



ECOTROPHHELIA

PORTUGAL

EMPREENDEDORISMO & INOVAÇÃO
NO SETOR AGROALIMENTAR

**O FUTURO TEM
OUTRO SABOR.**



ORGANIZAÇÃO



O que é o Prémio ECOTROPHELIA?



Competição Europeia de
eco-inovação alimentar
para estudantes do Ensino
Superior

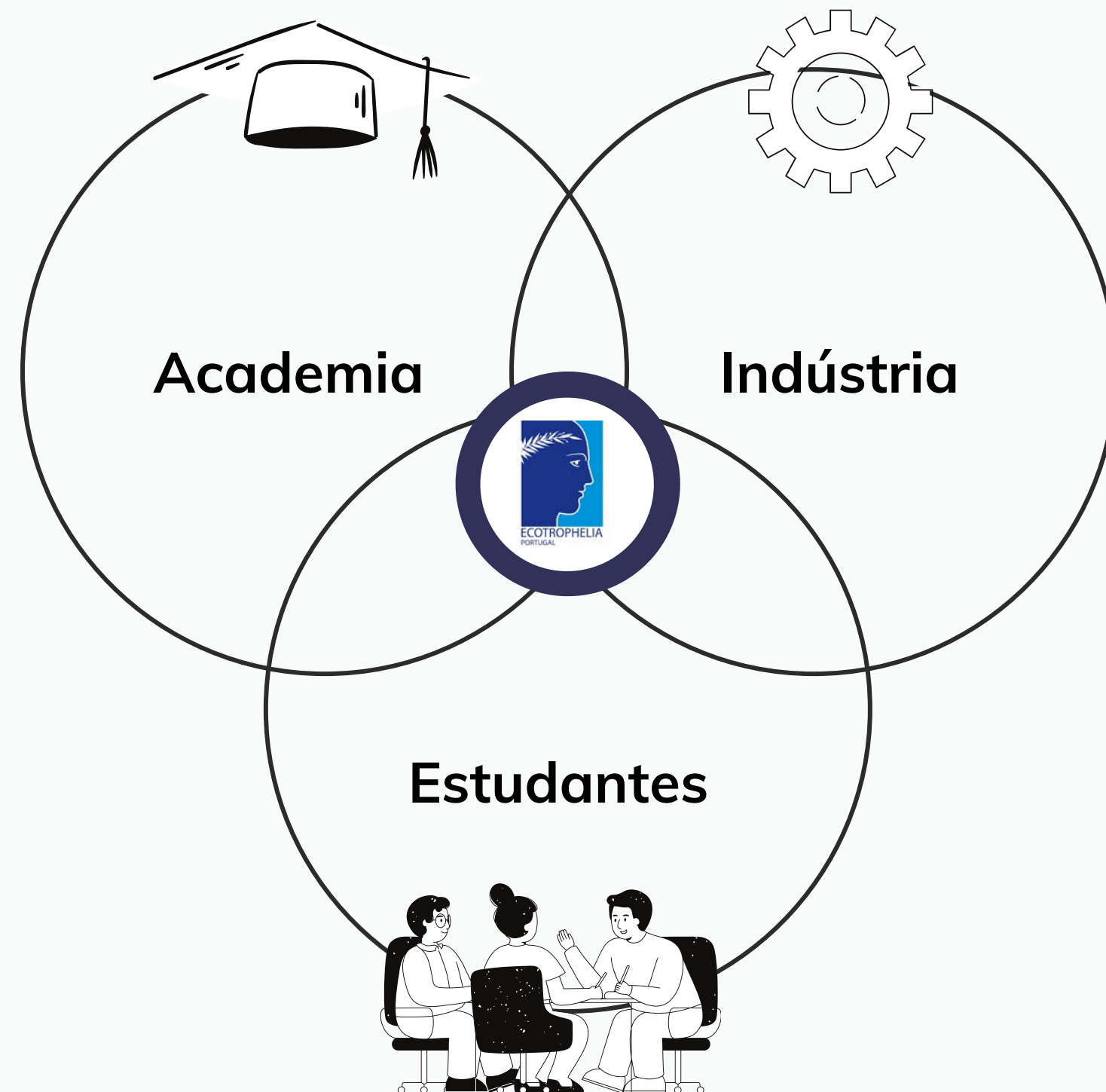


Desenvolvimento de um
alimento ou bebida
eco-inovador e sustentável



Estudantes, professores,
investigadores e profissionais
alinhados com as
necessidades do setor
agroalimentar

O nosso compromisso



**Fomentar e catalisar
dinâmicas colaborativas
orientadas para:**

Os desafios de mercado
As necessidades do consumidor
Contextos multidisciplinares

**Ecosistema de excelência
para a eco-inovação
alimentar, capaz de:**

Mapear talento
Desenvolver competências
Valorizar conhecimento

Promovemos o talento Português!

