



Press Release Prémio Ecotrophelia Portugal 2018

PRÉMIO ECOTROPHELIA PORTUGAL ESTEVE NA GUARDA E DESAFIOU ESTUDANTES A DESENVOLVER PRODUTOS ALIMENTARES ECOLÓGICOS E INOVADORES

Equipas podem apresentar candidaturas até 13 de abril

A Escola Superior de Turismo e Hotelaria do Instituto Politécnico da Guarda recebeu o Roadshow do Prémio Ecotrophelia Portugal, uma competição coorganizada pela PortugalFoods e FIPA – Federação das Indústrias Portuguesas AgroAlimentares, que promove a inovação agro-alimentar no meio académico. A sessão decorreu no dia 7 de março, integrado no Business Day, e contou com muitos participantes, tendo os estudantes sido desafiados a desenvolver produtos alimentares eco-inovadores.

O Prémio Ecotrophelia destina-se a grupos de alunos de licenciatura, pós-graduação e/ou mestrado, de dois a dez elementos, com idade inferior a 35 anos. Os estudantes devem desenvolver um produto alimentar eco-inovador, tendo em conta critérios como as propriedades nutricionais e organoléticas (como sabor, cor e aroma), o seu potencial e relevância comercial bem como a sua viabilidade industrial. Os alunos têm até ao dia 13 de abril para submeter os seus projetos, habilitando-se a prémios monetários e a representar Portugal no ECOTROPHELIA Europa.

O Prémio Ecotrophelia Portugal realiza-se em duas fases: a primeira compreende uma competição nacional em que os estudantes submetem a candidatura do seu projecto, validada pelo Comité de Pré-Seleção que elege 10 finalistas, sendo estes posteriormente alvo de avaliação por um painel de personalidades do setor, numa competição marcada para 24 e 25 de maio. Os três melhores classificados recebem prémios no valor de 2.000€, 1.000€ e 500€, respetivamente. A segunda fase contará com a participação do vencedor português no ECOTROPHELIA Europa em representação de Portugal, que terá lugar em outubro na Feira SIAL Paris.

COORDENAZÃO:



PARCEIRO INSTITUCIONAL:



COFINANCIADO POR:





ECOTROPHELIA
PORTUGAL

WWW.ECOTROPHELIAPORTUGAL.COM



PRÉMIO
ECOTROPHELIA
2018

A competição nacional do Prémio Ecotrophelia Portugal realizou-se pela primeira vez em 2017, com 16 projetos candidatos, dos quais 11 projetos finalistas, e envolveu mais de uma centena de estudantes e mais de 50 professores e investigadores de 14 instituições de ensino superior, sendo o projeto vencedor “Salamar – Salame do mar” uma alternativa saudável à charcutaria Portuguesa, constituído por peixe capturado nas águas frias do Atlântico e por legumes frescos.

Mais informações em: <http://ecotropheliaportugal.com/>

Sobre a PortugalFoods www.portugalfoods.org

A PortugalFoods é uma associação formada por empresas, entidades do sistema científico e tecnológico nacional e entidades regionais e nacionais que representam o setor agroalimentar português. A PortugalFoods tem como missão reforçar a competitividade das empresas do setor agroalimentar através do aumento do seu índice tecnológico, promovendo a produção, transferência, aplicação e valorização do conhecimento orientado para a inovação, bem como promovendo a internacionalização das empresas, identificando oportunidades tecnológicas e de mercado.

Sobre a FIPA www.fipa.pt

Foi constituída em 1987 com a missão de representar e defender os interesses da Indústria Portuguesa Agroalimentar a nível nacional e comunitário. É hoje reconhecida como a voz institucional da Indústria Agroalimentar e tem assumido, de forma exemplar, a promoção do setor e participado ativamente nos centros de decisão nacionais e comunitários. A FIPA tem como missão promover a criação de uma envolvente na qual todas as empresas do setor alimentar e das bebidas, independentemente da sua dimensão, possam acompanhar os constantes desafios colocados pelos consumidores e, ao mesmo tempo, estejam aptas a competir por um crescimento sustentável, inteligente e inclusivo.

COORDENAZÃO:



PARCEIRO INSTITUCIONAL:



COFINANCIADO POR:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional