



PORTUGAL FOODS

Atlantic meets Mediterranean



Quem somos?



Formada em 2008 por **empresas, entidades do sistema científico e tecnológico nacional e entidades regionais e nacionais** que representam os vários subsectores que compõem o setor agroalimentar português.

Entidades estabelecem **relações win-win**, tendo como objetivo final a produção e partilha de conhecimento como suporte à inovação e à competitividade.



A nossa missão



Reforçar a competitividade das empresas do setor agroalimentar através do aumento do seu índice tecnológico, promovendo a produção, transferência, aplicação e valorização do conhecimento orientado para a inovação, bem como promover a internacionalização das empresas através da sua capacitação para a internacionalização e na identificação e captação de oportunidades.

INTERNACIONALIZAÇÃO
[MARKET DIVISION]

INOVAÇÃO
[KNOWLEDGE DIVISION]

Knowledge division | Áreas de atuação



Promove a transferência de conhecimento, bem como a cooperação entre o tecido académico e empresarial como estímulo à inovação.

**OBSERVATÓRIO
PORTUGALFOODS**

**PROJETOS DE INVESTIGAÇÃO E
DESENVOLVIMENTO**

ECOTROPHELIA PORTUGAL



ECOTROPHELIA
PORTUGAL

O FUTURO
TEM OUTRO
SABOR

8.^a EDIÇÃO 2024

Sobre o Prémio



Competição Europeia de eco-inovação alimentar para estudantes do Ensino Superior



Desenvolvimento de um **alimento** ou **bebida eco-inovador e sustentável**



Estudantes, professores, investigadores e profissionais **alinhados com as necessidades do setor agroalimentar**

Produto alimentar inovador e sustentável

01. Conceito & Formulação
02. Estudo Regulamentar
03. Protótipo do Produto
04. Protótipo da Embalagem
05. Plano de Negócios e Vendas
06. Plano de Marketing

Atribuição do Alto Patrocínio do Presidente da República

desde 2019

COM O ALTO PATROCÍNIO
DE SUA EXCELÊNCIA



O Presidente da República

Uma breve história de um grande Prémio!



Equipas portuguesas no ECOTROPHELIA Europa



As Vianenses

SALAMAR, um salame do mar, alternativa saudável à charcutaria Portuguesa, constituído por peixe capturado nas águas frias do Atlântico e por legumes frescos.

2017, na **Food Matters Live** em Londres



Bean Ready

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

2018 na **Sial Paris**



Salmar

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

2019, na **ANUGA** em Colónia

OrangeBee

Preparado fermentado de aquafaba com uma camada de geleia de laranja, polvilhado com pólen apícola.



2020 em formato virtual



OrangeBeeee
PORTUGAL



ECOTROPHELIA EUROPE GOLD (4000 €)



2021 em formato virtual

Baguitas

Bolacha crocante com farinha de bagaço de uva, mel nacional e frutos secos, rica em fibra.



Handy Rice

Snack desidratado à base de arroz e yacon, rico em fibra e um sabor suavemente doce



2022 na Sial Paris



2023 na ANUGA

Spirulife

Snack vegano e saudável, o casamento perfeito entre brócolos, spirulina e flor de sal de Aveiro.



Spoon-eat

Prática e comestível, a colher para o que quiser, com farinha de grão-de-bico, arroz e castanha.



2023 na ANUGA



**Born from
Knowledge
Awards**

Projetos ECOTROPHELIA Portugal

2017 — 2023 | um **total** de:

123 candidaturas submetidas

35 instituições de ensino representadas

717 alunos

Instituto Politécnico de Viana do Castelo

- Escola Superior de Ciências Empresariais
- Escola Superior de Tecnologia e Gestão

Universidade do Minho

- Escola de Engenharia
- Escola de Economia e Gestão
- Escola de Arquitetura

Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

Instituto Politécnico de Bragança

Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa

Escola Superior de Artes e Design

Instituto Superior de Contabilidade e Administração do Porto

Instituto Superior de Administração e Gestão

Universidade do Porto

- Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação
- Faculdade de Arquitetura
- Faculdade de Ciências
- Faculdade de Engenharia
- Faculdade de Economia
- Instituto de Ciências Biomédicas Abel Salazar

Universidade Lusíada do Porto

Universidade de Aveiro

Universidade da Beira Interior

Universidade de Coimbra

- Faculdade de Economia
- Faculdade de Ciências e Tecnologia
- Faculdade de Farmácia

Instituto Politécnico de Coimbra

- Escola Superior Agrária
- Escola Superior de Educação

Instituto Politécnico de Leiria

- Escola Superior de Educação e Ciências Sociais
- Escola Superior de Artes e Design

Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa

IADE - Faculdade de Design, Tecnologia e Comunicação

Instituto Universitário de Lisboa

Instituto Superior de Ciências do Trabalho e da Empresa – Instituto Universitário de Lisboa

Nova School of Business and Economics

Universidade de Lisboa

- Faculdade de Arquitetura
- Instituto Superior de Agronomia

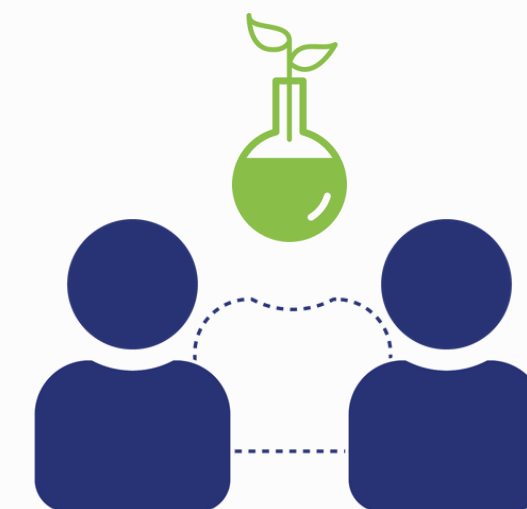
Universidade Lusófona de Lisboa

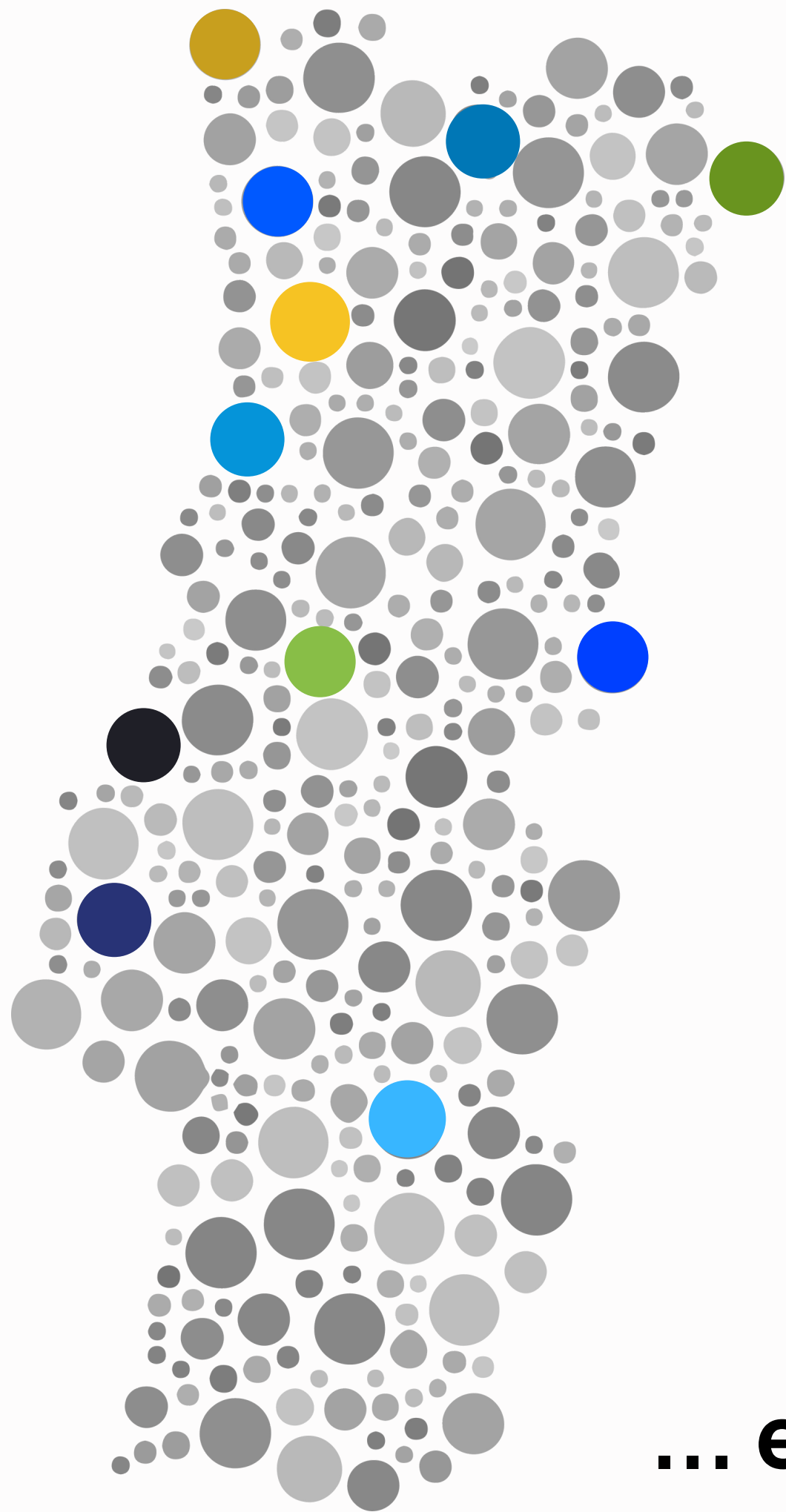
Faculdade de Arquitetura da Universidade de Lisboa