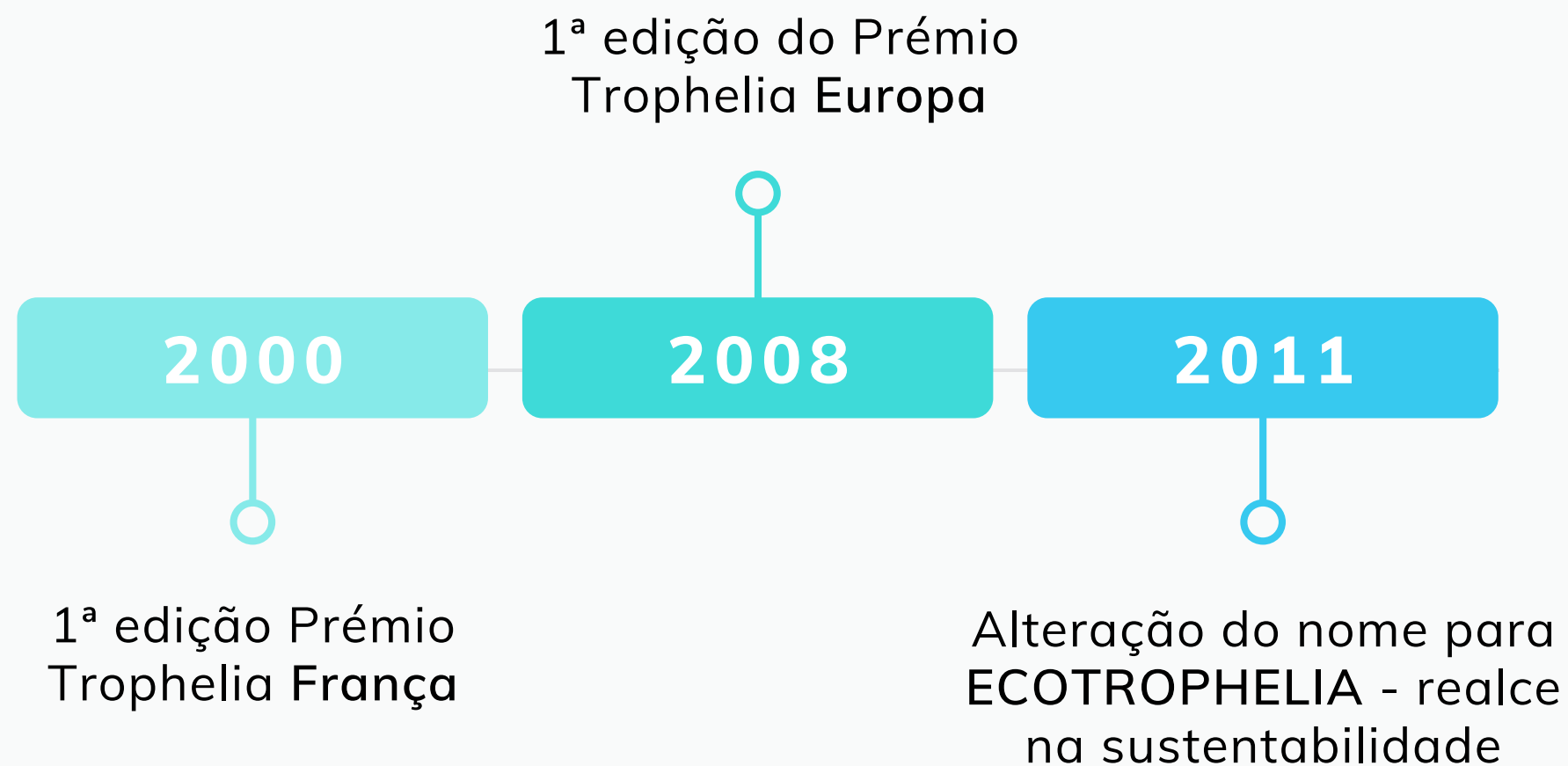
Produto alimentar inovador e sustentável



- 01.** CONCEITO & FORMULAÇÃO
- 02.** ESTUDO REGULAMENTAR
- 03.** PROTÓTIPO DO PRODUTO & SCALE-UP
- 04.** PROTÓTIPO DA EMBALAGEM
- 05.** PLANO DE NEGÓCIO E VENDAS
- 06.** PLANO DE MARKETING

Prémio ECOTROPHELIA

Uma breve história de um grande prémio!



EQUIPAS REPRESENTANTES DE PORTUGAL NO ECOTROPHELIA EUROPA



Prémios e distinções

ECOTROPHELIA EUROPE

Portuguese Project wins European Competition for Innovative Products

From 10:00 AM to 5:30 PM on Sunday, October 18, the 13 teams followed one another online - on ECOTROPHELIA's YouTube channel - to present their innovation to the jury, and then to answer their questions live and publicly, since the access to the channel was open to everyone. Watch the replay of the competition [here](#).



The big winner of this edition is the Portuguese team, two young women brimming with energy! For the 2020 competition, they have concocted OrangeBeeee, a fermented preparation of aquafaba & yacon with a layer of orange peel jam, sprinkled with bee pollen. A particularly original dish, with a great touch of naturalness, which particularly enthused the jury. To find out more about this team and OrangeBeeee, click [here](#).



