



ECOTROPHELIA
PORTUGAL

PRÉMIO ECOTROPHELIA PORTUGAL 2018

WWW.ECOTROPHELIAPORTUGAL.COM



COORGANIZAÇÃO:



PARCEIRO INSTITUCIONAL:



APRESENTAÇÃO

O Prémio Ecotrophelia Portugal é uma iniciativa promovida pela PortugalFoods e pela Federação das Indústrias Portuguesas Agroalimentares (FIPA) que tem como objetivo estimular a inovação e o empreendedorismo na área agroalimentar junto do meio académico e do setor agroalimentar. O prémio visa o desenvolvimento de um produto alimentar eco-inovador, desenvolvido por talentosos estudantes do ensino superior, despertando assim a atenção das mais diversas entidades e profissionais do tecido académico e empresarial.

Em 2018 realiza-se a segunda edição desta competição que promove a ligação de estudantes, professores e investigadores a profissionais do setor agroalimentar, contribuindo para a criação de uma rede de formação de excelência em inovação alimentar. O prémio Ecotrophelia pretende assumir-se como um laboratório natural de inovação para o meio académico, descobrindo novos talentos e produtos alimentares eco-inovadores. Os promotores do prémio pretendem, assim, promover Portugal como país produtor de excelência e competitivo no mercado global, desde logo alicerçado na formação e qualidade científica dos seus profissionais.

O Prémio Ecotrophelia destina-se a grupos de alunos de licenciatura, pós-graduação e/ou mestrado, com idade igual ou inferior a 35 anos e que integrem uma equipa de dois a dez elementos. Os grupos devem desenvolver produtos alimentares eco-inovadores, tendo em conta critérios como as propriedades nutricionais e organoléticas (como sabor, cor e aroma), o seu potencial e relevância comercial e a sua reprodutibilidade industrial.

O Prémio Ecotrophelia Portugal realiza-se em duas fases. A primeira fase compreende uma ronda nacional em que os estudantes submetem a candidatura do seu projeto. O Comité de Pré-Seleção elege 10 finalistas, sendo estes posteriormente alvo de avaliação por um painel de personalidades do setor. 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 na competição europeia em representação de Portugal.

OBJETIVO DO PRÉMIO

A competição Ecotrophelia Portugal tem como objectivo premiar a eco-inovação no sector agroalimentar, sendo os produtos a concurso avaliados por um júri multidisciplinar que tem em consideração os seguintes critérios:

- Eco-inovação;
- Qualidades organoléticas e nutricionais;
- Cumprimento da legislação em vigor;
- Reprodutibilidade ao nível industrial;
- Relevância do produto ao nível comercial, distribuição e/ou retalho;
- Embalagem;
- Plano de marketing, negócio e vendas;
- Responsabilidade social e ambiental.






QUEM PODE PARTICIPAR?

- Equipas de estudantes de 2 a 10 elementos (estudantes de diferentes estabelecimentos de ensino podem agrupar-se e formar uma equipa);
- Idade igual ou inferior a 35 anos;
- Estudantes matriculados num estabelecimento de ensino superior português ou privado (a realizar licenciatura, pós-graduação ou mestrado) ou escolas de negócios.

QUAIS OS PRÉMIOS?

A competição Ecotrophelia Portugal atribui três prémios aos melhores classificados:

- OURO: 2.000€ 
- PRATA: 1.000€ 
- BRONZE: 500€ 



VANTAGENS – PORQUÊ PARTICIPAR?

ESTUDANTES

- Experiência útil e prática para o futuro, ao nível da reflexão sobre as necessidades do mercado, das especificidades da realidade industrial e demais desafios de sustentabilidade atuais;
- Possibilidade de desenvolver/criar um novo produto que engloba todas as áreas do DNP (técnica, propriedades organolépticas, regulamentar, marketing, embalagem, financeira e vendas);
- Promoção de uma melhor utilização de matérias-primas ou um processo mais ecológico para redução do desperdício e do impacto ambiental;
- Aproximação à indústria e ao tecido empresarial.

INDÚSTRIA ALIMENTAR

- Incubadora de ideias para produtos alimentares inovadores;
- Lançamento de uma parceria para o desenvolvimento e marketing de produtos alimentares rentáveis/lucrativos;
- Disponibilidade de jovens qualificados mobilizados em torno da questão do desenvolvimento sustentável e da inovação;
- Auxiliar as empresas a cumprir os requisitos futuros em termos de desenvolvimento sustentável.

