

V Edición de los Premios Écotrophélia España

Guardar en Mis Noticias. Enviar por email

Sopas, infusiones, snacks, bizcochos, lasañas, y otros, con carácter ecoinnovador; éstos serán algunos de los protagonistas de los Premios Écotrophélia España 2014

El evento tendrá lugar el **próximo 28 de marzo**. Se trata de una competición a **nivel nacional y europeo** de estudiantes universitarios que busca potenciar la creación de nuevos productos alimenticios ecoinnovadores, premiando la innovación en cualquier fase del producto en la que prima el carácter medioambiental.

La final del concurso tendrá lugar en la Fundación Alicia (Mon St. Benet – Manresa), contando como presidente del jurado con **Toni Massanés**, Director de la Fundación Alicia. Le acompañarán, entre otros, el Subdirector General de Fomento e Innovación Industrial del MAGRAMA, **Rafael Bolívar**, la Subdirectora General de Colaboración Público-Privada de la Secretaría de Estado de Investigación, Desarrollo e Innovación del MINECO, **Maria Luisa Castaño**, o **Ana Palencia**, Directora de Comunicación de Unilever España.

La entrega de premios tendrá lugar en el marco de la **feria Alimentaria 2014**, el día **31 de marzo**, y estará presidida por el director general de la Industria Alimentaria del MAGRAMA, Fernando Burgaz.

En esta edición participarán estudiantes de la Universidad Autónoma de Barcelona, la Politécnica de Valencia, la Universidad de Granada, la Facultad de Ciencias Gastronómicas y Culinarias de la Universidad de Mondragón, el Centro de Estudios Superiores de la Industria Farmacéutica – CESIF o la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias – Universidad de Valladolid, entre otros.