Instituto Politécnico de Beja

- Escola Superior Agrária

Instituto Politécnico do Cávado e do Ave

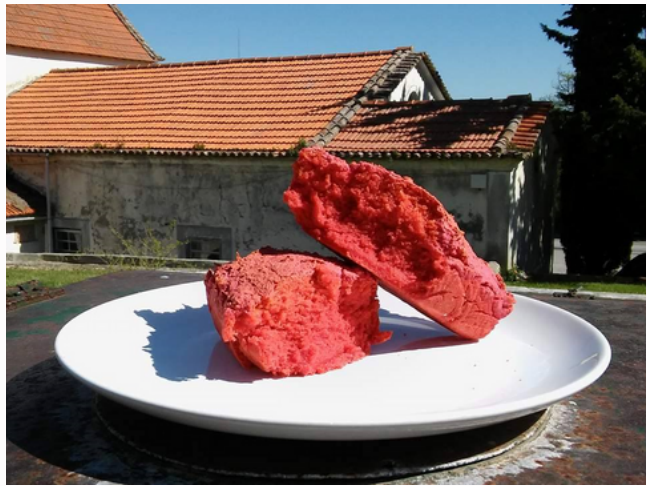




... e a tua, já está na lista?



2017
Pinkie Bread



2019
Salmar | Delichí



2020
FermentiVe



2021
MoliTaste | Patalgas

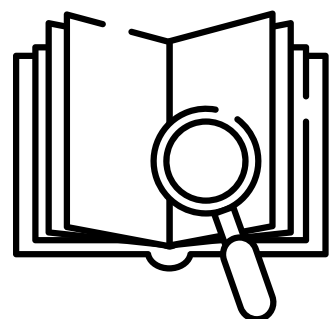


2022
KefiRice



2023
Oceanus | Spoon-Eat





Formulário de Candidatura & Regulamentação

Toma as tuas notas!

Equipa

✓ **2 a 6 elementos por equipa**

1 líder de equipa

1 a 2 elementos fluentes em inglês

✓ **Sem limite de idade**

✓ **Instituições de ensino**

Superior Português - público ou privado

Escolas de negócios

Em regime de licenciatura, pós-graduação ou mestrado

Estudantes de diferentes estabelecimentos de ensino e áreas podem (**e devem**) associar-se para formar equipas multidisciplinares

Produto

critérios a ter em conta no desenvolvimento

Eco-inovação

Qualidades organoléticas e nutricionais

Cumprimento da legislação em vigor

Reprodutibilidade a nível industrial

Relevância do produto a nível comercial

Capacidade de comercialização nos canais de distribuição

Candidatura

- ✓ Nome do produto
- ✓ Breve descrição do produto
- ✓ Apresentação escrita do projeto em linguagem comercial
- ✓ Dossier de apresentação do projeto
Documento A4
20 páginas + 10 páginas de anexo
- ✓ Descrição dos aspetos eco-inovadores
- ✓ 6 fotografias do produto em alta resolução
2 produto | 2 embalagem | 2 produto + embalagem
- ✓ Amostras do produto para degustação na Pré-seleção
- ✓ Embalagem

Critérios-chave para a elaboração do Dossier

Originalidade, criatividade e aspetos eco-inovadores do produto

- Modo de produção
- Valorização de subprodutos
- Embalagem global
- Gestão de resíduos
- Métodos de distribuição
- Fim de vida
- Pegada ecológica
- Materiais utilizados

Critérios-chave para a elaboração do Dossier

Plano de Marketing

- Teste de conceito
- Estudo ao consumidor final
- Análise de concorrentes
- Avaliação do potencial de mercado
- Estratégia, segmentação, posicionamento
- Marketing mix: precisão e consistência
- Estratégia de comunicação
- Marca e embalagem