INSTITUIÇÕES DE ENSINO

- Suporte para os principais intervenientes nas instituições para trabalharem em conjunto com especialistas em tecnologia alimentar de forma a moldar o futuro de produtos alimentares ecológicos;
- Potencial ajuste em unidades curriculares de DNP (Desenvolvimento de Novos Produtos) considerando todas as competências necessárias para o desenvolvimento de produtos alimentares eco-inovadores;
- A melhoria/reforço da reputação das instituições de ensino superior ao nível nacional.

2017

2018

2019

CALENDARIZAÇÃO

13 ABRIL 2018

Prazo de submissão da candidatura online através do site <http://ecotropheliaportugal.com>

04 MAIO 2018

Deliberação do Comité de Pré-seleção que elege e divulga as 10 equipas finalistas que avançam para a competição nacional.

18 MAIO 2018

Prazo de envio de 5 exemplares da embalagem do produto desenvolvido. Prazo de comunicação à organização do equipamento necessário à preparação e/ou confeção do produto.

21 DE MAIO 2018

Envio do suporte à apresentação oral, via e-mail, à organização.

24 E 25 DE MAIO 2018

Competição Ecotrophelia Portugal 2018 (com apresentação oral dos projetos ao painel de júris e mostra dos produtos desenvolvidos) e Cerimónia de Entrega de Prémios.

21 E 22 OUTUBRO 2018

Competição ECOTROPHELIA Europa 2018 - SIAL Paris (França)

COMPETIÇÃO NACIONAL EDIÇÃO 2017

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 do ensino superior.

O evento teve lugar na Fundação Dr. António Cupertino de Miranda, no Porto, onde foram apresentados os 11 projetos finalistas após deliberação do Comité de Pré-Seleção assegurado pela APCER, entidade independente que assegurou a isenção e transparência da avaliação. Os projetos pré-selecionados foram avaliados por um painel de júris que, ao longo do dia, assistiram às apresentações dos candidatos e analisaram as propostas, com o objectivo de selecionar os três vencedores nacionais.



OS VENCEDORES EDIÇÃO 2017

1.º LUGAR

As Vianenses – Salamar, Salame do mar, uma alternativa saudável à charcutaria Portuguesa, constituído por peixe capturado nas águas frias do Atlântico e por legumes frescos (2.000€ + 2.000€ em serviços de consultoria fornecidos pela Market Access + Participação no ECOTROPHELIA Europa 2017).

2.º LUGAR

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 (1.000€).

3.º LUGAR

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 (500€).





COMPETIÇÃO INTERNACIONAL EDIÇÃO 2017

A competição Ecotrophelia Europa em 2017 teve lugar em Londres e registou a participação de 16 países europeus: Alemanha, Bélgica, Croácia, Dinamarca, Eslovénia, Espanha, França, Grécia, Holanda, Hungria, Islândia, Itália, Portugal, Reino Unido, Roménia e Sérvia.

Desde 2011, a ECOTROPHELIA desenvolveu 115 competições nacionais, mobilizou 550 universidades e mais de 3.500 estudantes. Como resultado desta iniciativa, uma centena de produtos desenvolvidos por equipas participantes foram industrializados ou comercializados.



ORGANIZAÇÃO



**PORTUGAL
FOODS**
Atlantic Essence



fipa
Federação das Indústrias
Portuguesas Agro-Alimentares

PARCEIRO INSTITUCIONAL



A PORTUGALFOODS

Enquanto cluster do setor agroalimentar nacional, a PortugalFoods tem como missão reforçar a competitividade das empresas do setor agroalimentar através do aumento do seu índice tecnológico. Assume-se assim como uma plataforma onde os seus associados estabelecem relações *win-win*, tendo como objetivo final a produção e partilha de conhecimento como suporte à inovação, à competitividade e à internacionalização.



<http://portugalfoods.org>



<https://www.linkedin.com/company/portugalfoods>



<https://www.facebook.com/PortugalFoodsOficial>





A FIPA

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.



<http://www.fipa.pt>



https://twitter.com/FIPA_pt





ECOTROPHELIA PORTUGAL

PARA MAIS INFORMAÇÕES SOBRE O ECOTROPHELIA PORTUGAL



www.ecotropheliaportugal.com



www.facebook.com/EcotropheliaPortugal



[@ecotropheliaportugal](https://www.instagram.com/ecotropheliaportugal)



ecotrophelia@portugalfoods.org
comunicacao@portugalfoods.org



+351 220 966 021