



EVA

Challenge

2025

Edición



04

Introducción

Factorias del conocimiento como modelo de trabajo.

06

Iniciativas emprendedoras

Aculún /Bangreen/El Norteño/
Gexa/Nicacrunch.

17

Familias productoras

Comunidades de Las Sabanas y
Cantagallo.

20

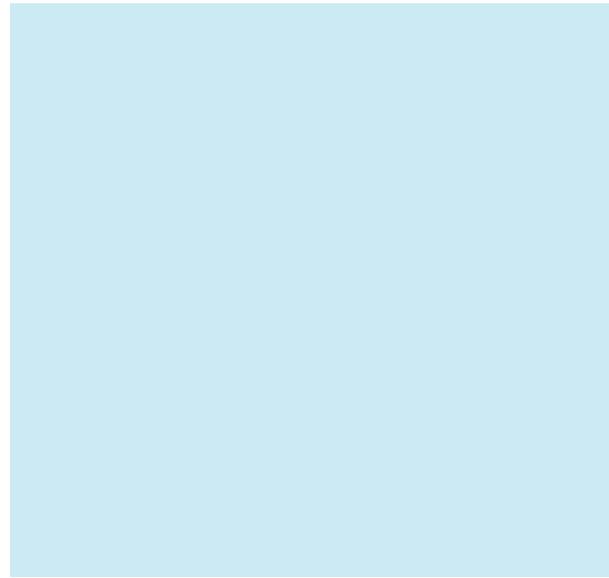
Nuevas inscripciones

Ya están abiertas las inscripciones
para el 2025.

22

EcosEstelí

Un espacio para comercializar
productos.



Introducción

La Factoría del Conocimiento continúa consolidándose como un modelo de trabajo innovador que conecta a la juventud de diversos sectores, fomentando un ecosistema de oportunidades y alianzas para el desarrollo de comunidades más sostenibles.

A través de los espacios que ofrece, la Factoría del Conocimiento permite que los jóvenes interactúen con distintas realidades, se conecten con su entorno, comprendan los desafíos actuales, diseñen soluciones innovadoras, construyan proyectos de vida y, al mismo tiempo, impulsen su crecimiento personal.

En este marco, nació el Eva Challenge, un concurso diseñado para jóvenes que ya tienen una idea emprendedora o, en caso contrario, les brinda las herramientas para desarrollar nuevas iniciativas que respondan a los desafíos globales actuales, como el cambio climático, la escasez y calidad del agua, la inseguridad alimentaria, la salud integral, la contaminación, el desempleo y la emigración.

Desde su lanzamiento, el Eva Challenge ha tenido tres memorables ediciones:

2022: La primera edición reunió cinco iniciativas destacadas de estudiantes de la Facultad Regional Multidisciplinaria (FAREM - Estelí) y la Universidad Nacional de Ingeniería (UNI - Norte). Entre estas, sobresalieron proyectos como una app para comercializar productos del campo, otra para facilitar el acceso a tecnologías agroecológicas, el desarrollo de cadenas de valor para el té de insulina y menta, un deshidratador solar para pequeños agronegocios y un licor elaborado a base de cacao.



2023: La segunda edición participaron tres iniciativas, un equipo de la universidad nacional de Ingeniería de Esteli (UNI-Norte), un equipo de la Universidad Nacional Francisco Luis Espinoza Pineda (UNFLEP) y un estudiante de secundaria del Reino de Suecia. Sobresalieron proyectos como: Abonos orgánicos a base de aserrín, Briquetas como combustible sólido que se utiliza para generar calor en estufas a partir de las cascara de residuos agrícolas. Y el desarrollo de tecnología hidropoónica que es un método de cultivo de plantas que utiliza soluciones minerales en lugar de suelo.

2024: Este año destacó por una edición especial dedicada a agregar valor a productos alimenticios, impulsando la sostenibilidad y la innovación en el sector alimentario. En esta ocasión, participaron cinco iniciativas, cuatro de ellas del Centro Universitario Regional Leonel Rugama Rugama (CUR-Esteli) y una de la Universidad Nacional de Ingeniería (UNI-Norte). Entre los proyectos más sobresalientes se encuentran: Aculún, dedicado a la elaboración de vodka a base de yuca; Bangreen, que produce harina a partir de plátano verde; El Norteño, enfocado en un cereal proteico elaborado con semillas locales; GEXA, una proteína deportiva vegana; y Nicacrunch, una barra energética elaborado con frutos secos.