Critérios-chave para a elaboração do Dossier

Estudo técnico: processo de formulação e fluxograma de processo

- Apresentação das técnicas de inovação
- Apresentação dos resultados de processo de formulação e/ou desenvolvimento do processo
- Detalhes da constituição, fluxograma de processo, características técnicas
- Análise sensorial, validação da qualidade microbiológica do produto (tempo de prateleira/data de validade)
- Características técnicas da embalagem para conservação do produto
- Propriedades nutricionais e benefícios para a saúde: justificação

Critérios-chave para a elaboração do Dossier

Estudo tecnológico: simulação da produção à escala industrial

- Identificação dos potenciais fornecedores para a produção industrial
- Implementação do processo à escala industrial: proposta de linha de produção
- Descrição das características da planta de produção ao longo do processo de produção
- Avaliação do risco
 - Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP) para o processo de produção
 - Gestão dos potenciais alergénios a nível da produção

Critérios-chave para a elaboração do Dossier

Estudo regulamentar (legislação em vigor)

- Regras a respeito do nome do produto e denominação do mesmo
- Rotulagem de géneros alimentícios
- Alegações nutricionais e de saúde
- Aditivos e ingredientes
- *Novel food*: autorizações
- Segurança alimentar
- Embalagem
- Normas de publicidade
- Outro de relevância

Critérios-chave para a elaboração do Dossier

Desenvolvimento dos aspetos sustentáveis

- Ingredientes/matérias-primas
- Processo de produção
- Embalagem
- Distribuição
- Gestão da empresa
- Etc.

Critérios-chave para a elaboração do Dossier

Estudo financeiro: simulação a 3 anos

- Gestão a 3 anos
- Rentabilidade do projeto a nível do investimento
- Plano de negócios

Critérios-chave para a elaboração do Dossier

Consistência do projeto de um modo geral

- Viabilidade técnica à escala industrial
- Adequação das características do produto relativamente ao plano de marketing
- Estratégia de proteção da inovação

Cronograma

- **22 DE MAIO** | Submissão das candidaturas
- **5 DE JUNHO** | Pré-seleção
- **12 DE JUNHO** | Divulgação dos finalistas
- **11 E 12 DE JULHO** | Empowerment Day & Competição Nacional

Processo de seleção

RESPONSÁVEIS PELA SELEÇÃO

Sujeitos ao princípio da imparcialidade e ao sigilo

COMITÉ DE PRÉ-SELEÇÃO

Art 2.º — Participantes

Art 3.º — Candidatura

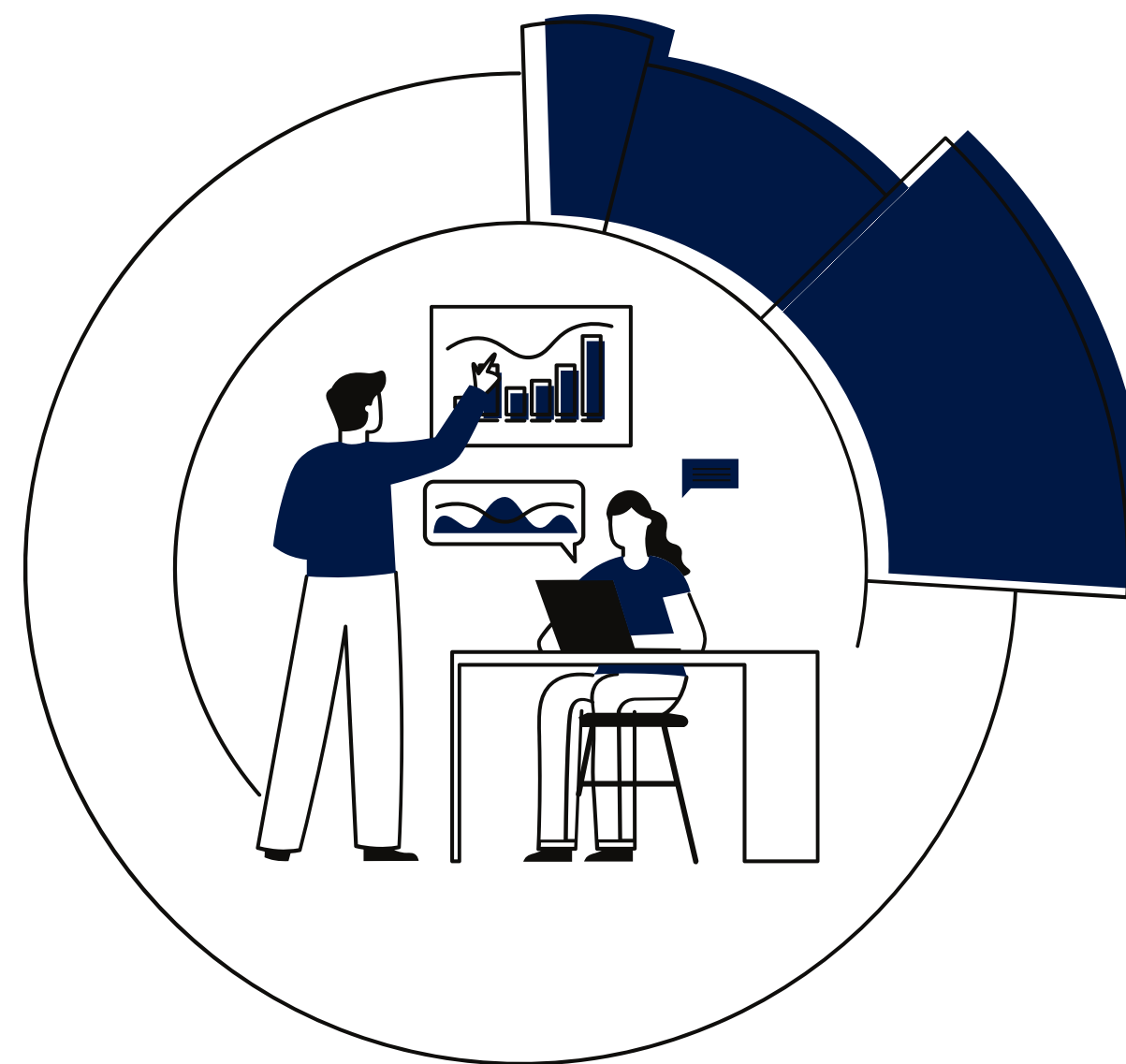
Art 5.º — Requisitos do Produto

COMPETIÇÃO NACIONAL

Avaliação dos itens de candidatura do produto

Avaliação da apresentação final

Avaliação das propriedades sensoriais



Quais os benefícios em participar?

ALUNOS

- ✓ Experiência útil e prática para o futuro profissional
- ✓ Possibilidade de desenvolver um produto que engloba todas as áreas do DNP (técnica, propriedades organolépticas, marketing, embalagem, financeira e vendas)
- ✓ Promoção de uma melhor utilização das matérias-primas ou de um processo mais ecológico para redução do desperdício e do impacto ambiental
- ✓ Aproximação à indústria e ao tecido empresarial

Quais os benefícios em participar?

EMPRESAS

- ✓ Incubadora de ideias
- ✓ Lançamento de parcerias 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 para o desenvolvimento sustentável

Quais os benefícios em participar?

INSTITUIÇÕES DE ENSINO

- ✓ 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 a nível nacional e internacional

