

GOBIERNO DE NAVARRA

DESARROLLO ECONÓMICO

DERECHOS SOCIALES

HACIENDA Y POLÍTICA FINANCIERA

PRESIDENCIA, FUNCIÓN PÚBLICA,
INTERIOR Y JUSTICIARELACIONES CIUDADANAS E
INSTITUCIONALES

EDUCACIÓN

SALUD

CULTURA, DEPORTE Y JUVENTUD

DESARROLLO RURAL, MEDIO
AMBIENTE Y ADMINISTRACIÓN LOCAL

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

Un proyecto basado en la levitación acústica de alimentos, ganador del “Concurso FOODTECH”

Al certamen, promovido por el Gobierno de Navarra, se han presentado un total de 18 candidaturas

Martes, 14 de marzo de 2017

El proyecto "LeviFood" ha resultado ganador del "Concurso FOODTECH", convocado por el Gobierno de Navarra, a través de la sociedad pública Centro Europeo de Empresas e Innovación de Navarra ([CEIN](#)), con el objetivo de impulsar la detección de nuevas iniciativas empresariales en el ámbito de la cadena alimentaria.

Ana Vicente, directora del Servicio de I+D+i del Gobierno foral, y Maite Muruzábal, presidenta del Cluster Agroalimentario de Navarra, han entregado hoy martes en CEIN el galardón, dotado con 3.000 euros en metálico que se destinarán al desarrollo y lanzamiento al mercado de la idea de negocio.

Asier Marzo y Saray Salas están detrás de "LeviFood", que propone la levitación de alimentos mediante ondas acústicas para su procesado y consumo sin contacto. Según indican, procesar los alimentos mediante levitación acústica facilita trabajar con líquidos, evitar gérmenes y acceder a ellos desde todos los ángulos para aplicar agentes. Asimismo, es una nueva forma de presentar la comida que mejora la oxigenación y el aroma de los alimentos.

El proyecto ganador ha sido elegido esta mañana por el jurado entre ocho finalistas, que durante la mañana han defendido sus propuestas. A la hora de elegirlo, las y los integrantes del jurado han tenido en cuenta aspectos como su carácter innovador y disruptivo, potencial que presenta de creación de empleo, desarrollo y crecimiento o la implicación del equipo promotor.

Un total de 18 proyectos, que implican a 17 emprendedoras y a 15 emprendedores, se han presentado a la primera edición de este concurso. El 44% de los promotores y promotoras cuenta con estudios universitarios, y el 31% con estudios de postgrado, máster o doctorado.



Ana Vicente (izda.) y Maite Muruzábal (dcha.) junto con los promotores del proyecto ganador, Asier Marzo y Saray Salas.

Los proyectos finalistas

Los proyectos que han sido finalistas son:

ArtEk. Elaboración de potitos para niños y niñas con productos 100% ecológicos procedentes del medio rural de Navarra.

Desarrollo de una aplicación que permita a los pequeños productores locales navarros vender directamente, sin intermediarios, a quien esté interesado en sus productos frescos y de temporada.

Batidos ecológicos "smoothies keep moving". Bebidas funcionales con propiedades beneficiosas gracias a su composición de micronutrientes (vitaminas, minerales, fibra...) procedentes de frutas, vegetales, semillas y algas ecológicos.

Soup Culture. Ofrecen al consumidor final una alternativa saludable y funcional a la comida rápida tradicional, en forma de cremas de hortalizas y setas, servidas en vasos comestibles de pan.

Diseño de una bebida refrescante elaborada a partir de jarabe de cebada malteada.

Elaboración de productos de panadería ricos en fibra derivada de residuos vegetales provenientes de la industria conservera de Navarra.

Engorde y posterior venta de productos derivados de cerdo Euskal Txerria.

Sobre "FOODTECH Navarra"

El concurso fallado hoy se enmarca en el programa "FOODTECH Navarra", impulsado por el Ejecutivo foral a través de CEIN para favorecer la aparición y desarrollo de nuevas iniciativas en el ámbito de la cadena alimentaria que se conviertan en nuevas empresas, una de las prioridades de la Estrategia de Especialización Inteligente (S3) de Navarra.

El programa incluye, además, otras acciones como la "[Academia FOODTECH](#)", cuya convocatoria [está abierta](#) y que va a seleccionar a 10 personas que quieran idear, generar y poner en marcha nuevos proyectos empresariales en el ámbito de la cadena alimentaria.

El Centro Nacional de Tecnología Agroalimentaria (CNTA), el Instituto de Innovación y Sostenibilidad en la Cadena Agroalimentaria de la UPNA (IS-FOOD), el Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias (INTIA) y la Universidad de Navarra son entidades colaboradoras del programa.



Las promotoras y promotores de los proyectos finalistas junto con las y los miembros del jurado.