



PREMIOS



2022

ECOTROPHELIA
ESPAÑA **DISEÑANDO LOS ALIMENTOS DEL FUTURO**

ECOTROPHELIA ESPAÑA 2022

1 de abril - Salón de Actos Fundación Alicia

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

JURADO

Ecotrophelia España 2022 contará nuevamente con un jurado de excepción que se ocupará de valorar las propuestas presentadas.

- **D. Toni Massanés** - Director FUNDACIÓ ALICIA y Presidente del jurado.
- **D. Mauricio García de Quevedo** - Director General FIAB.
- **D. Clemente Mata** - Subdirector General de Competitividad de la Cadena Alimentaria. Dirección General de la Industria Alimentaria. Secretaría General Agricultura y Alimentación - MAPA.
- **Dña. Vanesa Martínez** - Presidenta y Directora General GRUPO CARINSA.
- **Dña. Mariam Burdeos** - Directora General / CEO CLEANITY.
- **D. Jaume Lluís Tartera** - Director de Ciencia y Tecnología de métodos de análisis y sistemas de control y laboratorios MAHOU SAN MIGUEL.
- **Dña. Diana Roig** - Directora I+D+i UNILEVER ESPAÑA.
- **Dña. Sandra Sala** - Product Development Manager - DELAFRUIT S.L.U.
- **Dña. Cristina Pérez** - Gestora Innovación - CALIDAD PASCUAL.

PREMIOS ECOTROPHELIA ESPAÑA 2022

El 1 de abril, en la Fundación Alicia, se celebra la 13ª 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 3 criterios esenciales: ser innovador en cualquiera de sus fases; responder, además, a un criterio de sostenibilidad y/o medioambiental y ser comercializable a corto/medio plazo.

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 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 4 de abril de 2022, en el marco del programa de innovación FIAB, ALIBER en ALIMENTARIA 'Proyectando el universo de la alimentación'.

El producto que resulte finalista representará a España en Ecotrophelia Europa, que este año, se celebrará en octubre en el marco de SIAL, París. 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.

DISEÑANDO LOS ALIMENTOS DEL FUTURO

RICESE

Universidad Politécnica de Valencia

Untable elaborado a base de arroz y fermentos lácticos ideal para complementar tus snacks favoritos o para la elaboración de postres.

TUTORAS: Purificación García Segovia, Ana Isabel Jiménez Belenguer

PARTICIPANTES: Blanca Soler Fernández, Ionut Adrian Badea, Daniel Gil-Pérez Torres
Mattia di Luca, Santiago Morales González, Cristina Millet Morell



Ricese es un alimento dirigido especialmente a consumidores veganos y con intolerancias a la lactosa, al gluten o a frutos secos, pero no se queda ahí, este producto también puede consumirlo cualquier persona que quiera introducir en su dieta un alimento innovador, ya sea por que busca productos que mejoren su ingesta nutricional como si le gusta probar alimentos nuevos con cierto toque exótico.

Presentamos 3 líneas de negocio, una línea dulce dirigida a los postres que puedes realizar en casa, otra línea salada para los snacks de tal forma que puedes untarlo en unas tostadas o simplemente dipear. Finalmente, se realizará una línea neutra destinada al sector HORECA, en la cual ellos pueden introducir el sabor que más se adecue a los productos que ofrecen.

VEGGUISS

Universidad de Valladolid y Tecnocampus
(centro adscrito a la Universidad Pompeu Fabra)

Aperitivo elaborado a base de proteína de guisante texturizada sometida a diferentes tratamientos para conseguir nuestros “Torreznos Vegguiss”.