EUROPEAN ENTREPRISE PROMOTION AWARDS

Prémio ECOTROPHELIA Portugal recebe menção honrosa



A menção honrosa, recebida dia 26 de outubro, pertenceu à categoria de Promoção do Espírito de Empreendedorismo nos European Enterprise Promotion Awards (EEPA), uma iniciativa da Comissão Europeia alinhada com as prioridades da estratégia Europa 2020 e coordenada em Portugal pelo IAPMEI, que distinguem iniciativas identificadas como boas práticas de promoção empresarial, em várias áreas, em função da especificidade do seu contributo para o desenvolvimento económico e o emprego das regiões.

Impacto Nacional - 4 edições

2017 - 2020 | um total de:

68 candidaturas submetidas

314 estudantes participantes

+45 cursos/áreas de conhecimento

+22 empresas

29 instituições de ensino



INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO

- Escola Superior de Ciências Empresariais
- Escola Superior de Tecnologia e Gestão

UNIVERSIDADE DO MINHO

- Escola de Engenharia
- Escola de Economia e Gestão
- Escola de Arquitetura

UNIVERSIDADE DE TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO

INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA

UNIVERSIDADE CATÓLICA PORTUGUESA

- Escola Superior de Biotecnologia

ESCOLA SUPERIOR DE ARTES E DESIGN

INSTITUTO SUPERIOR DE CONTABILIDADE E ADMINISTRAÇÃO DO PORTO

UNIVERSIDADE DO PORTO

- Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação
- Faculdade de Arquitetura
- Faculdade de Ciências
- Faculdade de Engenharia
- Faculdade de Economia

UNIVERSIDADE DE AVEIRO

UNIVERSIDADE DA BEIRA INTERIOR

UNIVERSIDADE DE COIMBRA

- Faculdade de Economia
- Faculdade de Ciências e Tecnologia
- Faculdade de Farmácia

INSTITUTO POLITÉCNICO DE COIMBRA

- Escola Superior Agrária
- Escola Superior de Educação

INSTITUTO POLITÉCNICO DE LEIRIA

- Escola Superior de Educação e Ciências Sociais
- Escola Superior de Artes e Design

IADE - FACULDADE DE DESIGN, TECNOLOGIA E COMUNICAÇÃO

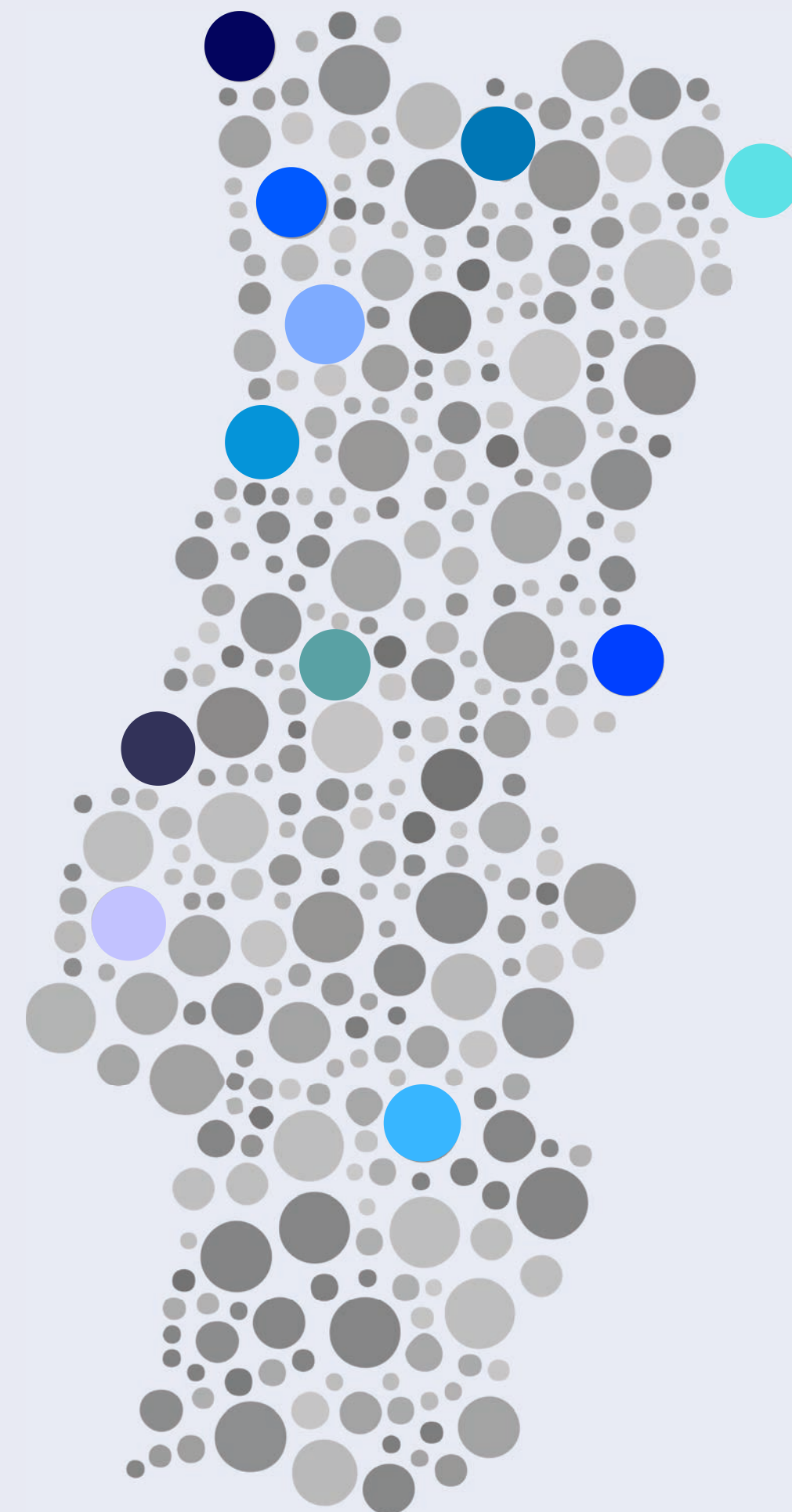
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO DE LISBOA