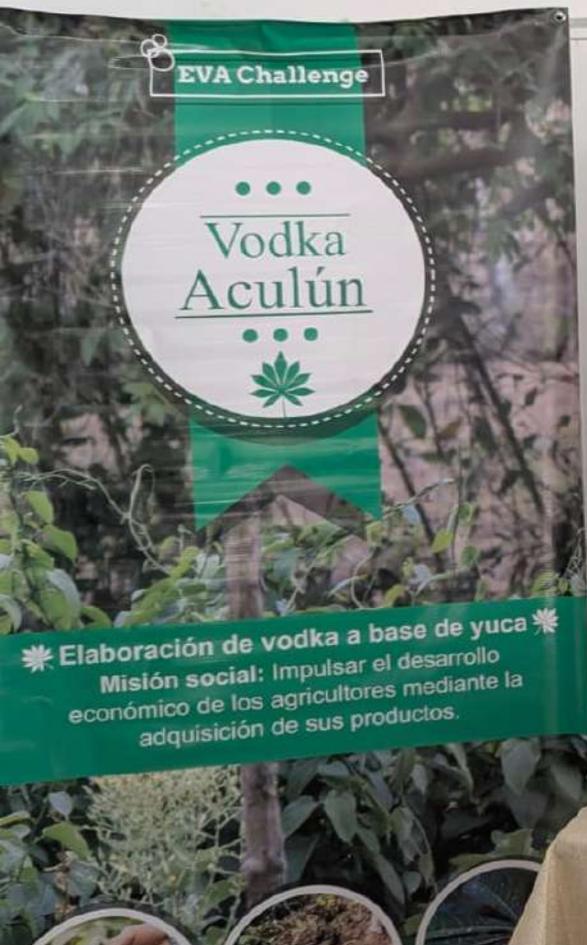
Para reconocer el compromiso y la creatividad de los participantes, cada edición ha incluido un evento de premiación que no solo celebra el esfuerzo de los equipos, sino que también visibiliza las iniciativas, abriendo puertas a nuevas oportunidades. Todas las propuestas han destacado por su enfoque integral de sostenibilidad económica, social y ambiental, reafirmando el impacto positivo del Eva Challenge en la construcción de un futuro más resiliente y sostenible.

Consolidamos el modelo y ampliamos el alcance del concurso, inspirando a más jóvenes a participar y a presentar soluciones transformadoras.



Iniciativas Emprendedoras

Nicaragua, reconocido por su riqueza cultural y tradición agrícola, enfrenta el desafío de innovar en el procesamiento de alimentos para generar mayor valor agregado, ya que gran parte de su materia prima se exporta sin procesar. Por esto mismo, a continuación se presentan cinco iniciativas que han dado valor agregado mediante la elaboración de productos innovadores.



Aculún

"Aculún", un vodka elaborado a base de yuca. Este producto, único en su tipo en el país, combina creatividad, tecnología y un profundo compromiso social y ambiental.

La elaboración de Aculún requirió el uso de instrumentos científicos para medir y formular cada etapa del proceso. Desde la fermentación hasta la destilación, se garantizan

altos estándares de calidad que posicionan a esta bebida como un producto gourmet. Además, Aculún destaca por su versatilidad, ya que puede acompañarse con bebidas a base de frutas frescas, creando combinaciones únicas que deleitan el paladar más exigente.

Este vodka innovador genera un efecto positivo en pequeños



productores de yuca al brindarles un mercado estable para su materia prima. Este enfoque fomenta el desarrollo rural y fortalece la economía local.

Por otro lado, su compromiso ambiental es evidente en el uso de botellas de vidrio reutilizadas para su presentación. Esta decisión no solo reduce residuos, sino que también invita a los consumidores a ser parte de un consumo más consciente.

Aculún no es solo una bebida; es un ejemplo de cómo la innovación puede surgir de lo tradicional, un producto 100% Nicaraguense. Con cada sorbo, se disfruta un vodka único y se apoya una cadena de valor que respeta al planeta y a las personas.



