

PREMIOS ECOTROPHELIA · ESPAÑA ·



DISEÑANDO LOS ALIMENTOS DEL FUTURO · 2026



JURADO ECOTROPHELIA · ESPAÑA ·

Toni Massanés

Director General **Fundació Alícia**, Presidente del jurado Ecotrophelia.

Mauricio García de Quevedo

Director General, **FIAB**.

Teresa Figueredo

Jefa de Servicio de la Subdirección General de Calidad y Sostenibilidad Alimentaria, **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación**.

Vanesa Martínez

Presidenta y Directora General, **Grupo CARINSA**.

Sergio Barral

Director Ciencia y Tecnología Envases y Proceso Envasado, **Mahou-San Miguel**.

Guillermo Mena

Director Innovación Baby Food, **FRUSELVA GLOBAL**.

Susana Martínez

Responsable Gestión e Innovación, **ALDELIS**.



PHELIA ESPAÑA

PREMIOS ECOTRO

El **20 de marzo de 2026** 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 ALIBER 2026, el 23 de marzo en ALIMENTARIA (Barcelona). 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.

AMAI

Escuela CETT Cataluña

Tutor

Max Ros Petrov

Òscar Boronat Nielsen

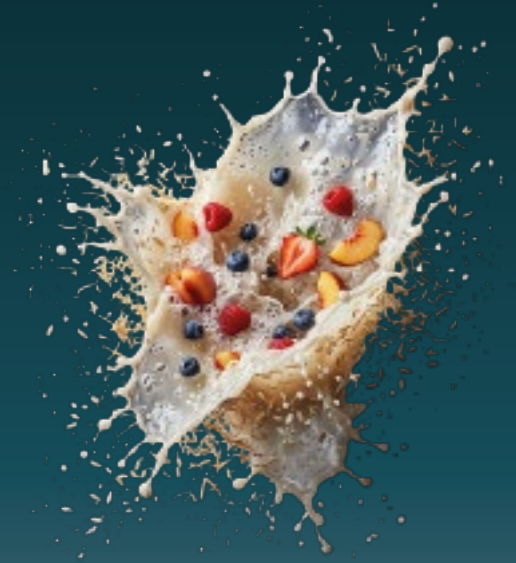
Participantes

Neus Pujol Alcoria

Daniela Joana Tomàs Vidal

Lan Falcò Riu

Júlia Parals Bartra



Bebida fermentada a partir del salvado del arroz, con una línea de 4 bebidas de diferentes frutas de temporada de las Terres de l'Ebre para reducir el desaprovechamiento alimentario a partir de una fermentación fúngica y láctica para obtener un producto artesanal, sostenible y local.



CAL·LITOS

Universidad Politécnica de Valencia

Tutor

Purificación García Segovia

Participantes

Andrea Arauz Gálvez

Daniel Pastor Peris

Isabel Sánchez Carrascosa



Mucho más que un snack: es una experiencia saludable y divertida para los niños y para la tranquilidad de los padres. Con una **combinación de crema de calabaza y palitos de pan especial, 100% plant-based**, elaborada mediante el aprovechamiento integral de la calabaza para evitar el desperdicio alimentario. Ofrece una merienda nutritiva, saciante y lista para llevar a cualquier parte: colegio, parque o actividades fuera de casa.



mÓN MELÓ

Universidad Autónoma de Barcelona

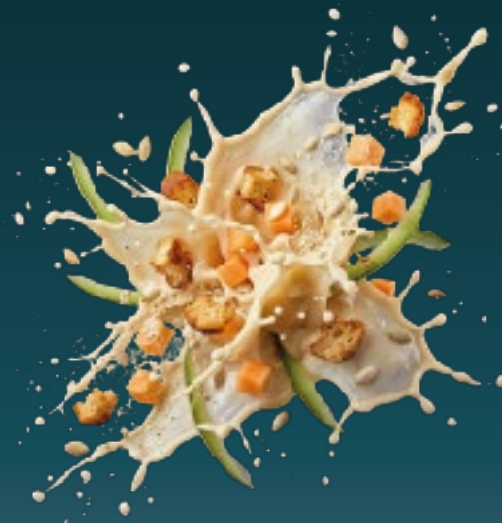
Tutor

Victoria Ferragut Perez
Alvar Gràcia

Participantes

Mónica de Visa Rueda
Ignacio Martinez del Rio
José Antonio Rotaache Orozco
Ivan Ramos Paniagua
Judit Carrasquer Castelló

Crema de melón acompañada de **picatostes** elaborados a partir de harina obtenida de las semillas del propio fruto, **enriquecida con pectina extraída de la cáscara**, que actúa como espesante, prebiótico y confiere estabilidad sin recurrir a aditivos.