UNIVERSIDADE DE LISBOA

- Faculdade de Arquitetura
- Instituto Superior de Agronomia

INSTITUTO POLITÉCNICO DE BEJA

- Escola Superior Agrária



*instituições organizadas por distritos

Impacto Europeu - 17 países e 19 edições

Portugal, Alemanha, Bélgica, Croácia, Dinamarca, Eslovénia, Espanha, França, Grécia, Hungria, Islândia, Itália, Lituânia, Países Baixos, Reino Unido, Roménia e Sérvia

- +4000** estudantes participantes
- +500** instituições de ensino
- +860** produtos eco-inovadores desenvolvidos
- +100** produtos industrializados ou comercializados
- +2000** empresas



Mensagem da Organização



AMÂNDIO SANTOS

Presidente do Conselho
de Administração da
PortugalFoods

« Desde a sua génese que a PortugalFoods estimula a cooperação entre o tecido académico e o tecido empresarial e a integração dos investigadores na fileira, procurando orientar a resposta da indústria para as exigências do consumidor. O ECOTROPHELIA consegue responder a importantes desafios como: inovação, sustentabilidade e empreendedorismo, promovendo a colaboração e o aumento da competitividade do setor.

A vitória da equipa portuguesa no ECOTROPHELIA Europe 2020, comprova a capacidade inovadora dos jovens universitários, assim como a disponibilidade da academia para apoiar o crescimento dos futuros profissionais do setor.

O ECOTROPHELIA Portugal pretende mobilizar cada vez mais as empresas, por forma a que estas possam influenciar o desenvolvimento de produtos eco-inovadores, capitalizando a criatividade, energia, talento e competência dos futuros profissionais do setor agroalimentar.

Com esta iniciativa queremos alinhar o ensino, a investigação e o desenvolvimento tecnológico com as necessidades da indústria e do consumidor, facilitando a aplicação do conhecimento, com vista à sua valorização económica no mercado global. »

