

ECOTROPHELIA PORTUGAL

EMPREENDEDORISMO & INOVAÇÃO
NO SETOR AGROALIMENTAR

O FUTURO TEM OUTRO SABOR.

ORGANIZAÇÃO



COM O ALTO PATROCÍNIO
DE SUA EXCELÊNCIA



O Presidente da República

SOBRE O PRÉMIO ECOTROPHELIA

O ECOTROPHELIA tem como ambição promover a **eco-inovação**, o empreendedorismo e a competitividade no setor agroalimentar europeu. Este desígnio traduz-se na organização de competições nacionais e europeias, sob o princípio de “Champions League”, nas quais se integra o **Prémio ECOTROPHELIA Portugal**, co-organizado pela PortugalFoods e pela FIPA desde 2017.

O Prémio visa o desenvolvimento de um produto alimentar eco-inovador (alimento ou bebida), por uma equipa multidisciplinar de alunos do ensino superior.



Equipas de 2 a 10 estudantes do ensino superior (licenciatura, mestrado ou pós-graduação) com idade igual ou inferior a 35 anos.



Potenciar o desenvolvimento de soluções inovadoras, sustentáveis e competitivas para o setor agroalimentar nacional e europeu.

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.

**JUNTOS CULTIVAMOS
O TALENTO PORTUGUÊS!**

IMPACTO EUROPEU - 17 PAÍSES E 19 EDIÇÕES

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

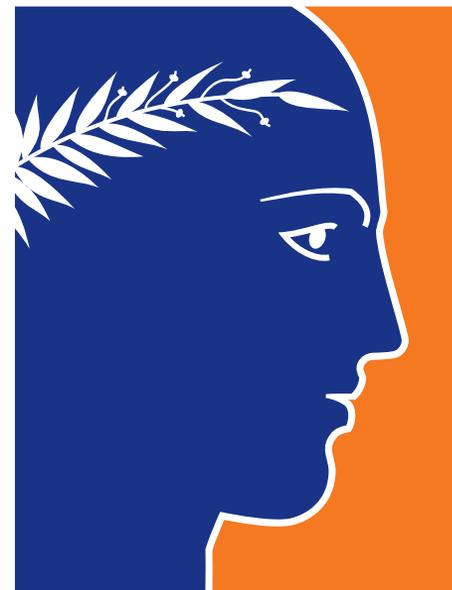
+4000 ESTUDANTES PARTICIPANTES

+500 INSTITUIÇÕES DE ENSINO

+860 PRODUTOS ECO-INOVAADORES
DESENVOLVIDOS

+80 PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS
OU COMERCIALIZADOS

+2000 EMPRESAS



ECOTROPHELIA
EUROPE

IMPACTO NACIONAL - 3 EDIÇÕES

+250 ESTUDANTES PARTICIPANTES

52 PRODUTOS DESENVOLVIDOS

+25 ENTIDADES DO SISTEMA CIENTÍFICO-TECNOLÓGICO

+45 CURSOS / ÁREAS DO CONHECIMENTO

+20 EMPRESAS



Universidade do Minho
Escola de Arquitetura

Universidade do Minho
Escola de Economia e Gestão

Universidade do Minho
Escola de Engenharia

FACULDADE DE
CIÊNCIAS E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE NOVA DE LISBOA

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



Instituto Politécnico de Viana do Castelo
Escola Superior
de Ciências Empresariais



MENSAGEM DA ORGANIZAÇÃO



AMÂNDIO SANTOS

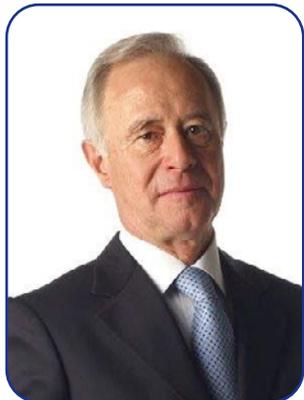
PRESIDENTE DO CONSELHO
DE ADMINISTRAÇÃO DA
PORTUGALFOODS

«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. Neste âmbito, o Ecotrophelia consegue responder a desafios fulcrais como: inovação, sustentabilidade, competitividade, empreendedorismo e colaboração.

Com esta organização, a PortugalFoods observou a capacidade de inovar dos jovens universitários e a disponibilidade do tecido académico para apoiar o crescimento dos futuros profissionais que irão certamente impulsionar a competitividade do tecido empresarial. Para o futuro, espera-se mais envolvimento por parte da indústria agroalimentar portuguesa, que deverá acolher os novos talentos e ideias eco-inovadoras, posicionando-se com maior competitividade num mercado cada vez mais exigente e inovador.