La iniciativa esta liderada por:

Ariadna Cassandra Sobalvarro Toruño.
Lesly Steven Rojas Mendoza.
Luis Alejandro Rodriguez Miranda.

**Ing. Industrial
Cur UNI-Estelí**



Bangreen

En las comunidades rurales de Nicaragua, los excedentes de plátano verde, a menudo desaprovechados, ahora tienen un nuevo propósito gracias a Bangreen! Esta iniciativa innovadora se dedica a transformar estos recursos en harina de alta calidad, libre de gluten y sin preservantes, ideal para quienes buscan alternativas saludables en su alimentación.

El proceso de elaboración de esta harina no solo rescata

productos que de otra manera se desperdiciarían, sino que también garantiza un producto final versátil y nutritivo. Con Bangreen!, se pueden preparar deliciosas galletas y otros alimentos, ofreciendo una opción ideal para consumidores conscientes y aquellos con restricciones alimentarias.

¡El impacto de Bangreen! va más allá de la nutrición. Al aprovechar los excedentes



de plátano verde, la iniciativa contribuye a la economía local, beneficiando a las comunidades rurales al generar ingresos adicionales para los productores.

Este enfoque circular no solo reduce el desperdicio, sino que también fortalece el desarrollo comunitario.

La presentación de Bangreen también es un reflejo de su compromiso con el medio ambiente. Cada paquete se entrega en un empaque biodegradable, reafirmando su enfoque sostenible y su respeto por el planeta.

Bangreen, ¡creativo!, ¡innovador! ¡saludable! pueden transformar excedentes en oportunidades, contribuyendo al bienestar de las personas y al cuidado del medio ambiente.



La iniciativa esta liderada por:

Engel Santiago Castillo Aviles.
Diana Belen Gutierrez Castilblanco.
José Antonio Escorcía Altamirano.
Mariangel Isabel Portillo Acuña.

**Ing. Industrial.
CUR-Estelí**



El Norteño

En un esfuerzo por rescatar y aprovechar el potencial de las semillas locales, “El Norteño” emerge como una iniciativa que transforma ingredientes poco convencionales, como la sachá inchi y el amaranto, en un cereal de alto valor nutricional, sin conservantes químicos. Estas semillas, a menudo subutilizadas, no solo son ricas en nutrientes esenciales, sino que también tienen el poder

de transformar comunidades rurales.

El Norteño se destaca por crear una línea de valor que inicia con la compra de estas semillas a agricultores locales, incentivándolos a cultivarlas y promoviendo la diversificación agrícola. Este enfoque asegura ingresos sostenibles para los productores y refuerza el desarrollo rural.



El cereal “El Norteño” es mucho más que un simple alimento; es una fuente vital de nutrientes diseñada para apoyar a poblaciones vulnerables, incluyendo niños en situación de desnutrición y mujeres embarazadas. Su formulación rica en proteínas, vitaminas y minerales responde a las necesidades específicas de estas comunidades, mejorando su bienestar y calidad de vida.



La iniciativa también se enfoca en agregar valor a las semillas locales mediante procesos de transformación que generan un producto final innovador y accesible. Con El Norteño, no solo se abren nuevos mercados para estas semillas valiosas, sino que también se promueve una cultura de alimentación saludable y sostenible.



El Norteño ofrece soluciones locales, beneficiando tanto a las personas como al medio ambiente con su empaque biodegradable.

La iniciativa esta liderada por.

Blanca Daniela Blandón Morán
Francis Mercedes Castillo Cruz
José Roberto Blandón Palacios.

**Ing Agroindustria.
CUR-Estelí**



Gexa

Ganadora del concurso EVA Challenge, Gexa se consolida como una iniciativa ejemplar en innovación y sostenibilidad.

Gexa es más que una simple proteína deportiva; es una alternativa innovadora y saludable para quienes buscan un rendimiento óptimo en sus actividades físicas. Formulada con ingredientes locales

y veganos, esta proteína se posiciona como una opción superior frente a productos importados que pueden ser perjudiciales para la salud. Uno de sus principales componentes es el fenogreco, una semilla reconocida por sus beneficios para los atletas. Este ingrediente ayuda a reducir la grasa corporal, aumentar la masa magra y mejorar la fuerza y resistencia muscular. Gra-



cias a su composición, Gexa responde a las necesidades de deportistas que desean optimizar su rendimiento mientras cuidan su salud.

