



ECOTROPHELIA PORTUGAL

PRÉMIO ECOTROPHELIA PORTUGAL 2018

ECOSSISTEMA DE EXCELÊNCIA PARA A ECO-INOVAÇÃO ALIMENTAR

O PRÉMIO ECOTROPHELIA

O Prémio ECOTROPHELIA tem como ambição promover a inovação, o empreendedorismo e a competitividade no setor agroalimentar ao nível europeu, reunindo e desafiando estudantes, professores, investigadores e profissionais do setor agroalimentar a refletir sobre os produtos eco-inovadores do futuro. Este desígnio traduz-se na organização de competições de eco-inovação alimentar nacionais e europeias, nas quais se integra o Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2018, promovido pela PortugalFoods em coorganização com a FIPA (Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares).

Destinado a equipas multidisciplinares de 2 a 10 estudantes do ensino superior, com idade igual ou inferior a 35 anos, o Prémio ECOTROPHELIA visa o desenvolvimento de um produto alimentar eco-inovador e sustentável a vários níveis: desde o conceito, formulação, produção e desenvolvimento da embalagem de acordo com a legislação em vigor, até ao plano de *marketing*, negócio e vendas, sendo que as vertentes gastronómica, organolética, sensorial e nutricional são igualmente avaliadas.



Fundado em 2000 em França, o ECOTROPHELIA ganhou dimensão europeia em 2008 (formato “*champions league* da inovação alimentar”) e, desde então, já promoveu internacionalmente 115 competições nacionais, mobilizando mais de 550 universidades e mais de 3500 estudantes, contabilizando mais de 350 produtos alimentares desenvolvidos. Como resultado desta iniciativa, uma centena de produtos desenvolvidos por equipas participantes foram industrializados ou comercializados.

A primeira edição do Prémio ECOTROPHELIA em Portugal realizou-se em 2017, tendo mobilizado diretamente mais de 100 estudantes de 14 entidades do sistema científico e tecnológico e mais de 50 professores e investigadores, que se juntaram assim aos 16 países que promovem a

competição de inovação alimentar dirigida a estudantes do ensino superior: Alemanha, Bélgica, Croácia, Dinamarca, Eslovénia, Espanha, França, Grécia, Holanda, Hungria, Islândia, Itália, Lituânia, Reino Unido, Roménia e Sérvia.

A edição de 2018 soma 16 candidaturas e muito talento em competição. Cabe ao Júri Nacional avaliar os 10 projetos finalistas em concurso na competição nacional, elegendo as equipas vencedoras do 1º, 2º e 3º lugar a quem serão atribuídos prémios monetários (2000€, 1000€ e 500€ respetivamente), entre outros prémios e distinções. O vencedor nacional representará Portugal na final europeia – ECOTROPHELIA Europe – a decorrer na maior feira de inovação agroalimentar, SIAL Paris, em França, nos dias 21 e 22 de outubro de 2018.



EMBAIXADOR DO PRÉMIO ECOTROPHELIA PORTUGAL

VERGÍLIO FOLHADELE
RAR HOLDING

“A primeira participação de Portugal no Prémio ECOTROPHELIA foi muito positiva: pelo número de estudantes e instituições do Ensino Superior que se envolveram e pela qualidade dos projetos apresentados, alinhados com as tendências que se estão a desenvolver no setor.

Acompanhei a edição passada e todo o processo, desde a apresentação das candidaturas à avaliação do júri e entrega de prémios aos vencedores. Já se nota uma evolução nesta edição. O envolvimento crescente de candidatos é notório e regista-se um bom acolhimento das instituições de Ensino Superior, que encontram nesta iniciativa uma forma muito prática de transmitir conhecimento científico e mostrar aos alunos como o compatibilizar com a realidade do mercado. A primeira edição foi um êxito e é natural e desejável que a participação se torne cada vez mais exigente. É um tipo de conhecimento que vai ficando interiorizado e que dá os seus frutos.

