



15 de marzo · 2024
Fundación Alícia

ECOTROPEA

Diseñando
los alimentos
del futuro

JURADO

D. Mauricio García de Quevedo

Director General · FIAB

D. José Miguel Herrero

Director General De Industria Alimentaria · MAPA

D. Toni Massanés

Director General Y Presidente Del Jurado Ecotrophelia · FUNDACIÓ ALÍCIA

Dña. Vanesa Martínez

Presidenta-Directora General · GRUPO CARINSA

D. Bruno Martínez Falagan

Director De Ciencia y Tecnología De Métodos De Análisis Y Sistemas De
Control Y Laboratorios · MAHOU SAN MIGUEL

D. Xavi Bordonaba

Director Calidad E I+D · DELAFRUIT SLU

Dña. Cristina Pérez

Innovación – Venture Manager · CALIDAD PASCUAL

Dña. Susana Martínez

Responsable De Gestión E Innovación · ALDELIS

D. Joaquín del Río

Director De Innovación y Calidad · VICKY FOODS

ECOTROPHELIA

2024

El próximo 15 de marzo se celebrará en la Fundació Alícia la edición 2024 de Ecotrophelia España, 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 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.**

Alícia, Ali-mentación y cien-cía, 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 18 de marzo de 2024, en el marco de la jornada Aliber 2024 que se celebra en Alimentaria. **El producto que resulte finalista representará a España en Ecotrophelia Europa.** El producto finalista competirá en Ecotrophelia Europa junto con los ganadores del resto de países europeos en un apasionante concurso para elegir al mejor producto alimentario eco-innovador de toda Europa.

KAKI CHILL: CAKISS

TUTORA

Purificación García Segovia

ALUMNOS

Marta Cerdá Bernabé

Andrea López Ivars

María Gabriela Pascual Hergueta

Marcos García Hernández

María Fernanda Zambrano Navarrete

Carolina López Pérez

Aigües Blas Fayot

Almudena Crespo Herrera

UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA

Kakiluxe, unas mini **castañas** heladas que guardan un delicioso secreto en su interior: **helado de caqui**. El propósito de este proyecto es llevar la innovación a un nivel superior al fusionar las tradicionales castañas heladas valencianas con el caqui de la variedad “rojo brillante”, una materia prima local y abundante.

Este postre aprovecha la abundancia de caquis locales, ofreciendo un sabor auténtico y regional. Exquisita combinación de sabores que además representa una celebración de **la sostenibilidad y la revalorización de un cultivo tradicional en Valencia**.

TUTORA
Purificación García Segovia

ALUMNOS
Andrea Arauz Gálvez
Aitana Selfa Cánoves
Cristina Canet Primo
Natalia Gómez Pérez
Aitana Dominguez Pina

TIU

UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA

Sabroso y refrescante encurtido protagonizado por **Raïm de Pastor y hierbas aromáticas mediterráneas**, ingredientes de gran tradición de la cultura gastronómica valenciana que te transportarán a los sabores del Mediterráneo, recuperando el consumo de esta planta silvestre y ofreciendo un aperitivo alternativo saludable y sostenible aprovechando recursos autóctonos, a la par que abanderando la reconocida dieta mediterránea.

TIU es un "**snack saludable**" a modo de encurtido empleando ingredientes singulares como raïm de pastor (Sedum sediforme). Se complementan con hierbas aromáticas autóctonas de la Comunidad Valenciana.

TORRIGEL

TUTORAS

Eva Miedes Vicente
M.^a Carmen González Chamorro

ALUMNOS

Claudia Jiménez Parra
Elena Larraona Sánchez
Pablo Mendoza Orbaneja
Maylis Renard
Marina Roldán Muñoz

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID

Torrigel “texturas amables, sabores memorables”, es un postre cuyo nombre alude a su inspiración en la clásica torrija española caracterizada por presentar una textura tipo pudín, **orientada para ser consumida por individuos con problemas de deglución.**

Es un producto que combina leche de vaca infundada con canela y limón, con proteínas de suero lácteo, gelificada con almidón de maíz y goma xantana. **Trata de fusionar la tradición con la innovación mediante la impresión tridimensional (3D)** del producto final.

TUTOR

Max Ros Petrov

ALUMNOS

Judit Arbós Seriol

Laia Canela Daunís

Kilian García Box

Ainhoa Navas Guerrero



OATS PRESSO

UNIVERSITAT DE BARCELONA

Oatspresso transforma los **residuos de café** generados en la ciudad de Barcelona y la **okara de avena** de las industrias alimentarias en un producto energizante con el objetivo principal de reincorporar a la cadena alimentaria.

Estos posos que antes eran destinados a compost, biodiésel o alimentación animal, ahora desempeñan un papel fundamental en la **composición de tres barritas**, **aportando una dimensión sostenible a su perfil nutricional.**

PICO MUCES

TUTOR

José María Fresno Baro

ALUMNOS

Daniel Antolín Puebla

Alejandra Herrero Adrados

María Pérez Montoya

Claudia Puente Sierra

Ángela Pedriza Gonzalez

Esteban Reinares Martín

UNIVERSIDAD DE LEÓN

Picomuces es un producto de **aperitivo, sano apetecible y económico**, apto para su consumo directo. Este producto consta de un dip de **altramuces** acompañado de unos **panes de pipas y aceitunas**, los cuales se complementan a la perfección.

Nuestro producto es ideal para la dieta de personas con un estilo de vida activo como deportistas, debido a las excelentes propiedades nutricionales que le confieren los altramuces, así como sus otros ingredientes. Dentro de sus propiedades nutricionales destacables se encuentra su **aporte proteico tratándose de un alimento plant-based**.

TUTOR
Macario Rodríguez Entrena
ALUMNOS
Francisco Javier Agenjo Cabrera
Laura Aparicio Gil

OLÍVATE EN EL SUR

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

“**Olívate en el sur**” es un producto infusión de **hojas de olivo** combinadas con distintas **hierbas, especias y frutas** para dar lugar a una gama de sabores, pero siempre manteniendo al menos 60% de hoja de olivo, que es la responsable de los numerosos beneficios de este producto. Esto es debido a que la hoja de olivo contiene **oleuropeína**, compuesto que ayuda a combatir la hipertensión, el colesterol, la diabetes y las enfermedades cardiovasculares, propiedades que nuestros abuelos ya conocían.

Actualmente hay **dos sabores que mejoran el amargor de la hoja de olivo**:

- **Sabor canela:** hoja de olivo con canela astillada y aroma
- **Sabor limón y jengibre:** hoja de olivo con cáscara de limón, jengibre y aroma.



¡SIGUE ECOTROPHELIA EN LAS REDES SOCIALES!



@ecotrophelia_ES



@esFIAB

¡Contamos con vosotros!, compartid vuestra experiencia en redes sociales usando el hashtag **#Ecotrophelia** y mencionar a la cuenta oficial **@ecotrophelia_ES**.

Si quieres más información sobre Ecotrophelia, recuerda que podrás seguir la actividad y novedades a través de nuestro 'liveblog' en la siguiente URL: **liveblog.ecotrophelia.es**

Para más información, no dudes en contactar con:

Concha Ávila, responsable de proyectos Europeos | FIAB
+34 648 81 91 61 · c.avila@fiab.es

ORGANIZAN



COLABORAN

