

Economía

LA 'STARTUP' MOA FOODTECH LOGRA EL PREMIO EMPRENDEXXI DE CAIXABANK EN NAVARRA

● Combina biotecnología e inteligencia artificial para convertir subproductos de la industria agroalimentaria en proteína ● Han participado 22 proyectos

✎ Sagrario Zabaleta Echarte
📍 Oskar Montero

PAMPLONA – Moa Foodtech, startup dedicada a la elaboración de proteínas a través de residuos y subproductos de la industria agroalimentaria mediante la combinación de la biotecnología e inteligencia artificial, logró el Premio EmpreneXXI en Navarra, organizado por CaixaBank, con la colaboración de Enisa y de Cein. Dos emprendedores y una emprendedora han ganado 6.000 euros, formación internacional especializada impartida por ESADE y expertos de Silicon Valley, y el acceso a inversores y grandes empresas interesadas en este ecosistema. Bosco Emparanza, bioquímico y CEO de 30 años; Susana Sánchez, directora científica de 40 años; y José María Elorza, director financiero de 33 años, son los rostros de esta empresa emergente, que surge en plena pandemia hace dos años.

Su tecnología ofrece "proteínas de alto valor nutricional, muy versátiles, con altos niveles de digestibilidad y 100% sostenibles", según describieron. Su proyecto convenció a un jurado compuesto por Isabel Moreno, Carlos Sánchez Mittelbrum y Carlos Lacosta (CaixaBank); Pedro da Silva (Enisa); Izaskun Goñi (Gobierno de Navarra); María Sanz de Galdeano, Pilar Tellechea y Pilar Irigoien (Cein); Juan Miguel Floristán (Florete Iberica); Ainhoa Zabala (Zabala Consulting); Rubén Díez (Telum Therapeutics); Belén Goñi (UN); Emilio Huerta (UPNA); e Ignacio Prieto (Clave). En esta edición, en la que se cumplen 15 años del premio y la entidad ha deci-



(Izda-dcha) Javier López Palacios, Jesús Castillo, Pedro da Silva, Elma Saiz, Susana Sánchez Gómez, Isabel Moreno, Bosco Emparanza, Rubén Anaut y Alex Bach.

did sustituir su denominación para potenciar el lenguaje inclusivo al pasar de EmpreneXXI a EmpreneXXI, un total de 22 proyectos optaron a esta distinción en la Comunidad Foral. Pero cinco llegaron a la fase final. Junto al vencedor, ayer en el Planetario de Pamplona pudieron conocerse el resto de iniciativas presentadas por sus ideadores: Alex Bach (Dairy Information & Technology Ser-

VICES); Jesús Castillo (Greendur); Javier López (Greentech); y Rubén Anaut (Vítio). Tras dos años de coronavirus, el banco recuperó el acto presencial.

MESA Mientras deliberaba el jurado, Carlos Lacosta, DayOne Ebro de CaixaBank, moderó una mesa redonda con premiados de ediciones anteriores: Ascen Cruchaga, exCEO y cofundadora de Orbital Sistemas

Aeroespaciales; Javier Fernández Huerta, CEO y cofundador de Kunak Technologies; y Rubén Díez, CEO de Telum Therapeutics. Lacosta pidió que dieran consejos a los nuevos emprendedores. Díez indicó que "hay que acostumbrarse a comprender que nada es fácil y que hay que estar convencido del proyecto, escuchando al resto"; Fernández apeló "al esfuerzo y a la paciencia", y Cruchaga señaló

que es importante "orientar la gestión de la empresa a la finalidad de la iniciativa". Ana Díez Fontana, directora de Negocio y EmpreneXXI de CaixaBank, manifestó que ojalá que en 2023 "haya emprendedores entre los proyectos escogidos en Navarra". Y Pedro da Silva, director económico-financiero de Enisa, recordó que su entidad ha aprobado 118 operaciones, con 21 millones en la Comunidad. ●

LOS OTROS FINALISTAS

- **Dairy Information & Technology Services.** AlgoMilk es un sistema que gestiona y alimenta vacas lecheras, cabras, ovejas y búfalos de agua. Integra toda la información de una explotación (Big Data, precios de la leche y de los alimentos, clima, consumo de alimento...) y predice la respuesta animal con inteligencia artificial. Maximiza el retorno económico y la producción de leche, y minimiza el impacto ambiental.
- **Greendur.** Ha desarrollado una batería térmica para reducir el coste de la energía de las industrias termo intensivas. Este modelo proporciona una solución limpia y escalable para almacenar energía renovable y su uso en procesos industriales de calor, frío o electricidad.
- **Greentech.** Es una ingeniería que desarrolla proyectos para aportar rentabilidad a las empresas, sobre todo agroalimentarias, a través de la última tecnología en sostenibilidad. Ofrece pasteurización de envases; combate la legionella y hace lavado de vegetales sin químicos.
- **Vítio.** Plataforma de monitorización remota y flexible de la salud de los pacientes en tiempo real, que permite mejorar su calidad de vida y reducir hasta un 20% la carga de trabajo del sanitario. Cuenta con un seguimiento de las constantes vitales, así como con un sistema de alertas configurable, que avisa al personal sanitario en caso necesario. Reduce el gasto médico al rebajarse el número de reingresos.

"Salchichas o hamburguesas veganas pueden llevar nuestra proteína"

Susana Sánchez, directora científica de Moa Foodtech, señala que están centrados en "análogos cárnicos, lácteos y snacks"

PAMPLONA – Susana Sánchez, directora científica de Moa Foodtech, muestra satisfacción por este reconocimiento para ella, sus dos socios y su equipo. "Hace un año éramos tres y ahora doce personas", explicó. En 2020, en los inicios de la pandemia, estos emprendedores pusieron en marcha su idea de negocio: "Desarrol-

lar una proteína con alto valor nutricional a través de subproductos de la industria alimentaria que no usa, que desecha o que destina a alimentación animal". Obtiene esos residuos de la industria del azúcar, del cereal, de pieles de patata, del proceso para elaborar el aceite o del suero lácteo, ejemplificó. Por medio de un proceso de

fermentación con microorganismos naturales –como levaduras o bacterias que "ya se comen en yogures", citó–, logran un ingrediente. Se trata "de una proteína de alto valor añadido que vuelve a utilizar la industria agroalimentaria para sus productos". Con ello, Moa Foodtech favorece la economía circular. Sánchez reiteró que "no hay una modificación genética de esos microorganismos", y que este proceso evita la deforestación y ahorra en el consumo de agua. "Por

ahora, hemos preparado la proteína a escala de laboratorio; pero para industrializarla debemos usar tanques de gran capacidad".

Esta proteína puede utilizarse como ingrediente para "hacer salchichas o hamburguesas veganas, o barritas energéticas", detalló. Esta startup se ha centrado en "análogos cárnicos, lácteos y snacks", que es lo que más se demanda ahora. Los análogos son productos sustitutos de otros. "Una empresa puede usar la proteína para

hacer una salchicha vegana o producir una salchicha que mantiene la proteína animal y quiere enriquecerla con la nuestra", aclaró. "Hace unos días confeccionamos un queso vegano, que probamos en la oficina. Además hemos trabajado con Campofrío en una salchicha vegana", contó. Hasta 70 empresas se han interesado por su proteína, que esperan comercializar a finales de año. EEUU y Asia son mercados potenciales, y Europa tiene una legislación más restrictiva. –S.Z.E.