Ao participar no Prémio ECOTROPHELIA os estudantes passam a olhar, de uma forma integrada, para o desenvolvimento e aplicação de uma ideia no plano da vida real e do mercado. Têm também um prazo determinado para desenvolver o seu produto, com *timings*, etapas e objetivos muito definidos, o que é altamente educativo. Finalmente, têm de apresentar a sua ideia - ao júri nacional, aos seus pares e a um júri internacional, uma condição indispensável para se saber estar inserido num mercado global.

Para a academia, é fundamental saber estar mais próxima da realidade e poder proporcionar aos seus estudantes uma experiência não apenas teórica, mas que leva a resultados e aplicações práticas.

Para as empresas, o Prémio ECOTROPHELIA pode também ser relevante. O tão falado empreendedorismo, que se confunde, muitas vezes, com iniciativa num contexto individual, pode - e deve - existir dentro das empresas, desde que estas tenham capacidade para valorizar e desenvolver as ideias e aptidões dos seus profissionais. E quem tem uma boa ideia e vontade de a pôr em prática, poderá sempre propô-la e tentar, no contexto de uma empresa, trabalhá-la em conjunto e, com benefício mútuo, demonstrar o valor dessa sua ideia, desenvolvida com o suporte e enquadramento de quem a souber acolher.”

A group of people in a meeting, with one person pointing at a laptop screen. The scene is brightly lit, suggesting an office or workshop environment. The focus is on the hands and the laptop, with the background slightly blurred.

PREPARAR

Com base no *know-how* adquirido da primeira edição, a organização do Prémio ECOTROPHELIA Portugal rodeou-se novamente de parceiros de referência que contribuem ativamente para impulsionar o empreendedorismo jovem, a captação de talento e a eco-inovação no setor.

COORGANIZAÇÃO



**PORTUGAL
FOODS**

Atlantic Essence



Federação das Indústrias
Portuguesas Agro-Alimentares

APOIO INSTITUCIONAL:



AGÊNCIA NACIONAL
DE INOVAÇÃO



ECOTROPHELIA GUIDING BOARD | PARCEIROS:





PLANTAR

Com o objetivo de sensibilizar e informar estudantes e docentes sobre a competição, a organização promoveu um *Roadshow* por diversas instituições de Ensino Superior de norte a sul do país. Tendo envolvido mais de 400 estudantes e meia centena de docentes e investigadores, o Prémio ECOTROPHELIA Portugal lançou o desafio para novas candidaturas de produtos eco-inovadores.



ROADSHOW



A close-up photograph of a human hand gently holding a small, vibrant green seedling with two leaves. The seedling is positioned in the upper right quadrant of the frame. In the lower left, the word 'CRESCER' is written in large, white, sans-serif capital letters. The background is a soft, out-of-focus green, suggesting a natural, outdoor setting. The overall composition is clean and focused on the theme of growth and care.

CRESCER

Na sua 2ª edição, o Prémio ECOTROPHELIA cresceu não só em entusiasmo por parte dos participantes e instituições de ensino, mas também na multidiscplinariedade de competências que as equipas a concurso demonstram, verificando-se um envolvimento de estudantes provenientes de mais de 17 áreas do conhecimento: das engenharias e tecnologia alimentar, às ciências do consumo e nutrição, biotecnologia, *design* industrial e de produto, *marketing*, gestão, arte e design, entre outras.