MARUM

Escuela CETT Cataluña

Tutor

Max Ros Petrov

Òscar Boronat Nielsen

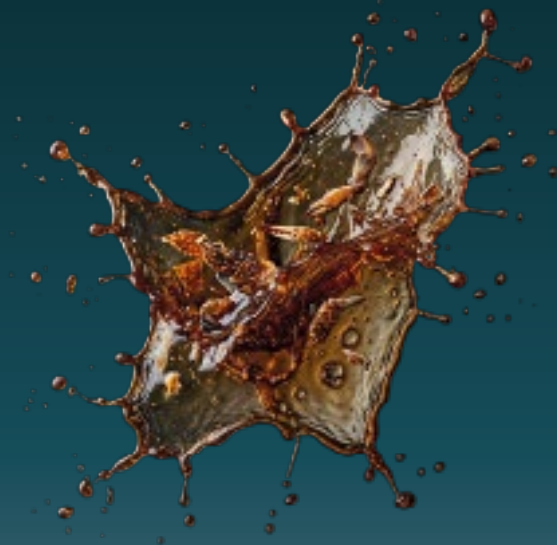
Participantes

Martina Enciso

Blai Serena

Charles Robinson

Condimento umami fermentado de cangrejo azul, especie invasora, inspirado en los garums romanos y las salsas de pescado asiáticas, con **ingredientes mediterráneos**, transformando un problema ecológico.



OKARITA

Universidad de Valladolid

Tutor

Cristina Andrés Iglesias

Participantes

Jan García I Oliva

Sara Herrero de la Viuda

Abel Ramos Arenales

Nerea Zamora Acebes



Preparado **sin gluten** elaborado con **base de harina de maíz y con okara de soja**, subproducto de las bebidas de soja de alto valor nutricional, fomentando la economía circular. Destinado a la **elaboración de snacks tipo totopos**.



ZZZITRUS

Universidad Politécnica de Valencia

Tutor

Purificación García Segovia

Participantes

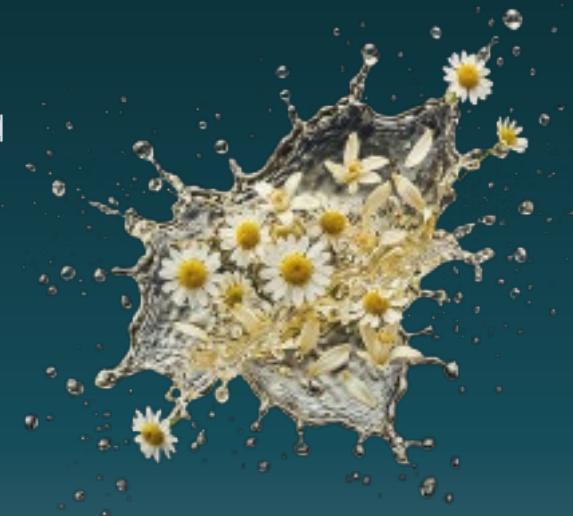
Érica Sesé Martínez

Laura Montes Bartual

Celia Bonora Vilata

Inés Moral Villora

Romina Mena Estrella



"Shot" formato monodosis relajante y natural elaborado con **ingredientes sostenibles y locales de la Comunitat Valenciana**, con propiedades calmantes como **manzanilla y flor de azahar**.



FOTO ECOTROPHELIA 2025



¡Sigue ECOTROPHELIA

en redes!

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

Sigue toda la actividad, resultados y novedades en nuestro liveblog: **ecotrophelia.es**

¿Dudas? Contacta con:

Concha Ávila

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



Con la participación de:

