



Estudiantes universitarios de toda España presentan en la Politècnica de València alimentos innovadores

- La Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) hará entrega del Premio ÉcoTrophelia 2011 mañana jueves, en el marco del VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (VI CyTA) que se está celebrando en la UPV

En el marco del VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (VI CyTA) que se está celebrando en la Universitat Politècnica de València, mañana la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) hará entrega del Premio ÉcoTrophelia 2011, por segundo año consecutivo.

La competición, dirigida a estudiantes universitarios, tiene como objetivo fomentar la creatividad y la innovación entre los futuros profesionales del sector de alimentación y bebidas. Premiará el carácter innovador en la elaboración de un producto relacionado con cualquiera de las disciplinas que contribuyen a generar conocimiento en el sector alimentario: nutrición, salud, seguridad alimentaria, gastronomía, ingeniería de procesos, sostenibilidad, etc. Para esta edición, además, se valorará especialmente el carácter medioambiental y ecoinnovador de los productos presentados.

Participantes

Un total de doce grupos de alumnos de universidades de toda España participarán en esta segunda edición española de los premios ÉcoTrophelia. Cada equipo participante presenta un producto que no haya sido presentado ni premiado en otros certámenes. El alimento innovador presentado debe reunir una serie de requisitos, entre ellos: poder destinarse al consumo humano, tener un carácter innovador frente a otros alimentos existentes en el mercado, ser apto para la producción industrial y ser viable comercialmente.

Los estudiantes expondrán sus productos ante el jurado a lo largo de toda la mañana, en presentaciones de 15 minutos en las que explicarán las características del alimento, proceso de elaboración, etc.

La decisión del jurado se dará a conocer por la tarde; los 9 miembros que lo componen harán entrega del premio a partir de las 16:30, en el Salón de Grados de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural (ETSIAMN) de la Universidad Politècnica de Valencia (UPV).

El equipo ganador acudirá a la final europea de ÉcoTrophelia que tendrá lugar en la feria internacional de alimentación ANUGA, el próximo mes de octubre en Colonia (Alemania).

Nota: Los medios podrán grabar tanto la presentación, como la fase final de elaboración de los productos, previa a la exposición ante el jurado.

Datos de contacto: Luis Zurano Conches
Unitat de Comunicació Científica i
Innovació (UCC+i)





Estudiants universitaris de tota Espanya presenten en la Politècnica de València aliments innovadors

- La Federació Espanyola d'Indústries d'Alimentació i Begudes (FIAB) farà lliurament del Premi ÉcoTrophelia 2011 demà dijous, en el marc del VI Congrés Nacional de Ciència i Tecnologia d'Aliments (VI CyTA) que s'està celebrant en la UPV

En el marc del VI Congrés Nacional de Ciència i Tecnologia d'Aliments (VI CyTA) que s'està celebrant en la Universitat Politècnica de València, demà la Federació Espanyola d'Indústries d'Alimentació i Begudes (FIAB) farà lliurament del Premi ÉcoTrophelia 2011, per segon any consecutiu.

La competició, dirigida a estudiants universitaris, té com a objectiu fomentar la creativitat i la innovació entre els futurs professionals del sector d'alimentació i begudes. Premiarà el caràcter innovador en l'elaboració d'un producte relacionat amb qualsevol de les disciplines que contribueixen a generar coneixement en el sector alimentari: nutrició, salut, seguretat alimentària, gastronomia, enginyeria de processos, sostenibilitat, etc. Per a aquesta edició, a més, es valorarà especialment el caràcter mediambiental i ecoinnovador dels productes presentats.

Participants

Un total de dotze grups d'alumnes d'universitats de tota Espanya participaran en aquesta segona edició espanyola dels premis ÉcoTrophelia. Cada equip participant presenta un producte que no haja sigut presentat ni premiat en altres certàmens. L'aliment innovador presentat ha de reunir una sèrie de requisits, entre ells: poder destinar-se al consum humà, tenir un caràcter innovador enfront d'altres aliments existents en el mercat, ser apte per a la producció industrial i ser viable comercialment.

Els estudiants exposaran els seus productes davant el jurat al llarg de tot el matí, en presentacions de 15 minuts en les quals explicaran les característiques de l'aliment, procés d'elaboració, etc.

La decisió del jurat es donarà a conèixer a la vesprada; els 9 membres que ho componen faran lliurament del premi a partir de les 16:30, en el Saló de Graus de l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agronòmica i del Medi Natural (ETSIAMN) de la Universitat Politècnica de València (UPV).

L'equip guanyador acudirà a la final europea de **ÉcoTrophelia que tindrà lloc en la fira internacional d'alimentació ANUGA, el pròxim mes d'octubre en Colònia (Alemanya).

Nota: Els mitjans podran gravar tant la presentació, com la fase final d'elaboració dels productes, prèvia a l'exposició davant el jurat.





UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA

Nota de premsa

