

PREMIOS ECOTROPHELIA · ESPAÑA



DISEÑANDO LOS ALIMENTOS DEL FUTURO · 2025

JURADO ECOTROPHELIA ESPAÑA

Toni Massanés

Director General · FUNDACIÓ ALÍCIA
Presidente del jurado · Ecotrophelia España

Mauricio García de Quevedo

Director General · FIAB

Isabel Sánchez Laguna

Jefa de la Unidad de Apoyo de la Dirección General
de Alimentación · MAPA

Vanesa Martínez

Presidenta-Directora General · GRUPO CARINSA

Sergio Barral

Director de Ciencia y Tecnología de Envases y
Proceso de Envasado · MAHOU SAN MIGUEL

Guillermo Mena

Director Innovación Baby Food · FRUSELVA GLOBAL

Susana Martínez

Responsable Gestión e Innovación · ALDELIS

Iván Pérez

Responsable de I+D+i · VICKY FOODS



PREMIOS ECOTROPHHELIA ESPAÑA

DISEÑANDO LOS ALIMENTOS DEL FUTURO · 2025

El 9 de septiembre de 2025 celebramos en la Fundació Alícia una nueva edición de Ecotrophelia España, referencia para jóvenes emprendedores en innovación y tecnología alimentaria.

Dirigido a estudiantes de grado y escuelas técnicas, el concurso reta a los equipos a **materializar un nuevo producto alimentario que cumpla tres criterios esenciales: innovación** (en cualquiera de sus fases), **sostenibilidad y/o impacto medioambiental, y viabilidad comercial a corto/medio plazo.**

Alícia (Ali-mentación y cien-cia) es un centro dedicado a la innovación tecnológica en cocina: investiga productos y procesos culinarios, impulsa la mejora de la alimentación —con especial atención a restricciones alimentarias y otros problemas de salud—, promueve hábitos alimentarios saludables y pone en valor el patrimonio gastronómico de los territorios. La Fundación trabaja activamente con empresas y entidades para transferir conocimiento y aplicarlo en la mejora de la alimentación de las personas.

La ceremonia de entrega de premios se celebrará en el marco de la jornada ALIBETOPÍAS 2025, el 21 de octubre en Madrid. El producto ganador representará a España en Ecotrophelia Europa, compitiendo con los vencedores del resto de países por el título al mejor producto alimentario eco-innovador de Europa.

NATURKALE

Universidad de León



Equipo

Sara Martínez Muñiz

Susana Peláez Carracedo

Laura Pérez Lopez

Alejandra Reguera Solares

Tutor

Andrés Otero Carballeira



Snack horneado a base de kale con alto contenido en vitaminas y minerales. Naturkale ofrece un equilibrio perfecto entre nutrición y sabor, junto con una combinación única de ingredientes que promueven la **salud digestiva**. Este snack no sólo es delicioso, sino que también es versátil, ideal para cualquier momento del día: ya sea como un aperitivo en una reunión, un acompañamiento para tus comidas o simplemente una opción saludable para disfrutar en casa.





BUBBLE PRO

Universidad Politécnica
de Madrid

Tutor

Antonio Dionisio Morata Barrado

Equipo

Elena Mejías Pérez

Zaineب Chaoui Bouazzaoui

Imane Abdeslami Dinia

Fátima Zahra Moussaoui Gouri



Bebida funcional no alcohólica con base de zumo de mango y esferas enriquecidas de proteína vegetal y vitamina D. BUBBLE PRO

busca combinar el placer sensorial con beneficios nutricionales concretos como aportar una **fuentes de proteína** apta para veganos y **vitamina D** en la dieta del consumidor, posicionándose como una opción atractiva para un público amplio y diverso.



LUPS LUPS

Universidad Politécnica
de Valencia



Equipo

Nadia Souci Prygnar

Lise Adriana Mban Eyenga

M^a Corina Sigismondo Fernández

Carla Muñoz Rodríguez

Tutor

Purificación García Segovia



Snack vegano innovador elaborado con tempeh de altramuz y sazonado con alga marina, diseñado como una alternativa saludable, sostenible e inclusiva dentro del mercado plant-based. Su base de altramuz valenciano (*Lupinus mariae-josephi*) contribuyendo a la regeneración y preservación del suelo; y la lechuga de mar (*Ulva lactuca*), alga cultivada en sistemas de acuicultura multitrófica integrada (IMTA) mejorando la eficiencia y reduciendo el impacto ambiental, aporta también un **sabor umami natural con un alto contenido en minerales esenciales**.



NOJA

Universidad de Barcelona



Equipo

Laia González Gibert
Cristina Mangas Villa
Núria Martínez Bel
Júlia Nicolás Marzo

Tutores

Jess Padilla
Cristina Andres-Lacueva



Salsa salada innovadora elaborada a partir de algarroba, un fruto mediterráneo con gran potencial nutricional. NOJA, **sin alérgenos y con un contenido reducido de sodio**, la hace más saludable y apta para un gran abanico de población. Su producción es local, sostenible, de bajo impacto ambiental y reduce significativamente su huella ecológica.





MY FAB* MOUSSE

Universidad Autónoma
de Barcelona

Tutor

Victoria Ferragut Pérez

Equipo

Paula Díaz Francesch

Agustina Callejón Melatini

Júlia Roca Andreu



Mousse de tres sabores distintos elaborada a partir de nata de anacardos, proteína de cacahuete, anacardos y chocolate haciendo así un producto vegano, sin gluten, sin lactosa, sin huevo, **alto en proteínas y alto en triptófano**. My fab* mousse es un postre vegetal en el que se aprovecha el agua de cocción de los garbanzos o también conocido como "aquafaba". Este líquido de gobierno proporciona textura y propiedades espumantes similares a la clara del huevo, debido a su alto contenido en proteínas.





PANACEA

Universidad de Valladolid

Tutor

Irma Caro Canales

Equipo

Jorge Manjarrés Alonso



Bebida fermentada, no alcohólica elaborada a partir de pan desechado de panaderías industriales en Castilla y León. PANACEA representa una innovación en el mercado de productos funcionales. Alternativa sostenible, saludable y asequible dentro del sector de bebidas vegetales, **rica en probióticos** gracias al uso de bacterias acidolácticas, reconocidas por sus beneficios del hospedador, contribuyendo así a la reducción del desperdicio alimentario y al cuidado del medio ambiente.





Foto de familia Ecotrophelia España 2024

¡SIGUE ECOTROPHELIA EN REDES!

Comparte tu experiencia
con el hashtag
#Ecotrophelia y menciona
a **@ecotrophelia_ES** para
que podamos amplificar tu
proyecto.

Toda la actividad,
resultados y novedades la
podrás seguir en nuestro
liveblog:
liveblog.ecotrophelia.es

¿Dudas? Contacta con:

Concha Ávila

Responsable de proyectos Europeos · FIAB
+34 648 81 91 61 · c.avila@fiab.es



Con la participación de:

