



ENTRAR

ASSINE JÁ

SAÚDE

Ocorrências

Sociedade

Cultura

Política

Economia

Educação

Regional

Desporto

Agend

Previsão do tempo

Caldas da Rainha ▾

Hoje



19° C

Terça



20° C

Quarta



20° C

**OPEL CROSSLAND** /  
 GAMA SUV OPEL  
 VANTAGENS EXCLUSIVAS

Sabe mais

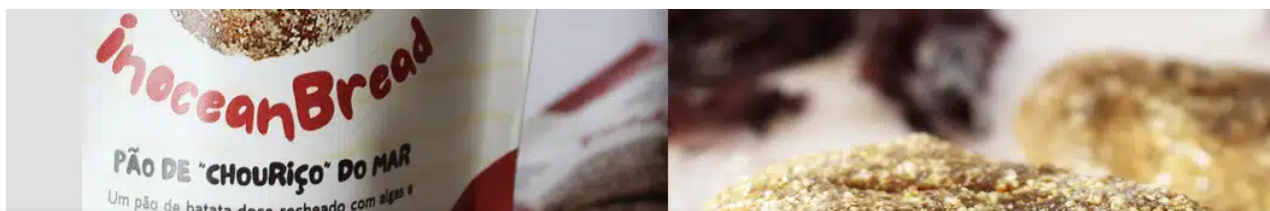


Peniche | Caldas da Rainha

# Estudantes em Peniche e nas Caldas finalistas de prémio de inovação alimentar

-  Francisco Gomes

📅 16 de Junho, 2023



14%  
 Desconto para sempre!

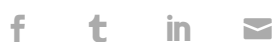
## Preços ainda + baixos!

Comece hoje a poupar com os novos preços de luz e gás e aproveite o desconto exclusivo de 14% para sempre.

endesa



O InOceanBread, um pão de "chouriço" do mar criado pela Inomar, uma equipa de estudantes de Mestrado em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar e Licenciatura em Marketing Turístico, da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM), de Peniche, do Politécnico de Leiria, é um dos oito finalistas do Prémio Ecotrophelia.



É um produto vegan, com desperdício zero e isento de glúten. É um pão feito à base de batata-doce e recheado com algas com ligeiro sabor a fumado, com aproximação a um sabor tipicamente português, o pão de chouriço.

Fred's - Barbearia Clássica

Barbearia Clássica

Corte de cabelo e barba impecáveis na melhor barbearia de Leiria.

[Rotas](#)

▼  
O novo produto resulta de uma investigação realizada na ESTM, sob orientação da coordenadora de Mestrado em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar. a

Um outro grupo finalista integra alunos da Escola Superior de Artes e Design das Caldas da Rainha (ESAD.CR), do Politécnico de Leiria. Trata-se do produto *Appetito*, um biscoito integral, com um recheio contrastante de chutney de tomate, produzido pela Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica do Porto, com a embalagem desenhada pela representação da ESAD.CR.

Entre os finalistas estão ainda *Casulini*, com o produto *Cibo* – grissini vegan, rico em fibra, à base de farinha de trigo e casulas, azeite, segurelha e alho, da Faculdade de Ciências e Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto; *Doces do Céu*, com o produto *Flores do Céu* – doce vegan e saudável, recheado com abóbora, farelo de arroz e óleo de grainha de uva, da Faculdade de Ciências da Universidade do Porto, Faculdade de Arquitetura da Universidade de Lisboa e Instituto Superior de Contabilidade e Administração do Porto; *Oceanus*, com o produto *AlgaeBites* – cracker mediterrânea saudável e sustentável acompanhada de uma suave nuvem de aquafaba e sarcocórnia, do Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa; *Spirulife*, com o produto *Spirulos* – snack vegano e saudável, o casamento perfeito entre brócolos, spirulina e flor de sal de Aveiro, da Universidade de Aveiro; *Spoon-Eat*, com o produto *Spoon-eat* – prática e comestível, a colher para o que quiser, com farinha de grão-de-bico, arroz e castanha, do Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa e da Escola Superior de Comunicação Social do Instituto Politécnico de Lisboa; *VeggyCompanions*, com o produto *Casheweggy Drink* – bebida vegetal de castanha de caju com bagaço de maçã, aromatizada com canela, da Faculdade de Ciências da Universidade do Porto, Instituto Superior de Engenharia do Porto e Instituto Politécnico do Cávado e do Ave.

