

P R E M I O S



ECOTROPHELIA  
ESPAÑA

DISEÑANDO  
LOS ALIMENTOS  
DEL FUTURO

## ECOTROPHELIA ESPAÑA 2019

23 de mayo 2019 - Salón de Actos Fundación Alicia

Complejo Món Sant Benet | Camino de Sant Benet, s/n - 08272 Sant Fruitós de Bages

**10:00 – 10:15 Bienvenida.** D. Eduardo Cotillas – Director I+D+i – FIAB.

### *Presentación del jurado*

D. Toni Massanés – Director Fundación Alicia y Presidente del jurado.

D. Mauricio García de Quevedo – Director General FIAB.

D. Clemente Mata Tapia - Subdirector General de Fomento Industrial y Asociativo Agroalimentario. Dirección General de la Industria Alimentaria. Secretaria General Agricultura y Alimentación - Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

D. Pedro Prado – Jefe de Área, División de Coordinación, Evaluación y Seguimiento Científico y Técnico, Agencia Estatal de Investigación - Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades (MCIU).

Dña. Vanesa Martínez – Presidenta y Directora General GRUPO CARINSA.

D. Javier Cañada – Director de Calidad e I+D de ANGULAS AGUINAGA.

D. Jaume Lluís Tartera – Director de Ciencia y Tecnología de métodos de análisis y sistemas de control y laboratorios de MAHOU SAN MIGUEL.

Dña. Vanessa Gutiérrez – Responsable I+D+i de GO FRUSELVA S.L.U.

D. Jaime Solá – Tech Process Packaging and Materials Manager, THE GB FOODS S.A.

Dña. Diana Roig – Responsable Nutrición y Salud de UNILEVER ESPAÑA.

Dña. Cristina Pérez Santos – Gestora de Innovación – Innovación Disruptiva de CALIDAD PASCUAL.

**10:15 – 12:00 Presentaciones proyectos (equipos 1 a 4).**

12:00– 12:15 Descanso.

**12:15 – 14:00 Presentaciones proyectos (equipos 5 a 7).**

*Tiempo aproximado de 20 minutos de presentación y cata; 5 minutos preguntas jurado.*

14:00 – 16:00 Comida.

**16:00 – 16:30 Anuncio ganadores Oro, Plata y Bronce.**

**Foto Oficial Grupo**

---

## LISTADO EQUIPOS FINALISTAS

**1 - Mr. Pinx** – Palillos crujientes elaborados a base de harina de maíz. Reinvención del concepto habitual de los palillos, proponiendo una formulación que permite que sean comestibles. *Universidad de Barcelona.*

**2 - Breeding con Psyllium** – Producto lácteo, horneado sin fermentación, a base de leche, huevo, subproducto de cereales (corteza de pan de molde) y fibra (Psyllium) con sabor a vainilla. *Universidad de Valladolid.*

**3 - BONIAFIT** – Snack a base de boniato al que se le aplica una tecnología que permite reducción de hasta 50% de grasa. *Universidad Miguel Hernández de Elche*

**4 - ViVitta** – Refresco con un carácter probiótico debido a la presencia de bacterias del kéfir, así como un producto energizante proveniente de la guayusa amazónica. *Universidad Politécnica de Valencia.*

**5 - Go-Chick** – Postre compuesto por dos productos elaborados a partir de una misma materia prima: el garbanzo. Soft de chocolate acompañado de galletas saladas. *Universidad Autónoma de Barcelona.*

**6 - Cuore Di Caffè** – Bolsitas biodegradables de bebida a base de café soluble con betaglucano en polvo. *Universidad Pública de Navarra*

**7 - Mini Serranitos** – Mini panecillos (tipo colín) que llevan incorporado en su interior jamón serrano. Fusión de dos sabores en un solo producto y envase. *Universidad de Burgos*