También la iniciativa dinamiza la economía local al fomentar la compra de semillas como el fenogreco a agricultores locales, promoviendo el desarrollo de la agricultura sostenible y generando ingresos en las comunidades rurales.

Además, Gexa se compromete con el medio ambiente mediante el uso de empaques biodegradables, garantizando un producto sin aditivos químicos que no solo beneficia al consumidor, sino también al planeta.

Con Gexa, se une la innovación, la sostenibilidad y el bienestar, ofreciendo una solución completa para quienes desean un estilo de vida activo y saludable.



La iniciativa esta liderada por:

Gexi Melania Calero Melgara.
Sharon Melissa Calero Melgara.
Jeymi Yuliana Lopez Martinez.

**Ing. Agroindustria.
CUR-Estelí**



Nicacrunch

Para quienes llevan una vida activa y buscan alternativas saludables, Nicacrunch se presenta como la solución ideal. Estas barras proteicas combinan el poder nutritivo de semillas locales con la frescura de la fresa, creando un snack 100% natural, libre de preservantes, y perfecto para quienes no tienen tiempo para preparar comidas elaboradas.

Nicacrunch destaca por su sabor delicioso y su fórmula natural, diseñada para proporcionar energía sostenida durante todo el día. Es una opción versátil y práctica que puede acompañar a estudiantes, deportistas y profesionales en su rutina diaria, sin comprometer su salud ni su tiempo.



Más allá de ser un snack saludable, Nicacrunch es una iniciativa que impulsa el desarrollo local. Al utilizar semillas provenientes de comunidades rurales, fomenta la economía de los agricultores, generando ingresos sostenibles y promoviendo la producción local.

Esta combinación de nutrición, sabor y sostenibilidad convierte a Nicacrunch en un producto que no solo satisface las necesidades de los consumidores modernos, sino que también contribuye al bienestar de las comunidades y al cuidado del medio ambiente.



La iniciativa esta liderada por:

Juan Adrián García Dávila
Mario David Romero Pravia
Joel Antonio Sevilla Miranda.
Breydin Aarón Cortez Rodríguez.
Aarón Enmanuel Rayo Centeno.

**Ing Agronomía.
CUR-Estelí**

Cultivando Alimentos y Creando Oportunidades

En las tierras del norte de Nicaragua, el esfuerzo y la dedicación de las familias productoras son esenciales para garantizar la seguridad alimentaria de sus comunidades. Estas familias, provenientes de los territorios de Las Sabanas, en Madriz, y Cantagallo, en Condega, han demostrado que la diversificación es un camino hacia el desarrollo sostenible y la mejora de sus condiciones de vida.



El compromiso con la diversificación de cultivos ha sido un factor determinante para estas familias. Al aprovechar la diversidad de sus parcelas, han logrado aumentar sus ingresos y mejorar la disponibilidad de alimentos para sus hogares y comunidades. Esta transición hacia una producción más variada ha sido impulsada por el acceso a tecnologías innovadoras que optimizan los recursos y potencian la productividad.



El impacto del trabajo de estas familias va más allá de sus propios hogares. Al garantizar la disponibilidad de cultivos diversos y nutritivos, contribuyen directamente a la seguridad alimentaria de sus comunidades.

El camino hacia un desarrollo más sostenible y equitativo está lleno de retos, pero también de oportunidades. La colaboración entre las familias productoras, las organizaciones locales y las iniciativas de valor agregado es clave para seguir avanzando.

Muchos de los cultivos producidos en estos territorios carecen de valor agregado. Esto representa una oportunidad crucial para continuar fortaleciendo alianzas con iniciativas que promuevan la transformación de productos agrícolas. Ejemplo de ello son los proyectos que participaron en el concurso EvaChallenge, donde se destacan iniciativas que han encontrado maneras creativas de procesar cultivos como la sachá inchi, el amaranto, la yuca, el sorgo, el fenogreco, el banano verde y las fresas. Estas iniciativas no solo potencian el valor económico de los productos, sino que fortalecen las cadenas de valor locales.