Mensagem do Embaixador



JOÃO MIRANDA

Empresário

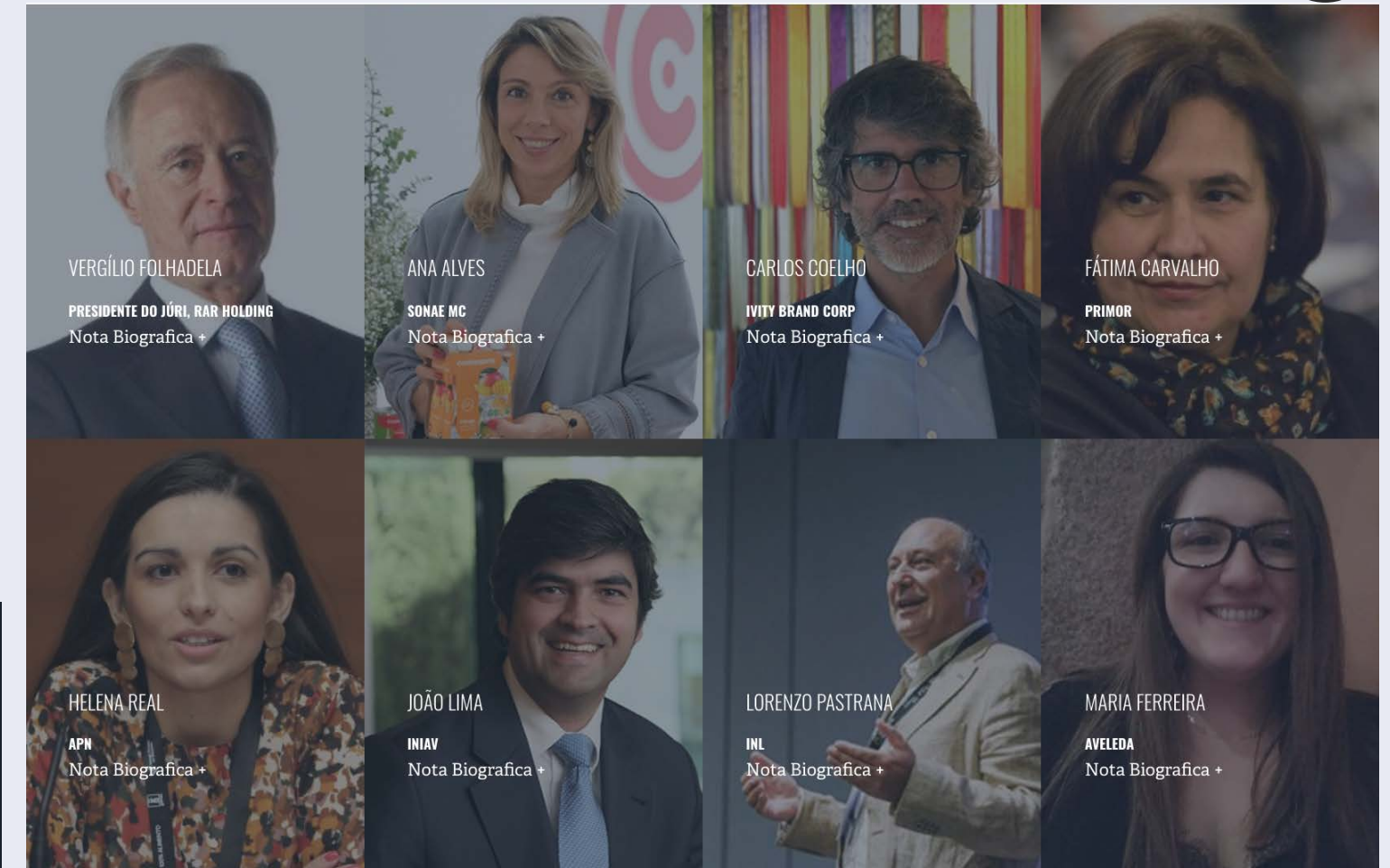
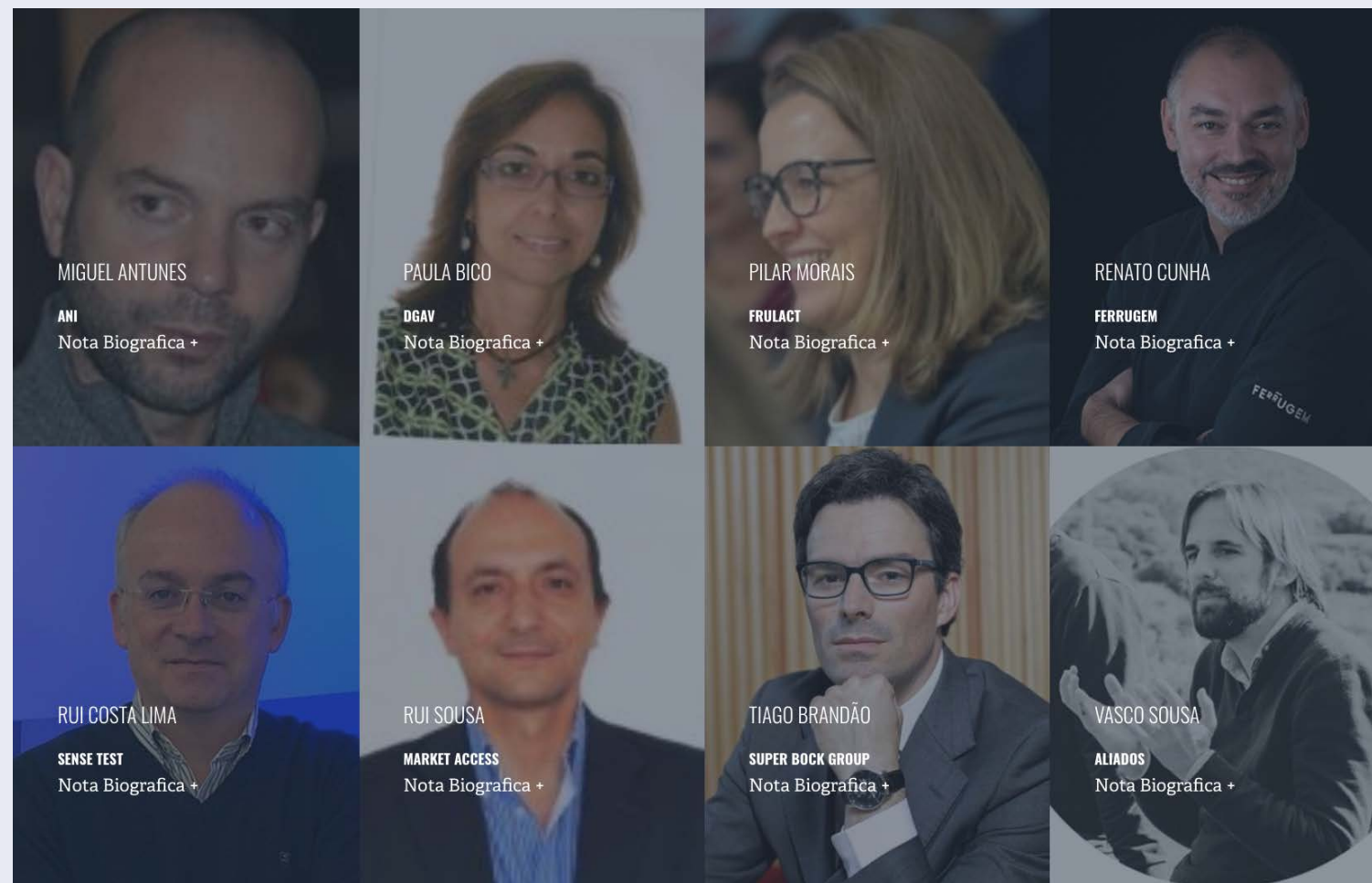
« O sector alimentar, fruto dos momentos que atravessamos, vive um processo de verdadeira mutação acelerada, induzida pelas exigências crescentes e desafiantes dos consumidores, que evidenciam cada vez mais preocupações com o seu bem-estar e saúde, mas também com questões sociais e de sustentabilidade.