O prémio *Ecotrophelia Portugal 2023* é promovido pela *PortugalFoods* e tem como objetivo promover a inovação, o empreendedorismo e a competitividade no setor agroalimentar a nível nacional e europeu. Reúne estudantes, professores, investigadores e profissionais do setor, levando-os a refletir e criar os produtos eco inovadores do futuro.



Fred's - Barbearia Clássica

Barbearia Clássica

Corte de cabelo e barba impecáveis na melhor barbearia de Leiria.

## Rotas

A iniciativa destina-se a equipas multidisciplinares de dois a seis estudantes do ensino superior e visa o desenvolvimento de um produto alimentar inovador e sustentável, incluindo o conceito, a formulação, a produção, o embalamento, os planos de marketing, negócio e vendas e as vertentes nutricional e sensorial.

A final nacional decorrerá no dia 4 de julho, no Centro de Congressos da Alfândega, no Porto.

O júri é formado por figuras representativas do setor agroalimentar e especialistas em inovação alimentar.

A primeira edição do prémio Ecotrophelia Portugal realizou-se em 2017, juntando-se assim aos 16 países que promovem a competição de inovação alimentar dirigida a estudantes do ensino superior: Alemanha, Bélgica, Croácia, Dinamarca, Eslovénia, Espanha, França, Grécia, Holanda, Hungria, Islândia, Itália, Lituânia, Reino Unido, Roménia e Sérvia.

Desde 2010 houve 115 competições nestes países, mobilizando mais de 500 universidades e mais de 4000 estudantes. Como resultado desta iniciativa, 860 produtos alimentares foram desenvolvidos pelas equipas participantes, sendo que cerca de 100 foram industrializados ou comercializados.

f t in ✉



# Últimas

## “Muros com Vida” embeleza Nazaré

19 Junho, 2023 | 1 min de leitura

## Grupo de Teatro Animais de Palco encena duas peças

19 Junho, 2023 | 2 min de leitura

## 1ª edição do Turiciência

19 Junho, 2023 | 1 min de leitura

## Feira de velharias e antiguidades

19 Junho, 2023 | 1 min de leitura

## Festa da Paróquia

19 Junho, 2023 | 1 min de leitura



# Artigos Relacionados

## 1ª edição do Turiciência

A Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar de Peniche, a Academia das Ciências de Lisboa, Associação Amigos da Berlenga, Reserva da Biosfera das Berlengas e o aspirig Geoparque Oeste organizaram o Turiciência, uma oficina sobre ciência e turismo, que decorreu no Forte de São Baptista, na ilha da Berlenga, a 16 e 17 de junho.

Jun 19, 2023 | 1 min leitura



## Feira de velharias e antiguidades

Jun 19, 2023 | 1 min leitura



## Festa da Paróquia

Jun 19, 2023 | 1 min leitura



# Hotel romântico €

Quartos com banheira de hidr

Lisotel - Hotel & Spa

## Vantagens exclusivas!

[ENTRAR](#)

Torne-se assinante e tenha acesso exclusivo a todo o conteúdo do Jornal das Caldas em formato digital e papel.

[ASSINE JÁ](#)

### Concelhos

Bombarral  
Cadaval  
Caldas da Rainha  
Óbidos  
Peniche

### Secções

Cultura  
Economia  
Escolhas do Editor  
Opinião  
Regional  
Desporto  
Educação  
Ocorrências  
Política  
Sociedade

### Sobre

Estatuto Editorial  
Quem Somos  
Ficha Técnica

### Newsletter

Subscreva a nossa newsletter e receba o melhor da atualidade regional!

[Subscrever](#)



## APP

Descarregue já a App do Jornal das  
Caldas para ao seu telemóvel Android  
(*iPhone brevemente*)