As dinâmicas empresariais têm de ser baseadas na relação com a academia para que se crie valor para o consumidor e para o país. Com esta iniciativa queremos catalisar a integração do ensino no tecido empresarial e facilitar esta transição de conhecimento com vista à sua valorização económica no mercado global.»

MENSAGEM DO EMBAIXADOR



VERGÍLIO FOLHADELA
RAR HOLDING

«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.»

PARCEIROS EM 2017 E 2018



JÚRI ECOTROPHELIA PORTUGAL 2019



Vergílio Folhadela
Presidente do Júri
RAR Holding



Ana Silva
SONAE



Fátima Carvalho
Grupo PRIMOR



Frederico Pinto
GlobalData



Helena Real
Associação Portuguesa
de Nutrição



João Lima
Instituto Nacional
de Investigação
Agrária e Veterinária



Maria Ferreira
Aveleda



Miguel Antunes
Agência Nacional
de Inovação



Miguel Cerqueira
Laboratório Ibérico
Internacional de
Nanotecnologia



Paula Bico
Direção-Geral de
Alimentação e
Veterinária



Pilar Morais
Frulact



Rui Sousa
Market Access



Tiago Brandão
Super Bock Group



Vítor Sobral
Chef

PRODUTOS FINALISTAS EM 2019

POR ORDEM ALFABÉTICA



DELICHÍ – Bolacha salgada com farinha de tempêh de chicharro, cebola e ervas, ideal para um snack nutritivo.



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



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



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



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



DRANOLA – A primeira granola a incorporar dreche e com referências organolépticas tropicais.



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.

PRODUTOS FINALISTAS EM 2018



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.



3º PRÉMIO

SALT&DRECHE – Snack salgado composto por dreche e especiarias, sendo o primeiro o elemento inovador deste produto.



CARROT 'N' CAROB – 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.



CYNICKLES – 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.



TARTELETES DE BOLOTA COM GELEIA DE AMORES PERFEITOS – Snack gourmet, isento de glúten e rico em ácidos gordos insaturados, compostos fenólicos e fibra.



2º PRÉMIO

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



ALOHEY – Bebida láctea fermentada à base de soro de ovelha, com adição de Aλόe vera e sumo de romã, uva e baga de sabugueiro natural. É um 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.



NUVEM DE KEFIR – Um snack inovador para consumo em forma de gelado ou mousse. Fonte de probióticos e fibra.



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

PRODUTOS FINALISTAS EM 2017



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.



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.



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



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).



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



THE COCO-NUTS – “Cookies in a bottle” é um preparado para bolachas, saudável e de fácil preparação, que visa o reaproveitamento de subprodutos, cuja embalagem apresenta um design inovador e de cariz renovável.



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.



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.



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



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.



QUEQUIBOM – O 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.



ECOTROPHELIA
PORTUGAL

3ª EDIÇÃO
2019

21 MAIO

ALFÂNDEGA DO PORTO

COMPETIÇÃO NACIONAL

MOSTRA INTERATIVA E DEGUSTAÇÃO DOS PRODUTOS FINALISTAS

PITCH DAS EQUIPAS FINALISTAS

CERIMÓNIA DE ENTREGA DE PRÉMIOS

NETWORKING ENTRE ACADEMIA E INDÚSTRIA

PRÉMIOS

1º Prémio - 2000€ + Presença no ECOTROPHELIA Europe
+ Consultoria de apoio ao desenvolvimento do projeto

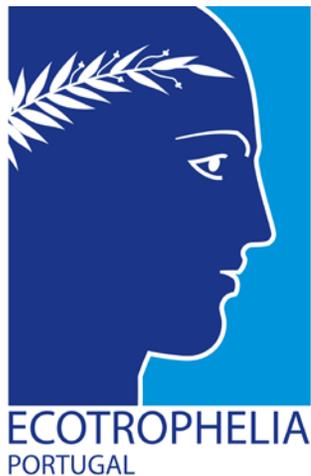
2º Prémio - 1000€

3º Prémio - 500€

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







ecotrophelia@portugalfoods.org



ecotropheliaportugal.com



+351 220 966 021



Tecmaia - Parque de Ciência e Tecnologia da Maia
Rua Eng.º Frederico Ulrich, 2650
4470-605 Moreira da Maia | Portugal