16 CANDIDATURAS



17 ÁREAS DO CONHECIMENTO



78 ESTUDANTES

INSTITUIÇÕES DE ENSINO 14



Escola de Arquitetura (Universidade do Minho)

Escola de Economia e Gestão (Universidade do Minho)

Escola de Engenharia (Universidade do Minho)

Escola Superior Agrária (Instituto Politécnico de Beja)

Escola Superior Agrária de Coimbra (Instituto Politécnico de Coimbra)

Escola Superior de Biotecnologia (Universidade Católica Portuguesa)

Escola Superior de Educação e Ciências Sociais de Leiria (Instituto Politécnico de Leiria)

Escola Superior de Educação de Coimbra (Instituto Politécnico de Coimbra)

Escola Superior de Tecnologia e Gestão (Instituto Politécnico Viana do Castelo)

Faculdade de Belas-Artes (Universidade do Porto)

Faculdade de Ciências (Universidade do Porto)

Faculdade de Ciências e Tecnologia (Universidade de Coimbra)

Faculdade de Engenharia (Universidade do Porto)

Instituto Superior de Contabilidade e Administração do Porto (Instituto Politécnico do Porto)

A close-up photograph of a hand holding a ripe red apple. The hand is positioned in the center-left of the frame, with fingers gently cupping the apple. The background is a lush orchard with many other red apples hanging from branches, slightly out of focus. The lighting is soft and natural, suggesting an outdoor setting during the day.

COLHER

Liderado pela APCER e constituído por peritos representantes de entidades do setor agroalimentar (Direção-Geral da Saúde, Aveleda, DoctorGummy, Frulact, Nata Pura e Universidade de Cork), o Comité de Pré-Seleção elegeu os finalistas da edição de 2018.



ALOHEY

ALOHEY é uma bebida láctea fermentada à base de sorelho de ovelha, com adição de Aloé vera e sumo de romã, uva e baga de sabugueiro natural. É um produto 100% natural de origem portuguesa.

Escola Superior Agrária de Coimbra
Instituto Politécnico de Coimbra

Escola Superior de Educação de Coimbra
Instituto Politécnico de Coimbra

Escola Superior de Educação e Ciências Sociais
Instituto Politécnico de Leiria



BEAN READY

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

Escola de Economia e Gestão
Universidade do Minho

Escola Superior de Biotecnologia
Universidade Católica 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.

Escola Superior Agrária de Coimbra
Instituto Politécnico de Coimbra

Escola Superior de Educação de Coimbra
Instituto Politécnico de Coimbra



LAS BELLOTAS

Tarteletes de bolota com geleia de amores perfeitos, um snack gourmet, isento de glúten e rico em ácidos gordos insaturados, compostos fenólicos e fibra.

Escola de Engenharia
Universidade do Minho

Faculdade de Ciências
Universidade do Porto

Faculdade de Belas-Artes
Universidade do Porto



LEGUTÊ

É um patê inovador, 100% natural, de origem vegetal, que tem por base as leguminosas familiares da dieta tradicional mediterrânica.

Faculdade de Ciências e Tecnologia
Universidade de Coimbra





NUVEM DE KEFIR

Um snack inovador para consumo em forma de gelado ou mousse. É um produto com uma textura cremosa e um toque leve de fruta tornando a receita harmoniosa e irresistível. Fonte de próbióticos e fibra.

Escola Superior de Biotecnologia
Universidade Católica Portuguesa



OS DRECHIES

Salt&Dreche consiste num snack salgado composto por dreche e especiarias, sendo o primeiro o elemento inovador deste produto.

Faculdade de Ciências
Universidade do Porto

Escola de Arquitetura
Universidade do Minho



PRODUTOS GAMA

Mousse de cenoura e alfarroba sem glúten, sem lactose, sem adição de açúcar e com teor de fibra. Com uma colher comestível, é prática e conveniente para desfrutar em qualquer lugar, a qualquer hora!

Escola Superior de Biotecnologia
Universidade Católica Portuguesa



THE POWERTOAST GIRLS

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

Faculdade de Ciências
Universidade do Porto

Faculdade de Engenharia
Universidade do Porto



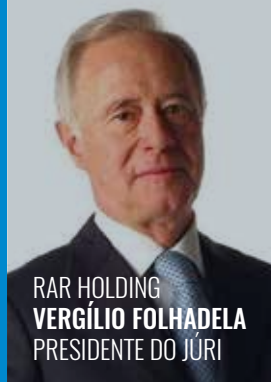
TWOEMES

Um conceito inovador de "pickles", elaborado a partir de cardo, uma espécie autóctone com comprovados benefícios para a saúde devido ao elevado teor em compostos bioativos.