Las familias productoras que trabajan de manera agroecológica han adoptado prácticas sostenibles que promueven no solo la diversificación en sus cultivos, sino también implementan abonos orgánicos, como el lombrihumus y el M5, que enriquecen la tierra de forma natural, mejoran su fertilidad y reducen la dependencia de insumos químicos. Estas prácticas no solo fortalecen la producción agrícola, sino que también contribuyen a la protección del medio ambiente y al bienestar de las comunidades rurales.

El impacto económico de estas prácticas es significativo, especialmente cuando se combinan con innovación tecnológica. Las parcelas agroecológicas con tecnologías innovadoras han alcanzado un aumento del 40% en los ingresos. Por ejemplo, una parcela de fresas ha llegado a producir 8,000 libras, vendiendo la fruta a precios de entre 130 y 150 córdobas por libra en los municipios cercanos. Además, el esfuerzo de una joven emprendedora que comenzó con solo cinco plantas de maracuyá ha crecido hasta manejar 300 plantas, logrando vender sacos de maracuyá por 1,500 córdobas. Su ejemplo ha inspirado a otras mujeres

jóvenes a cultivar maracuyá de manera similar. Otros productores, inicialmente enfocados en el cultivo de semillas, han ampliado su producción para incluir granos, diversificando sus ingresos. Esto significativamente la economía familiar, motivando a nuevas familias que viven en la misma comunidad a sumarse a estas prácticas.