TUTORES: Manuel Gomez Pallares, Luz Fernández del Rey

PARTICIPANTES: Lorena Paniagua González, Adrián Torres del Blanco, Ruth Olivella Tirados

Se asemeja a un torrezno tradicional, con una parte exterior crujiente, que se debe a la fritura, y una parte interna jugosa, por la hidratación a la que es sometida la pieza de proteína. Gracias a estos tratamientos conseguimos la textura y el sabor que nos recuerdan al típico torrezno procedente del cerdo. Los Torreznos Vegguiss, se componen principalmente de proteína de guisante texturizada, agua, sal, tomillo, ajo, pimienta, orégano y saborizantes veganos.

LEGUBINIS

Universidad de Barcelona

Virutas de legumbres listas para consumir como topping o para añadir a una gran variedad de elaboraciones culinarias.

TUTORES: Ramon Rovira i Ginestet, Cristina Andrés-Lacueva

PARTICIPANTES: Ángeles Salazar, Elena Barbarà, Paola Valencia, Jordina Escoda Padilla
Magalí Hadidian Farias

Elaborado con ingredientes de origen vegetal, Legubinis es un producto clean label, ya que no contiene aditivos, siguiendo la tendencia por parte del consumidor de escoger productos sin aditivos y lo más naturales posibles. El objetivo principal de Legubinis es fomentar el consumo de legumbres de una manera fácil y rápida, por ello en su composición se encuentran las tres más consumidas habitualmente en España: alubias, garbanzos y lentejas.

Legubinis se elaboran a partir de un proceso de extrusión en el que se combinan diversas operaciones unitarias como el mezclado, el amasado, la cocción y el moldeo para obtener finalmente las virutas.

CAKYCAO

Centro Integrado Público de Formación Profesional
Ciutat de l'Aprenent Valencia

Postre cremoso, cuyo ingrediente principal es la pulpa de caqui al que se le añade cacao y dátil, consiguiendo un producto apetecible con sabor a chocolate.

TUTORES: Carmen D'Ocon Navaza, María José Navarro Serrano, Sonia Aucejo Romero

PARTICIPANTES: Carla Navarro Risoto, Cristina Orozco Caballero, Tamara da Silva Oliveira
Valentín Alfonso Negro

Se trata de un producto natural que carece en su formulación de aditivos y conservantes. Es un postre no lácteo adecuado para los consumidores intolerantes a la lactosa.

Es un producto sostenible que parte de la base de utilizar mermas del caqui. Cakycáo, no busca sólo satisfacer al consumidor por sus cualidades organolépticas, sino reducir el desperdicio alimentario y el aprovechamiento de los recursos naturales, nuestro eslogan: ¡De la huerta a tu mano!

MISOYA!

Universidad Autónoma de Barcelona

Preparado instantáneo de sopa de miso blanco con guarnición de productos vegetales que se presenta en una lámina de gelatina seca de caldo envolviendo la guarnición en su interior.

TUTOR: Buenaventura Guamis López

PARTICIPANTES: Aina Aymerich Guàrdia, Marta Bonilla Castela, Mar Bosch Castells, Helena Martínez García, Laura Arrébola Cepeda

MisoYa!- se trata de un preparado instantáneo de sopa de miso blanco (shiro-miso) con una guarnición de productos vegetales, concretamente, tofu, alga wakame, setas shiitake, zanahoria, puerro y cebollino.

Este preparado instantáneo se presenta de una forma poco habitual en el mercado, en una lámina hecha con una gelatina seca de caldo concentrado (concretamente de caldo de verduras, pasta de miso y agar-agar) que envuelve la guarnición, que se halla deshidratada, en su interior. Si se le añade agua caliente al producto, la gelatina de caldo concentrado se disuelve en el agua dando lugar al caldo de la sopa y libera su contenido, dejando la guarnición suspendida en la preparación.