Escola Superior Agrária
Instituto Politécnico de Beja



JÚRI
PRÉMIO
ECOTROPHELIA
PORTUGAL 2018



1º LUGAR

2000€ +

1500€ +

EM SERVIÇOS DE SENSE PROFILING BY SENSE TEST

1500€ +

EM SERVIÇOS DE CONSULTORIA BY MARKET ACCESS

IP STRATEGY BY PATENTREE +

FORMAÇÃO INTENSIVA DE INGLÊS BY BRITISH COUNCIL +

REPRESENTAÇÃO DE PORTUGAL NO ECOTROPHELIA EUROPE +

2º LUGAR

1000€ +

IP STRATEGY BY PATENTREE +

3º LUGAR

500€ +

IP STRATEGY BY PATENTREE +



AGÊNCIA NACIONAL
DE INOVAÇÃO



O Born From Knowledge (BfK) é um programa de valorização do conhecimento científico e tecnológico, promovido pelo Ministério da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior através da ANI – Agência Nacional de Inovação. O BfK visa promover, premiar e divulgar a produção de conhecimento e inovação de base científica e tecnológica em Portugal. Através da associação da distinção BfK AWARDS ao Prémio ECOTROPHELIA Portugal, a ANI pretende premiar o melhor projeto “nascido do conhecimento”, valorizando a inovação colaborativa e o seu respetivo impacto económico e social. A equipa vencedora 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, a equipa vencedora da distinção BfK AWARDS terá a oportunidade de participar na SIAL Paris, a maior feira de inovação e negócio agroalimentar da Europa.

VENCEDORES



**ECOTROPHELIA PORTUGAL OURO
BEAN READY**

“Acreditámos no potencial da nossa ideia e trabalhamos muito para desenvolver o melhor projeto possível, mas também tínhamos consciência de que todos os projetos eram muito bons. Pensamos que o segredo da nossa vitória foi empenharmo-nos ao máximo em todas as etapas e defendermos o nosso produto e todo o conceito por detrás dele. Consideramos que o ECOTROPHELIA é fundamental pois permite-nos articular várias competências adquiridas ao longo da nossa formação, estimulando a nossa criatividade. É fundamental termos consciência que a inovação de novos produtos tem de estar associada à sustentabilidade, daí que seja fundamental a existência desta competição de eco-inovação alimentar em particular.”



**ECOTROPHELIA PORTUGAL PRATA
LEGUTÊ**

“Sabíamos que o nosso produto tinha bastante potencial e estávamos confiantes, no entanto, tínhamos noção que a concorrência era bastante forte, com produtos inovadores e de elevada qualidade. O nosso objectivo era alcançar o pódio e felizmente conseguimos concretizá-lo. Consideramos o ECOTROPHELIA bastante importante, pois suscita o lado criativo e inventivo dos alunos, colocando-nos em contacto com vários meios empresariais, nomeadamente alimentar, *marketing* e de gestão de empresas.”



**ECOTROPHELIA PORTUGAL BRONZE
OS DRECHIES**

DISTINÇÃO BFK AWARDS

“Toda a equipa envolvida no desenvolvimento do produto acreditava no seu potencial, mas foi uma verdadeira surpresa as distinções que recebemos. O conceito do ECOTROPHELIA é bastante interessante, pois alia a criatividade ao conhecimento e à preocupação pelo sustentável, pelo aproveitamento e pela promoção da economia circular. Posto isto, consideramos que todas as instituições de ensino devem dar a conhecer a competição aos alunos e incentivar a sua participação.”





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