O Prémio ECOTROPHELIA é, por isso, uma iniciativa que pela visão e mão dos mais jovens, consegue trazer ao espaço público conceitos inovadores, que visam responder aos desafios atuais e futuros do agroalimentar, em particular ao nível da Sustentabilidade e da Eco inovação.

Em 2020, Portugal ganhou pela primeira vez o Ecotrophelia Europa, com o projeto OrangeBee das alunas Bárbara Vitoriano e Adelaide Olim, alunas de mestrado em design e biotecnologia alimentar, da Universidade de Aveiro. Um excelente exemplo de como esta plataforma permitiu aplicar o talento e criatividade, na concepção de um novo produto, trazendo da academia o conhecimento provocatório para a indústria, para que esta vá moldando o ecossistema alimentar do futuro.

Pela riqueza das propostas que têm sido trazidas nas edições passadas, creio que poderemos todos, esperar por sermos surpreendidos e verdadeiramente inspirados com o empreendedorismo, criatividade e energia, de mentes jovens e brilhantes, que nos apontarão as novas trajetórias para vencermos o presente e garantirmos vantagem para o futuro. »

O Júri do Prémio ECOTROPHELIA Portugal é formado por figuras representativas do **setor agroalimentar** e especialistas em inovação alimentar.



PARA CONHECER O JÚRI DA EDIÇÃO 2021
[ECOTROPHELIAPORTUGAL.COM](https://ecotropheliaportugal.com)





COM O ALTO PATROCÍNIO
DE SUA EXCELÊNCIA



O Presidente da República



AGÊNCIA NACIONAL
DE INOVAÇÃO

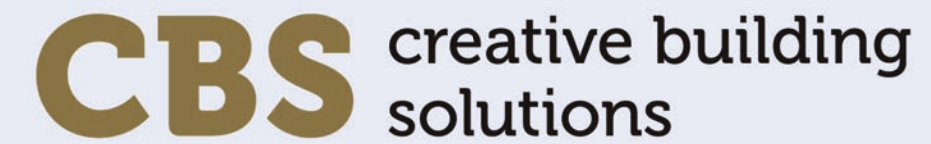


**Born from
Knowledge
Awards**



TECMAIA PARQUE DE CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DA MAIA





Produtos Finalistas — 2020



1º PRÉMIO

ORANGEBEE

Preparado fermentado de aquafaba com uma camada de geleia de laranja, polvilhado com póleo apícola



2º PRÉMIO

CODCAURI

Pastel de bacalhau, sem batata, com couve-flor e subproduto da indústria arroseira, ultracongelado



3º PRÉMIO

TOMATABLE

Conserva de tomate verde da indústria e de outros vegetais fermentados



GELALGA

Gelado à base de bebida de amêndoa e nata (sobremesa vegan)



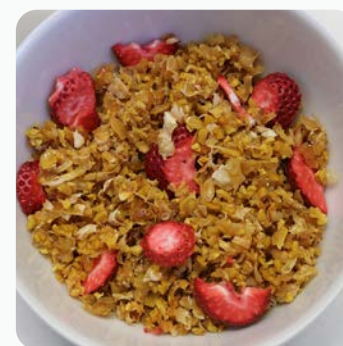
HEALTHY PLEASURE

Snack saudável de húmus de polpa de vegetal e chips de casca desses vegetais



WOWMEGA3

Snack on-the-go, com mega nutrientes e um sabor WOW. Ideal para o lanche dos mais novos



SÓLUPIS

Granola de tremçoço com mel e morangos liofilizados



VEGANISCO

Produto pré-cozinhado, congelado, vegano e alternativo ao marisco tradicional



VEGGIE MIX

Pré-preparado de farinhas alternativas e de hortícolas, como fonte de fibra e sem adição de açúcares



TREMOLICA

Bebida vegetal de tremçoço com aromas naturais de limão e canela





1º PRÉMIO
SALMAR

Salmão conservado em molho escabeche (azeite, vinagre, cebola e pimento) com salicórnia



2º PRÉMIO
DELICHÍ

Bolacha salgada com farinha de tempeh de chícharo, cebola e ervas, ideal para um snack nutritivo



3º PRÉMIO
INSTA TWICE

Sobremesa tradicional e rápida. Junção da autenticidade do sabor tradicional com o dia-a-dia moderno.