Prémios

um destes pode ser **Teu!**



2000€

Passaporte para o ECOTROPHELIA Europe



1000€



500€

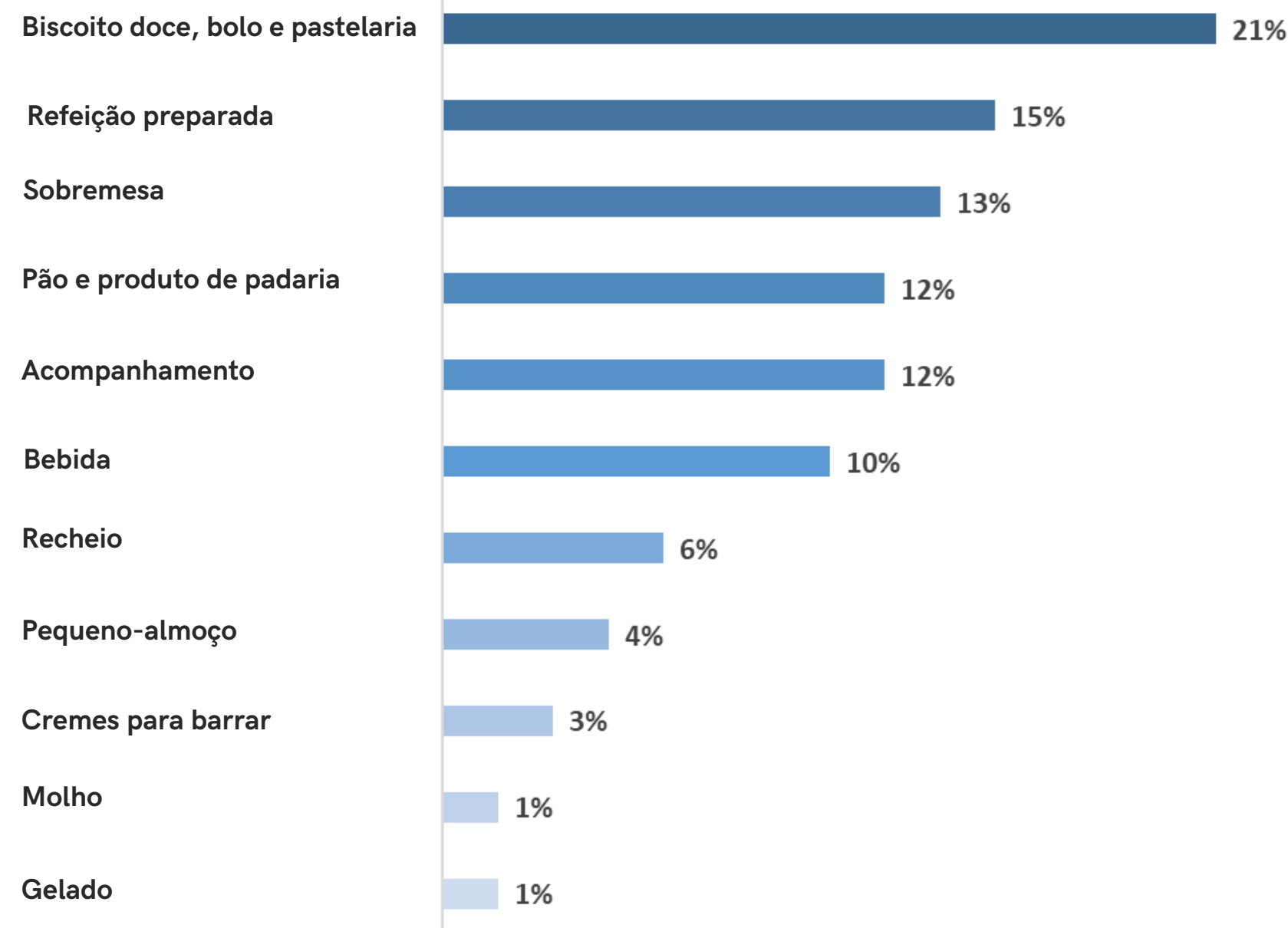
**Que tipo de produtos foram
criados no âmbito do
ECOTROPHELIA Portugal, desde
2017?**

Categorias de produtos apresentados

2017 - 2023 | UM TOTAL DE:

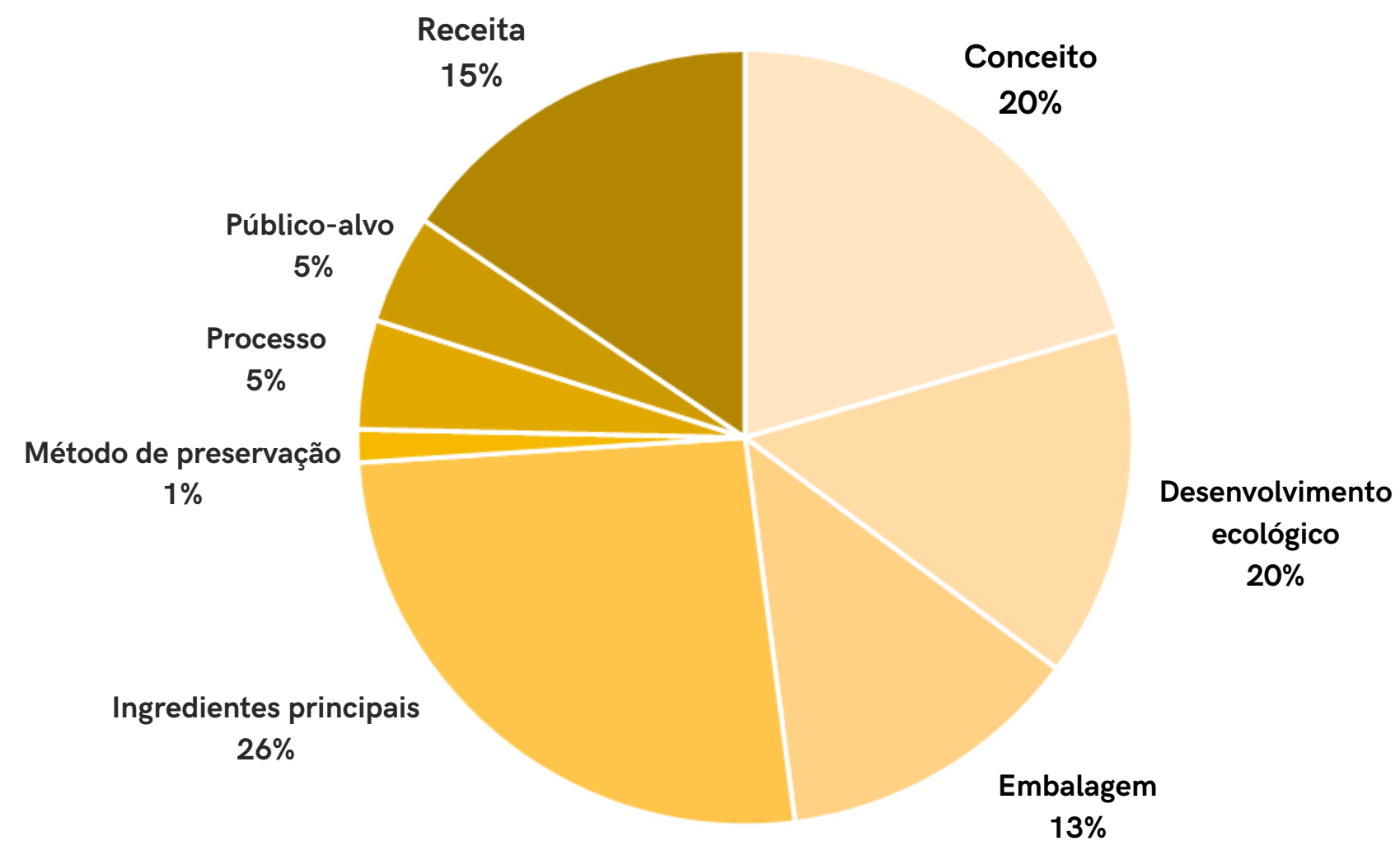
67 Produtos Finalistas

11 Categorias de Produto



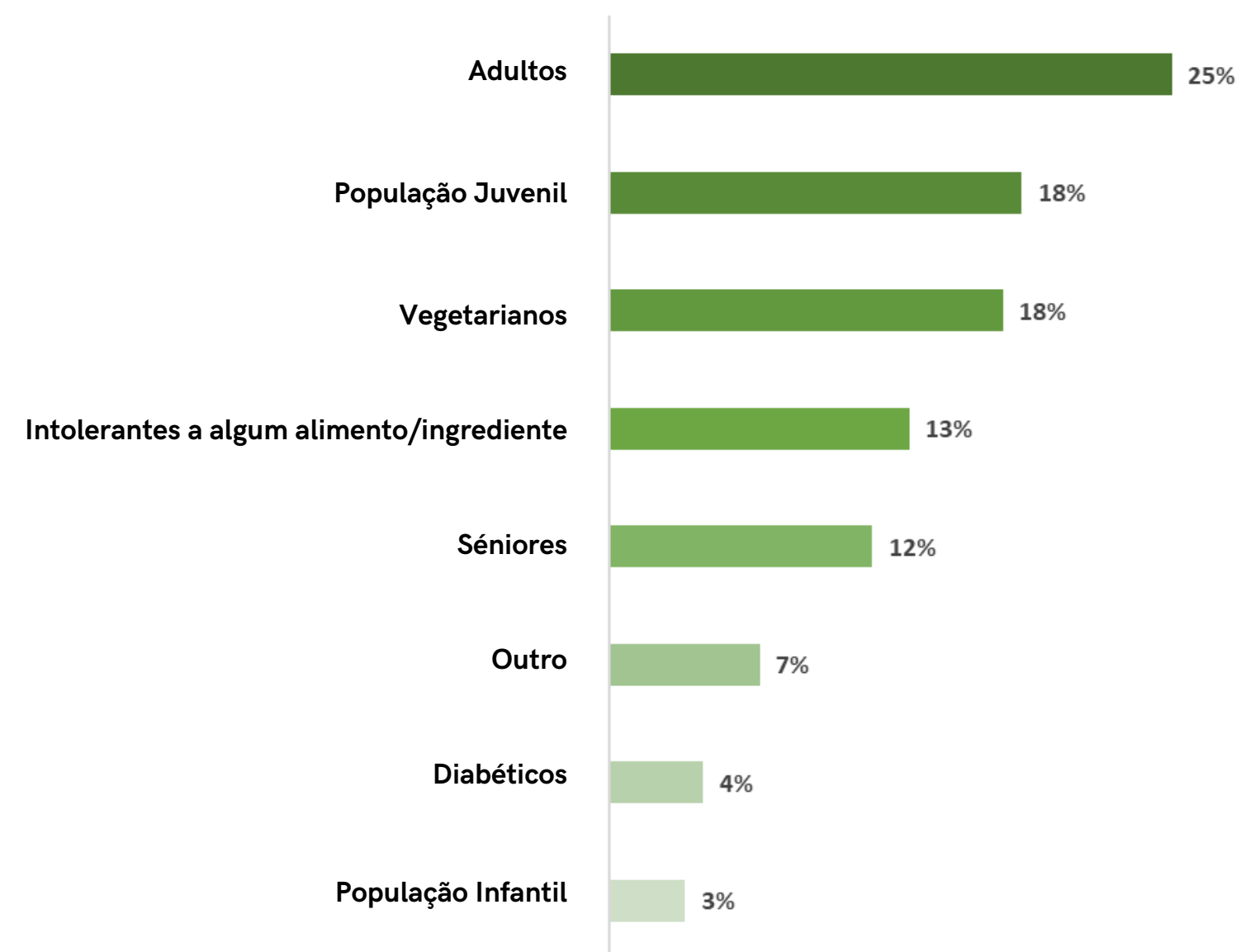
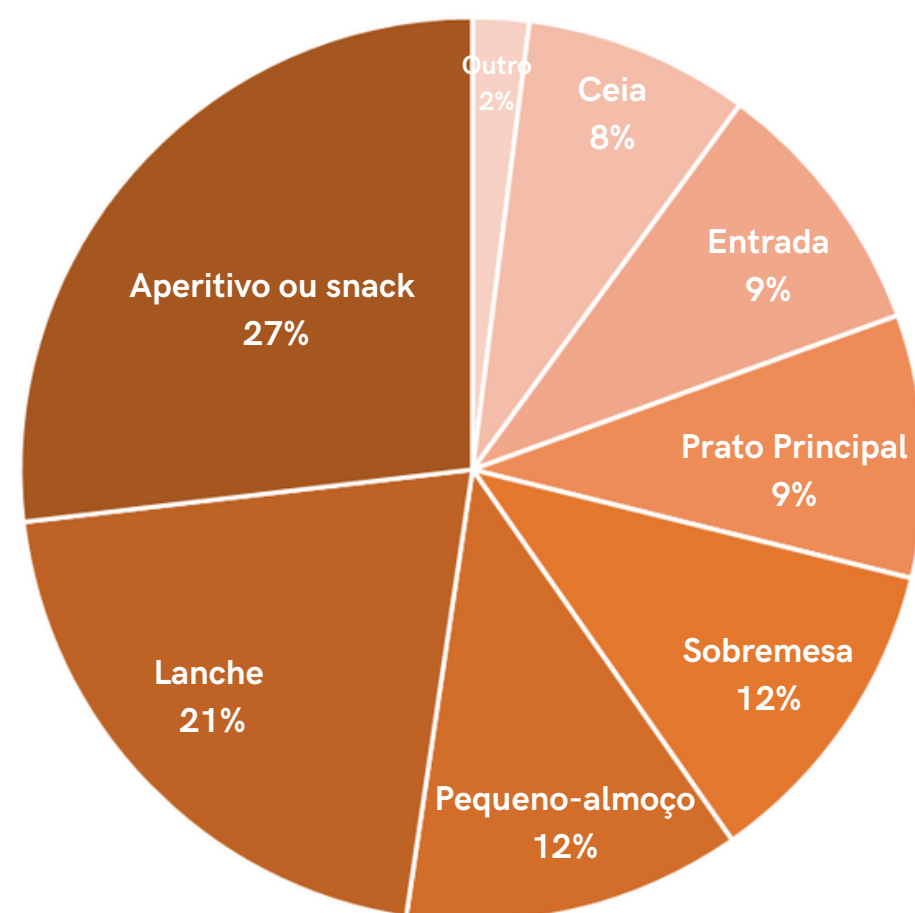
Onde está a inovação dos produtos alimentares a concurso?

2017 - 2023:



Momento de consumo e público-alvo

2017 - 2023:





ECOTROPHELIA PORTUGAL



ecotropheliaportugal.com



EcotropheliaPortugal



ecotrophelia@portugalfoods.org



+351 220 944 577



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

ORGANIZAÇÃO



APOIO INSTITUCIONAL





ECOTROPHELIA
PORTUGAL

O FUTURO
TEM OUTRO
SABOR

8.^a EDIÇÃO 2024