebiótica creada a partir de productos 100% naturales**, sin colorantes, conservantes ni azúcares añadidos, rica en fibra y que es además **apta para celíacos** al ser 100% libre de gluten.

¡Este 2021, contamos contigo!



@ecotrophelia_ES

@esFIAB

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







ORGANIZAN



COLABORAN