TOLIVE

Snack de palitos de feijão vermelho e patês de azeitona (preta e verde)



DRANOLA

Primeira granola a incorporar dreche e com referências organolépticas tropicais



ECOBURGUER

Hamburguer 100% vegetal. Sabor mediterrâneo. Saudável, sustentável, com fibras. Refeição ou snack



HONEY BITE

Bolacha saudável com recheio de mel e avelã, feita a partir de ingredientes portugueses



PLANT CAKES

Preparado para panquecas saudáveis, fonte de fibra, sem glúten e com baixo teor de açúcares



SNACKISY

Preparado em pó de origem 100% vegetal à base de frutos secos, com alto teor em proteína e fibra



WHUMMEY

Húmus com aroma que lembra o do fumeiro, sem carne e enriquecido com soro de leite





1º PRÉMIO

BEAN READY

Feijoada vegetariana, pronta-a-comer, confeccionada com produtos tradicionais portugueses. Uma refeição saudável, fonte de fibra, proteína e com baixo colesterol



2º PRÉMIO

LEGUTÊ

Patê inovador, 100% natural, de origem vegetal, que tem por base as leguminosas familiares da dieta tradicional mediterrânica



3º PRÉMIO

SALT&DRECHE

Snack salgado composto por dreche e especiarias, sendo o primeiro o elemento inovador deste produto



ALOHEY

Bebida láctea fermentada à base de sorelho de ovelha, com adição de Aloé vera e sumo de romã, uva e baga de sabugueiro natural. Produto 100% natural de origem portuguesa.



COOKEAS

Bolacha de feijão, uma alternativa às bolachas tradicionais. Evidencia um aroma a citrinos e textura crocante, isenta de glúten e sem lactose, rica em fibra e fonte de proteína vegetal



TARLETES DE BOLOTA COM GELEIA DE AMORES PERFEITOS

Snack gourmet, isento de glúten e rico em ácidos gordos insaturados, compostos fenólicos e fibra



NUVEM DE KEFIR

Snack inovador para consumo em forma de gelado ou mousse. Fonte de probióticos e fibra



CARROT 'N' CAROB

Mousse de cenoura e alfarroba sem glúten, sem lactose, sem adição de açúcar e com teor de fibra. Possui colher comestível, prática e conveniente para desfrutar em qualquer lugar



VEGGIETOSTAS

Tostas feitas à base de vegetais, que contêm farinha de linhaça como elemento potenciador das propriedades nutricionais, e ovo como agente aglutinante



CYNICKLES

Conceito inovador de “pickles”, elaborado a partir de cardo. Espécie autóctone com comprovados benefícios para a saúde devido ao elevado teor em compostos bioativo





1º PRÉMIO

SALAMAR

Salame do mar, uma alternativa saudável à charcutaria Portuguesa, constituído por peixe capturado nas águas frias do Atlântico e por legumes frescos



2º PRÉMIO

TOAL TEAM

Bebidas refrigeradas derivadas de soro de leite constituídas por polpa de morango. Ricas em antioxidantes e probióticos, uma de alto valor energético sem proteína, outra de elevado valor proteico



3º PRÉMIO

ALPHA-ROBA

Creme de culinária inovador, 100% vegetal, que confere uma textura cremosa ao prato sem gordura adicional. Uma fonte proteica preparada apenas com ingredientes portugueses sustentáveis



CIDERMACE

Sidra produzida a partir do bagaço da maçã, subproduto da indústria do concentrado de sumo de maçã, o que permite reduzir custos e obter um sabor distinto



GRATÔ

Combinado de frutas naturais e algas pronto a comer. É um produto 100% natural e de origem vegetal que tem como fruto base o medronho e adição de amora silvestre e algas marinhas



LITTLE BASTARDS

Moelinhas de frango tenras envolvidas em molho cremoso e picante. O verdadeiro e tradicional aperitivo pronto a consumir



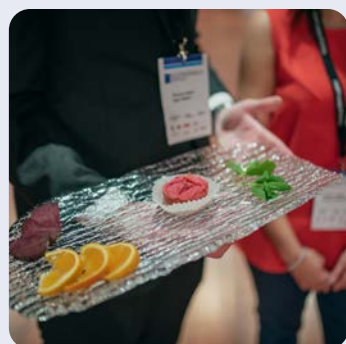
MUSARROZ

Mousse de chocolate proteica feita com trinca de arroz, proteína e óleo de farelo de arroz, sucralose, vitaminas/minerais e cacau alcalino. Embalada em bioplástico ecológico (PLA)



OKA OKA BREAD

Pão de côdea rija, crocante, de sabor amargo e miolo compacto, resultado da mistura de farinha de alfarroba, okara e trigo. Destinado ao acompanhamento de vinhos e entradas



PINKIE BREAD

Pão de beterraba isento de glúten. Este baseia-se na “substituição” de alergénios na panificação e enriquecido nutricionalmente através da beterraba