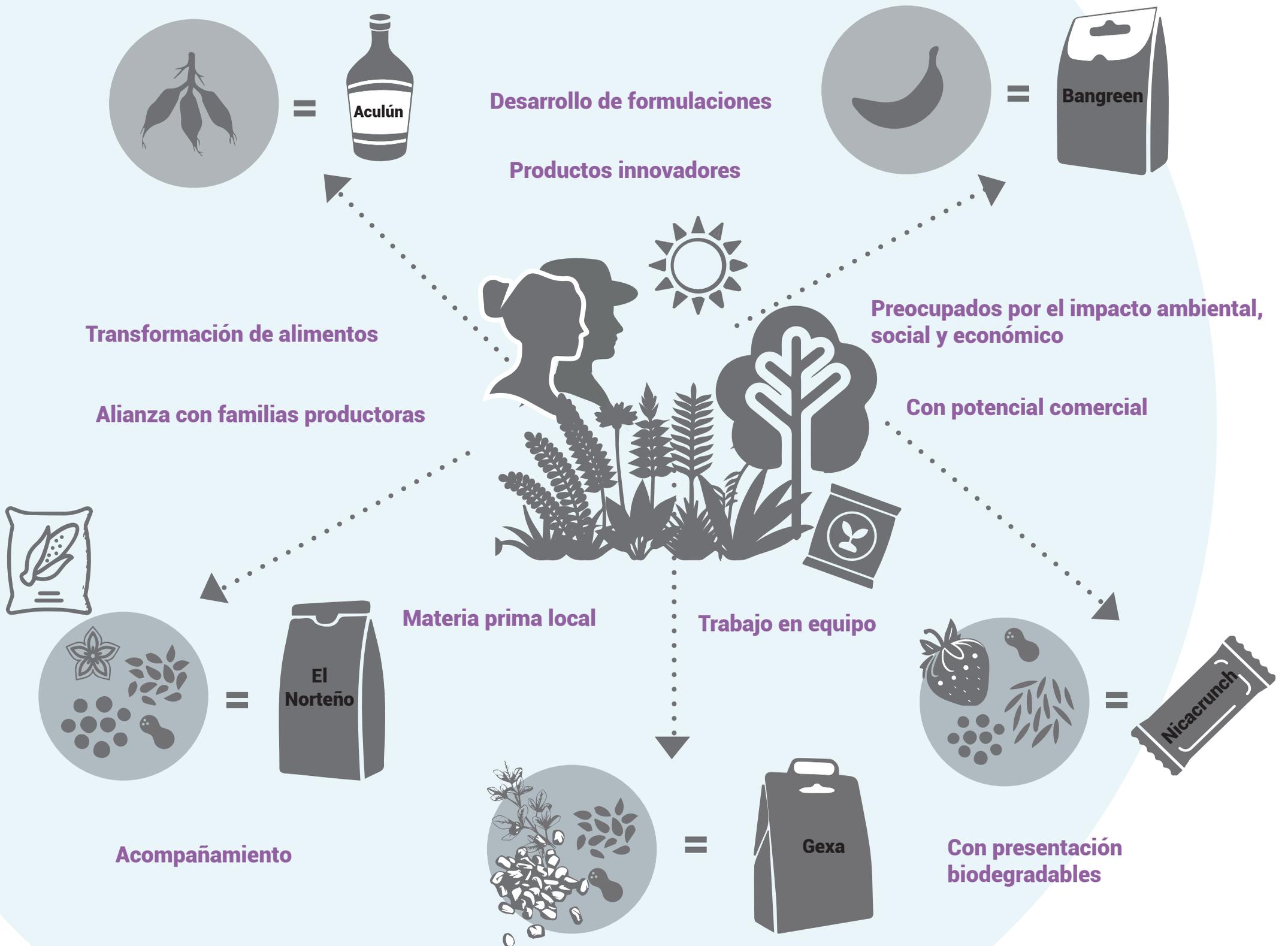


Nuevas inscripciones 2025

¡Ya están abiertas las inscripciones para el Eva Challenge 2025! Si ya tienes una idea de proyecto o simplemente aun no tienes una idea clara, pero deseas desarrollar algo innovador, esta es tu oportunidad. Eva Challenge está diseñado para quienes quieren crear iniciativas con impacto social en las comunidades y que contribuyan a mitigar el cambio climático. No importa la carrera que estudies, lo que realmente importa es tu creatividad y el deseo de desarrollar una idea que pueda transformar vidas. ¡Inscríbete ahora en el siguiente enlace!

[Link de Inscripción](#)

ELEMENTOS QUE SE TOMARON EN CUENTA EN LAS INICIATIVAS



ECOTIENDA & CAFETÍN



Ecos-Estelí

Ecos Estelí es un espacio donde conectamos con las familias productoras locales para llevarte alimentos sanos y agroecológicos de la más alta calidad. Fomentamos la sostenibilidad económica, social y ambiental mediante alianzas estratégicas entre productores y emprendedores locales, lo que nos permite ofrecer productos innovadores y de calidad.

Además, Ecos Estelí es un espacio que brinda a los emprendedores la oportunidad de iniciar la comercialización de sus productos, siendo un punto de impulso para las creaciones obtenidas en el concurso EvaChallenge, acercándolas al mercado y promoviendo su crecimiento.





**Iniciativa: Aculúm
(Vodka a base de Yuca)**



**Iniciativa: Bangreen
(Harina de plátano)**



**Iniciativa: El Norteño
(Cereal proteico)**



**Iniciativa: Gexa
(Proteína deportiva)**



**Iniciativa: Nicacrunch
(Barra energética)**



Agradecimientos:

Queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento a todos los estudiantes que participaron en el concurso Eva Challenge, quienes con su creatividad y dedicación lograron desarrollar productos innovadores a través de la transformación de alimentos. También agradecemos profundamente a los docentes por su valioso acompañamiento, a los productores, quienes con su visión y esfuerzo son los principales proveedores de materia prima, siendo un pilar fundamental para este logro. Extendemos nuestro reconocimiento a los facilitadores de formación y al equipo técnico de ASDENIC, cuyo compromiso y guía han sido esenciales, y que continuarán apoyando para impulsar estos proyectos hacia un futuro prometedor. Finalmente, agradecemos con especial gratitud a Interteam, cuya generosidad ha hecho posible que se impulse y se promueva proyectos que buscan el desarrollo económico de las comunidades. ¡Gracias a todos por su esfuerzo y colaboración!

EVA Challenge

2024



CII-ASDENIC
EVA-Challenge- Edición
2024
www.asdenic.org
Visítanos en:
Facebook: CII-ASDENIC
Instagram: CII_ASDENIC
TIK TOK: @fdc_ni