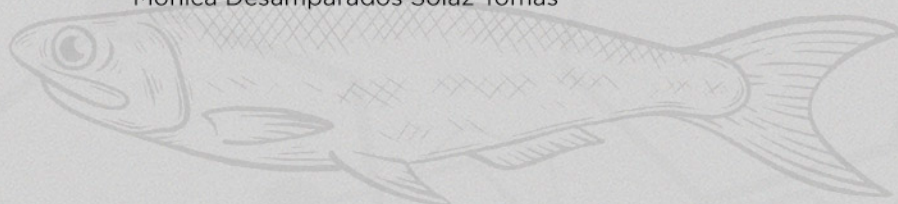
BOKNITAS

Centro Integrado Público de Formación Profesional
Ciutat de l'Aprenent Valencia

Aperitivo de textura crujiente elaborado a base de espinas de boquerones desecadas, con recubrimiento de harina de arroz.

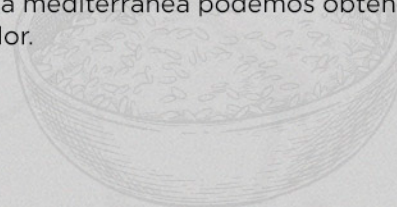
TUTORAS: Sonia Aucejo Romero, Carmen D'Ocon Navaza, María José Navarro Serrano

PARTICIPANTES: Ana Isabel Reina Ventura, Ángel Santaisabel Tomás, María Pérez Moreno
Mónica Desamparados Solaz Tomás



Por sus características nutricionales es adecuado para personas de cualquier edad, ya que las espinas de boquerón son fuente de calcio, fósforo y otros minerales. El proyecto de BOKNITAS surge para poner en valor un subproducto de la industria alimentaria no destinado a consumo humano (SANDACH 3), las espinas de pescado.

Conscientes del coste que esto conlleva surge la idea de revalorizar este residuo en la línea de disminuir el desperdicio alimentario. El proyecto es crear un snack saludable y nutritivo, aprovechando el aporte de nutrientes y minerales de este tipo de producto. Con una composición de ingredientes característicos de la cocina mediterránea podemos obtener unos snacks sabrosos aptos para cualquier tipo de consumidor.



XORIVEG

Universidad de Valencia

Embutido hecho a base de materia prima vegetal de proximidad como la chufa, arroz integral y ñora.

TUTORA: Carla María Soler Quiles

PARTICIPANTES: Miriam Caballero Cerveró, Agustín Albero Tramoyeres, María Salud Pina Bernabé, Jaime de Los Rios, Zaira Idáñez Noguera

Xoriveg nace como una iniciativa que pretende satisfacer la necesidad creciente de obtención de productos de origen vegetal, a base de proteínas alternativas a las convencionalmente utilizadas, teniendo como base la producción de proximidad. Mediante un procesado industrial, obtenemos un embutido vegetal saludable y responsable con el medio ambiente, y perfecto para todo aquel que quiera disfrutar de comer un embutido típico, pero sin dejar de lado la sostenibilidad.

PETALINAS

Universidad Politécnica de Valencia

Snack elaborado mediante técnica de extrusionado a base de pétalos de flores, revalorizando el cultivo de azafrán.

TUTORA: Purificación García Segovia

PARTICIPANTES: Julia Cerdá Bas, Celia Gómez Molina, Tania Doménech Valiente, Paula Gil de Pareja López, Marc Manuel San Juan

Nuevo concepto divertido y saludable de snack para comer entre horas. Su nombre hace referencia a su ingrediente más vanguardista: los pétalos de flores. Con este proyecto queremos combatir el desperdicio de flores comestibles debido a la elevada producción durante las épocas de menor consumo. El origen de esta propuesta surge de la intención de revalorizar el cultivo del azafrán, aprovechando los restos florales que no utilizan. Petalinas utiliza biorresiduos sostenibles de km 0 que, con creatividad, permiten desarrollar un producto que sorprenderá.

**¡Este 2022
estamos 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

Responsable de proyectos europeos I+D+i

+34 648 81 91 61 / c.avila@fiab.es





ECOTROPHELIA
ESPAÑA

ECOTROPHELIA



DISEÑANDO LOS ALIMENTOS DEL FUTURO



ORGANIZAN



COLABORAN