QUEQUIBOM

Primeiro snack com farinha de bolota e ingredientes totalmente biológicos, enriquecido com moringa. Oferece uma opção saudável, isenta de glúten e lactose, para o lanche de crianças



COOKIES IN A BOTTLE

Preparado para bolachas, saudável e de fácil preparação, que visa o reaproveitamento de subprodutos, cuja embalagem apresenta um design inovador e de cariz renovável

ECOTROPHELIA PORTUGAL como parte da inovação do agroalimentar



Porto Canal
Emissão de 25 jun 2020



Soluções vegetais dominam inovações alimentares

Já são conhecidos os 10 finalistas do prémio Ecotrophelia, que distingue projetos académicos destinados a impulsionar o setor agroalimentar

 Dinheiro Vivo / Teresa Costa / Jul 5, 2020



"A fileira agroalimentar conseguiu adaptar-se e reinventar-se"

"A crise provocada pelo surto da Covid-19 na Frulact e na generalidade das indústrias alimentares que não dependem dos canais HORECA..."

[Link to Leaders](#) / Jun 25, 2020

ECOTROPHELIA PORTUGAL como parte da inovação do agroalimentar



Do marisco vegan à bebida de tremço. Estes são os produtos alimentares mais inovadores

Já são conhecidos os finalistas do Ecotrophelia Portugal 2020, prémio que visa distinguir os produtos agroalimentares mais inovadores do ano.

Marketeer / Jul 7, 2020



Conhecidos os finalistas do prémio Ecotrophelia

Estão encontrados os 10 finalistas do prémio Ecotrophelia Portugal 2020, iniciativa que promove a eco-inovação, o empreendedorismo e a competitividade no setor agroalimentar.

Distribuição Hoje / Marta Mixão / Jul 13, 2020



Ecotrophelia 2020 distingue OrangeBee como produto alimentar mais inovador

A 4.ª edição do Ecotrophelia Portugal já tem vencedor. A escolha recaiu sobre o OrangeBee que vai representar Portugal na final europeia do concurso...

Link to Leaders / Sep 9, 2020

ECOTROPHELIA PORTUGAL como parte da inovação do agroalimentar



Orangebee, a comida do futuro inventada por duas alunas de Aveiro

Preparado à base de feijão, grão de bico e pólen apícola venceu prémio europeu de eco-inovação alimentar

SIC Notícias / Nov 1, 2020



TSF - Rádio Notícias

Emissão de 09 nov 2020 - ouvir [aqui](#)

Para ver e ouvir [aqui](#)

COMPETIÇÃO NACIONAL

29 DE JUNHO DE 2021

CASA DO VINHO VERDE

PITCH DAS EQUIPAS FINALISTAS
CERIMÓNIA DE ENTREGA DE PRÉMIOS
NETWORKING ENTRE ACADEMIA & INDÚSTRIA

PRÉMIOS



1º Prémio

2000€ + Presença no ECOTROPHELIA Europe + Consultoria de apoio ao desenvolvimento do projeto

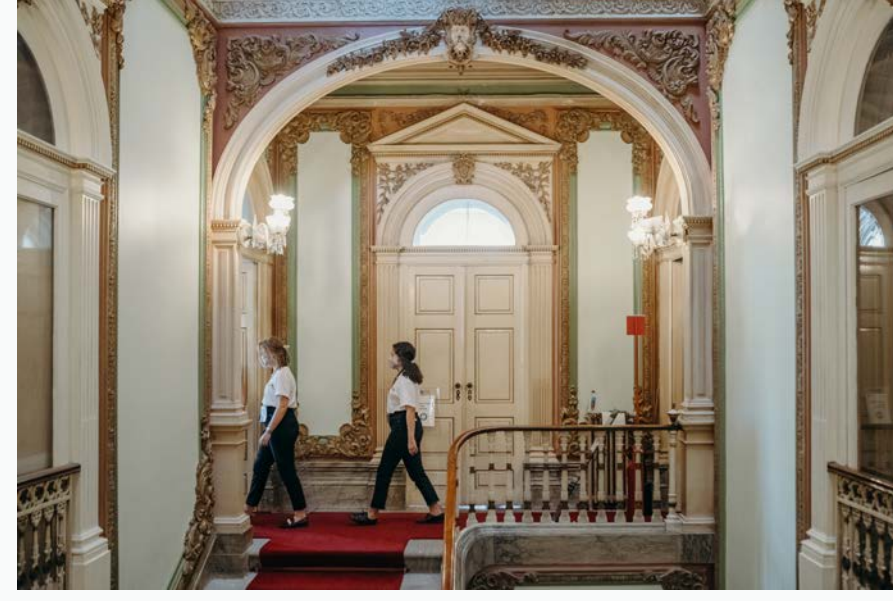
2º Prémio

1000€

3º Prémio

500€

Distinção *Born From Knowledge*, promovida pelo Ministério da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, através da Agência Nacional de Inovação





ECOTROPHELIA PORTUGAL



EcotropheliaPortugal

www.ecotropheliaportugal.com



ecotrophelia@portugalfoods.org



+351 220 944 577

