



Press Release Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2018

22.05.2018

Competição Nacional realiza-se a 25 de maio na Alfândega do Porto

PRÉMIO ECOTROPHELIA PORTUGAL 2018 DISTINGUE CAMPEÕES DA ECO-INOVAÇÃO ALIMENTAR

10 equipas de estudantes de Norte a Sul do País participam em iniciativa nacional

A competição nacional do Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2018 é já esta sexta-feira e vai decidir quem são os campeões da eco-inovação alimentar, premiando os três melhores produtos em competição. As equipas recebem prémios monetários e em serviços, sendo que o grande vencedor – ECOTROPHELIA Ouro – irá representar Portugal na competição europeia do Prémio ECOTROPHELIA, na feira SIAL Paris, em França. Durante a Competição, a ANI irá também atribuir a distinção BfK AWARDS ao melhor projeto “nascido do conhecimento”.

No próximo dia 25, no Centro de Congressos da Alfândega do Porto, tem lugar a Competição Nacional do Prémio ECOTROPHELIA Portugal, promovida pela PortugalFoods em coorganização com a FIPA – Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares tendo como objetivo estimular a eco-inovação no setor agroalimentar.

As dez equipas finalistas que concorrem por um lugar no pódio da eco-inovação alimentar são provenientes de 12 instituições de ensino superior de Norte a Sul do País. Desde Minho e Porto, até Coimbra, Leiria e Beja, chegam à competição projetos eco-inovadores de diversas categorias de produtos alimentares.

Para a organização do Prémio Ecotrophelia, esta competição assume-se como um ecossistema de excelência em eco-inovação, funcionando como incubadora de ideias geradas e alicerçadas no Conhecimento, mas também almejando dar resposta às questões de sustentabilidade e desafios de mercado do setor agroalimentar. A poucos dias da competição, é notório o empenho e dedicação dos candidatos, assim como o entusiasmo que se sente junto das várias entidades académicas por onde fervilharam ideias eco-inovadoras nos últimos meses. Nas palavras da organização, a 2ª edição do Ecotrophelia Portugal promete não deixar ninguém indiferente à sua evolução, algo que só é possível através dos parceiros de excelência que apoiam a edição 2018.

As equipas serão avaliadas por um júri nacional constituído por diversas individualidades de relevo do meio agroalimentar, nomeadamente Vergílio Folhadela (RAR Holding) - Presidente do Júri Nacional e Embaixador do Prémio ECOTROPHELIA

COORDENAÇÃO:



ECOTROPHELIA
PORTUGAL

WWW.ECOTROPHELIAPORTUGAL.COM



PRÉMIO
ECOTROPHELIA
2018

Portugal, Chef Rui Paula, Ana Machado Silva (SONAE), Bento Amaral (IVDP – Instituto dos Vinhos do Porto e Douro), Hugo Ramos (Venture Catalysts), Lorenzo Pastrana (INL – Laboratório Ibérico Internacional de Nanotecnologia), Mariana Barbosa (APN – Associação Portuguesa de Nutricionistas), Marta Borges (DGAV – Direção-Geral de Alimentação e Veterinária), Rui Sousa (Market Access), Sónia Meireles (ANI – Agência Nacional de Inovação) e Tiago Brandão (Super Bock Group).

A equipa vencedora do prémio ECOTROPHELIA receberá 2.000€, a que acrescem 1.500€ de serviços de SenseProfiling pela empresa SenseTest e 1.500€ em serviços pela empresa Market Access, a par de um curso intensivo de inglês pelo British Council. Terá ainda a grande oportunidade de representar Portugal no ECOTROPHELIA Europa, na SIAL Paris, França. As equipas ECOTROPHELIA Prata e Bronze recebem 1.000€ e 500€, respetivamente. Às três equipas melhores classificadas será ainda atribuído, pela Patentree, um IP Strategy Voucher, um serviço de diagnóstico e consultoria de Propriedade Industrial aos projetos.

No âmbito da parceria da Agência Nacional de Inovação (ANI) com o Prémio ECOTROPHELIA Portugal, um dos finalistas a concurso habilita-se ainda à distinção BfK AWARDS, uma das iniciativas do Born From Knowledge (BfK), um programa de valorização do conhecimento científico e tecnológico promovido pelo Ministério da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior através da ANI. Para Katuska Cruz, coordenadora do programa BfK que irá premiar o melhor projeto “nascido do conhecimento” através da distinção BfK AWARDS, “é com entusiasmo que olhamos para os finalistas deste ano, uma vez que fica claro que vai ser uma competição renhida, marcada pela qualidade dos projetos apresentados, o que, sem dúvida, vai dificultar a decisão do Júri”. Por outro lado, acrescenta a responsável, a diversidade de ideias a concurso deixa a ANI “otimista quanto ao potencial do conhecimento de base científica e tecnológica em Portugal para encontrar soluções inovadoras para um futuro sustentável do setor agroalimentar, uma área com um elevado impacto económico e social”. O vencedor do BfK AWARDS receberá uma peça de arte que representa o conhecimento e terá a possibilidade de beneficiar de um processo de acompanhamento do projeto, ao longo de 12 meses, pela ANI. Adicionalmente, terá a oportunidade de participar na SIAL Paris, a maior feira de inovação e negócio agroalimentar da Europa.

O programa inclui o ECOTROPHELIA Empowerment Day, no dia 24, com sessões de capacitação e desenvolvimento de competências dirigidas às equipas e, no dia 25, com o showcase de produtos, visita do júri aos stands dos projetos e as apresentações individuais das equipas. A partir das 17h00 tem lugar a Cerimónia de Entrega de Prémios onde serão conhecidos os vencedores.

O Prémio ECOTROPHELIA Portugal conta com o apoio institucional da APCER, da ANI - através do BfK AWARDS, do British Council e da Câmara Municipal do Porto, e tem como parceiras e membros do ECOTROPHELIA Guiding Board as seguintes empresas e entidades: Cerealis, Grupo Primor, Novarroz, Patentree, Saborosa, Sense Test, Tété, Vieira, All The Way Travel, CBS, Market Access e SPI.

Sobre a PortugalFoods www.portugalfoods.org

Sobre a FIPA www.fipa.pt

COORGANIZAÇÃO:

