

BASES CONCURSO ECOTROPHELIA ESPAÑA 2026

ARTÍCULO 1 - Objetivo

La Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB) organiza el concurso ECOTROPHELIA ESPAÑA, destinado a la creación de productos alimentarios innovadores. El certamen está abierto a todos los estudiantes menores de 29 años matriculados en grados universitarios, másteres o ciclos formativos de grado superior dentro del territorio nacional.

Cada equipo realizará una presentación de un producto alimentario innovador que se acogerá a las condiciones establecidas en el artículo 2.

La final de Ecotrophelia España 2026 se celebra el 20 de marzo en la Fundación Alicia, Manresa, Barcelona.

ARTÍCULO 2 – Condiciones

2.1 El producto alimentario, objeto del concurso, debe seguir los criterios con las siguientes condiciones.

El producto debe ser:

- **Apto para alimentación humana;**
- **Comercializable;**
- **Innovador** en uno o más de uno de sus elementos comparado con los productos alimentarios existentes en el mercado. La innovación puede estar relacionada con el concepto y/o aspectos técnicos y/o formulación y/o envasado...;
- **Con carácter medioambiental** de “Eco-innovación” en la materia prima (origen orgánico, o con huella de carbono reducida) y/o en el envasado (reciclable) y/o en el proceso de fabricación (ahorro de energía, empleo de agua reciclada) y/o en la distribución/logística (nuevos servicios o cadena corta) a fin de facilitar la integración de una dimensión medioambiental de las empresas en el proceso de producción de los productos alimenticios;

- **Distinguible** por sus cualidades organolépticas, nutricionales u otras;
- **Conforme a la regulación vigente** (proceso, aditivos e ingredientes, envasado, etiquetado, seguridad alimentaria...);
- Mostrar una **total coherencia** en todos los criterios mencionados y trabajo de equipo.

2.2 El producto debe presentarse con un informe técnico explicativo con la siguiente información:

- **Descripción del producto:** nombre exacto, categoría específica (por ejemplo, entrada, postre, plato preparado, bebida...), descripción general, composición, proceso de elaboración, envasado (modelo), conservación, ejemplo de la **etiqueta del producto** con toda la información obligatoria **conforme al Reglamento (UE) Nº1169/2011** (p.ej., denominación, información nutricional, lista de ingredientes, peso neto, fecha caducidad/consumo preferente, etc.);
- **Descripción de la naturaleza de las cualidades innovadoras** del producto (características innovadoras del producto, su composición, formulación, receta...), proceso y técnicas utilizadas, método de conservación y vida útil, envasado, método de utilización por el consumidor y logística de distribución;
- **Público objetivo y canales de comercialización.** 1) A qué tipo de consumidor está dirigido, esto es, la población en general o un segmento concreto, como deportistas, público infantil, tercera edad, vegetarianos, etc. 2) Qué canales de comercialización se consideran más idóneos en función del público objetivo: tiendas especializadas, farmacias, gran consumo, herbolarios, canal online, canal HORECA, etc.
- **Plan de marketing.** El plan de marketing es un documento en formato texto o esquemático donde se recogen todos los estudios de mercado realizados, los objetivos de marketing a conseguir, las estrategias a implementar y la planificación a seguir, establece el plan de acción que seguirá para alcanzar el conjunto de objetivos que se ha propuesto.
- **Plan financiero.** El plan financiero es un documento que recoge inversión, financiación, precios, costes de productos y costes fijos (salarios, etc.), previsión de ventas en distintos años y distintos escenarios (pesimista, realista y optimista).
- **Plan de comunicación.** El plan de comunicación es un documento que recoge las políticas, estrategias, recursos, objetivos y acciones de comunicación, tanto interna como externa, que se propone realizar.
En el plan de comunicación se detalla el público objetivo, mensajes clave, acciones de difusión, la estrategia de comunicación a seguir.

ARTÍCULO 3 – Participación en el concurso

3.1 Para participar en el concurso, los estudiantes de cada equipo deben enviar a FIAB el informe descrito anteriormente, respetando los plazos establecidos.

El informe debe incluir los siguientes elementos:

a. Presentación del equipo y descripción del proyecto especificando:

- El nombre del proyecto presentado (nombre exacto y descripción del proyecto en unas líneas en español e inglés).
- Detalles de contacto de cada estudiante del equipo (nombre, apellidos, DNI, dirección, teléfono de contacto, dirección de correo electrónico)
- Detalles de contacto del tutor (nombre y dirección de correo electrónico)

Plazo presentación equipo: 16 de diciembre 2025

b. Informe técnico del proyecto conforme al artículo 2.2 de las normas.

Plazo presentación informe técnico: 20 de febrero 2026

c. Evaluación técnica informes recibidos y selección finalistas.

Fecha anuncio selección equipos finalistas: 3 de marzo 2026

d. Para equipos finalistas, texto de presentación del proyecto, en términos comerciales, para acompañar la presentación del producto en el contexto actual.

Plazo presentación final proyecto: 16 de marzo 2026

3.2 Para participar en la fase final del concurso, los participantes deberán:

- a) Tener nivel inglés B2 o similar (Se identifican con el nivel B2 los usuarios independientes con el idioma, es decir, que cuentan con la fluidez necesaria para comunicarse sin esfuerzo con hablantes nativos)
- b) Aportar producto alimentario innovador para su cata
- c) Aportar presentación comercial final
- d) Seguir las instrucciones indicadas por FIAB para acceso Fundación Alicia y demás detalles logísticos.

ARTÍCULO 4 – Jurado

4.1 Preselección de proyectos

Una vez terminado el plazo de envío de informes técnicos, una Comisión Técnica designada por FIAB tras evaluar todos los proyectos hará la selección de los equipos que participarán en la final nacional del concurso.

4.2 Los proyectos seleccionados para el concurso se someterán a la decisión **del Jurado Nacional** que será elegido por FIAB por su notoriedad, independencia y competencia.

Este Jurado tiene la misión de seleccionar los tres mejores productos.

Criterios evaluados por el jurado nacional:

- Innovación de la propuesta
- Eco-Innovación de la propuesta
- Viabilidad Industrial
- Interés Comercial
- Características nutricionales
- Seguridad Alimentaria y conformidad con la regulación europea
- Cualidades Organolépticas
- Plan de Marketing y Comunicación
- Envase
- Plan Financiero
- Presentación General: coherencia en todas las fases del proyecto, claridad y concisión en la exposición, etc.

Las decisiones del Jurado son definitivas.

ARTÍCULO 5 – Premios

- **La organización del concurso otorgará tres premios: oro, plata y bronce**

Todos los miembros de cada equipo recibirán un diploma de participación firmado por el presidente y el secretario del jurado.

ARTÍCULO 6 – Participación Ecotrophelia Europa

El equipo ganador en Ecotrophelia España representará a España en el certamen europeo.

- Contemplará todas las directrices indicadas desde FIAB y la organización de Ecotrophelia Europa
- Completará el curso de Formación en Emprendimiento de EIT FOOD. Este curso con una duración de 12 horas tiene como objetivo ayudar a los estudiantes a mejorar sus presentaciones y a adquirir competencias adicionales en innovación y emprendimiento. Antes de la participación en Ecotrophelia Europa tendrá que acreditar que cada miembro del equipo ha completado dicho curso.