

Una empresa fundada en la pandemia, premio Emprende XXI

Moa Foodtech, que reutiliza residuos de la industria alimentaria para producir proteínas, recibe el galardón promovido por CaixaBank y ENISA

MARIALUZ VICONDOA
Pamplona

Un ave endémica de Nueva Zelanda que está extinta por culpa de la acción humana. Es el significado de Moa, el nombre de la empresa que ayer consiguió el Premio Em-

prende XXI, impulsado por CaixaBank, con el apoyo del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo a través de ENISA (Empresa Nacional de Innovación SA). En Navarra, el galardón también cuenta con el apoyo del Centro Europeo de Empresas e Innovación (CEIN), en cuyas instalaciones, precisamente, está ubicada la empresa Moa Foodtech. La galardonada en la 15 edición de esta convocatoria se dedica a convertir los residuos de la industria agroalimentaria en proteínas para la alimentación. Presentó el proyecto Bosco Em-

paranza García, bioquímico, uno de los socios y de los tres fundadores de la empresa y explicó que el día anterior habían pasado a ampliar la plantilla a 12 trabajadores desde los 3 que iniciaron el proyecto. Pero, además del aumento del empleo y de la actividad innovadora, Moa Foodtech puede presumir de haberse fundado en uno de los peores momentos de la historia reciente, durante la pandemia. Fue en septiembre de 2020 y, desde entonces, ha cosechado diferentes premios como 'start up', al que se une ahora este Emprende XXI, hasta ahora denominado Emprendedor XXI.

El premio consiste en una do-

tación económica de 6.000 euros y una formación internacional especializada impartida por la escuela de negocios Esade y por expertos de Silicon Valley que, en esta edición, se desarrollará en Múnich (Alemania). Además, la empresa galardonada tendrá la oportunidad de participar en una jornada donde podrá contactar con inversores y empresas interesadas en la actividad emprendedora.

Moa Foodtech se impuso entre las 22 'start up' que se presentaron a la convocatoria (dos más que el año anterior) y entre los cinco finalistas que presentaron

ayer sus proyectos (ver información adjunta).

Emprende XXI es una competición a nivel nacional en la que se entregan 19 galardones a nivel territorial a las empresas de nueva creación con mayor impacto: 17 en España (una por comunidad autónoma) y dos en Portugal. Las seleccionadas participan en la fase final nacional que se celebrará próximamente en Madrid.

En la entrega participaron Isabel Moreno, directora territorial de CaixaBank; Ana Díez Fontana, directora de negocios y emprendedores de CaixaBank; Pedro da Silva, director económico y financiero de ENISA, y la consejera de Economía y Hacienda del Gobierno, Elma Saiz. Además, participaron tres premiados en anteriores ediciones: Ascen Cruchaga (Orbital Sistemas Aeroespaciales), Rubén Díez (Ikan Biotech) y Telum Therapeutics) y Javier Fernández Huerta (Kunak Technologies).



Finalistas y ganadores, con organizadores. De izquierda a derecha: Javier López Palacios, CEO Greentech; Jesús Castillo, fundador de Greendur; Pedro Da Silva, director económico-financiero de ENISA; Elma Saiz, consejera de Economía y Hacienda del Gobierno de Navarra; Susana Sánchez Gómez, cofundadora de Moa Foodtech; Isabel Moreno, directora territorial Ebro de CaixaBank; Bosco Empanza, cofundador de Moa Foodtech; Rubén Anaut, CEO de Vito; y Alex Bach, fundador de Dairy Information & Technologie Services.

JESÚS CASO

LOS OTROS 4 FINALISTAS

1 Alex Bach, fundador de Dairy Information & Technology Services. El sistema 'Algomilk' integra la información relevante de una explotación lechera para organizar la alimentación de cada vaca lechera, cabra, oveja y búfalo de agua.

2 Jesús Castillo, fundador de Greendur. Desarrolla una batería térmica para reducir el coste total de la energía de las industrias termointensivas. Almacena energía renovable para su posterior utilización en procesos industriales de calor, frío o electricidad.

3 Javier López Palacios, Fundador de Greentech. Una ingeniería que utiliza la electricidad para limpiar el agua para lavado de vegetales, reducir efectos de legionella y reutilización de del agua de forma ilimitada.

4 Rubén Anaut, Fundador de Vito. Plataforma de monitorización remota de los pacientes en tiempo real que permite reducir, según la empresa, hasta un 20% la carga de trabajo del sanitario. Lo consigue con un seguimiento de las constantes vitales y con un sistema de alarmas.

SUSANA SÁNCHEZ GÓMEZ DIRECTORA CIENTÍFICA Y COFUNDADORA DE MOA FOODTECH

“Producimos ingredientes para alimentos”

MARIALUZ VICONDOA
Pamplona

Susana Sánchez Gómez, cofundadora y directora científica de Moa Foodtech, bióloga y doctora, Premio Emprendedora por Amedna (Asociación de Mujeres Empresarias y Directivas de Navarra), recogió ayer otro reconocimiento, el de Emprende XXI. Después de recogerlo, atendió las preguntas de los diferentes medios de comunicación que acudieron al acto.

¿Puede explicar qué hace Moa?

Desarrollamos ingredientes con alto valor nutricional. Utilizamos subproductos de la industria agroalimentaria que o bien no se emplean o se desechan o sirven para dar de comer a animales (como mondas de patatas, suero lácteo...) A través de un proceso de fermentación, con microorganismos (como si se hiciera cerveza) obtenemos un ingrediente de gran valor, que contiene un alto porcentaje de proteínas y que se puede incorporar a la industria alimentaria, con lo que promove-

mos un proceso totalmente circular.

¿Por qué es una revolución?

Porque, en una situación de escasez de tierra y con más personas para alimentar, ofrecemos más alternativas para la proteína. Sustituimos la proteína de la soja, que es la que se utiliza ahora y que puede producir alergia y causa impacto ambiental. Nuestra proteína no deforesta y su perfil nutricional es más rico que la de soja, es más parecido a una proteína animal.

¿No crece entonces en la tierra?

No, lo hace en una cámara, como si fuera un fermentador de cerveza, en un tanque donde se produce un montón de proteínas, en un espacio pequeño. Reducimos el agua que hay que utilizar y el espacio.

¿A qué se aplica?

Estamos hablando con industria alimentaria para incluirlos en análogos cárnicos, análogos lácteos, 'snacks', y estamos barajando la posibilidad para deportistas y para tercera edad.

¿Quiénes participan?



Susana Sánchez. JESÚS CASO

Además de los tres socios, Clave Capital, Banco Santander, Sodena y dos fondos de capital riesgo (Big Idea Ventures y Eatable Adventures), además de Viscofan.