LITORALPRESS

Fecha: 18-04-2024
Medio: El Mercurio
Supl. : El Mercurio - Innovacion
Tipo: Noticia general
Título: Protera abre al mundo su software de ingeniería de proteínas impulsado por IA y prepara su serie B

Pág. : 3
Cm2: 456,6
VPE: $ 5.998.300

Tiraje: 126.654
Lectoría: 320.543
Favorabilidad: No Definida

STARTUP FUNDADA POR DOS BIOTECNÓLOGOS CHILENOS:

Protera abre al mundo su *software* de ingeniería de proteínas impulsado por IA y prepara su serie B

La empresa busca diseñar soluciones de proteínas, a través de la inteligencia artificial, para enfrentar múltiples desafíos globales, como la producción sostenible de alimentos. **SOFÍA MALUENDA**

La creciente conciencia sobre la sostenibilidad y la necesidad de abordar desafíos globales, como el cambio climático y la seguridad alimentaria, está impulsando la demanda de soluciones basadas en la biotecnología. Así lo creen desde Protera, una *startup* chileno-francesa de innovación e ingeniería de proteínas, formada en 2015 por dos jóvenes biotecnólogos chilenos, Francia Navarrete y Leonardo Álvarez, quienes crearon la plataforma de inteligencia artificial madi™, un algoritmo de *machine learning* patentado, para descubrir y optimizar proteínas o enzimas de interés comercial de alto valor, con una velocidad sin precedentes.

"Iniciamos con la ambiciosa meta de desarrollar ingredientes a base de proteínas inteligentes, costo eficientes y de etiqueta limpia al alcance de todos, para desbloquear el futuro de la alimentación, en un momento en que la industria agroalimentaria presentaba un panorama complicado en cuanto al uso de los recursos naturales, que se extiende hasta hoy en día por los efectos del cambio climático y el crecimiento acelerado de la población mundial", cuenta el CTO de Protera, Leonardo Álvarez.

Durante 2018 y luego de haberse unido a la aceleradora IndieBio, pudieron dar vida al producto principal de la *startup*, llamado Protera Guard™, un ingrediente con propiedades antifúngicas a base de proteínas de planta que es utilizado durante el proceso de fabricación del pan, con el objetivo de extender su vida media y mantener sus propiedades desde su empaque hasta que es abierto por los consumidores finales.

En el fondo, buscan diseñar soluciones de proteínas a través de la inteligencia artificial, para enfrentar desafíos como la producción sostenible de alimentos, el uso responsable de los recursos naturales y el bienestar de las personas. "Trabajamos para convertirnos, al 2030, en el proveedor de soluciones de proteínas funcionales de referencia para el mercado global de alimentos, agricultura, cosméticos, bienes de consumo envasados, materiales, de la salud humana y el medioambiente", sostiene Álvarez.

PROTERA

Francia Navarrete (COO) y Leonardo Álvarez (CTO), cofundadores de la *biotech* que ya había cerrado su Serie A, por US$ 10 millones, en 2021.

Actualmente trabajan con cinco empresas, entre ellas, multinacionales como Bimbo e ICL, que son parte de su portafolio de proyectos de desarrollo de ingredientes texturizantes y antifúngicos, además de la empresa biotecnológica Carbios, la compañía farmacéutica Kyowa Kirin y la *biotech* chilena ByBug. Además, operan en tres lugares alrededor del mundo: Chile, EE.UU. y Francia.

HITOS Y PRÓXIMOS **PROYECTOS**

Recientemente, su plataforma madi™ fue presentada a escala global y lanzada comercialmente como un producto de inteligencia artificial (IA) generativa, que se encarga de concebir modelos a la medida para la creación, diseño y desarrollo de proteínas para el cliente. "Es el *software* de ingeniería de proteínas impulsado por IA más avanzado del mercado, que va a permitir abrirnos a nuevas necesidades de la industria que, incluso en algunos casos, aún no han sido exploradas", afirma el CTO.

Está dirigido principalmente a las industrias de agroalimentos, cosméticos, química, farmacéutica, medioambiente y a la academia, para que puedan realizar su propia investigación científica, apoyando a investigadores que trabajan con ingeniería de proteínas.

Respecto a nuevos proyectos, esperan lanzar nuevos productos que actualmente se encuentran en etapas tempranas, y Álvarez también afirma que en su proceso de innovación interna están contemplando proteínas texturizantes y reemplazo de endulzantes.

Sumado a eso, actualmente están en un proceso de ronda de financiamiento Serie B, "con el objetivo de aumentar el capital de trabajo, fortalecer el posicionamiento y cuota de mercado a nivel global y expandir el desarrollo de nuevos productos y proteínas funcionales, que ofrezcan soluciones transversales en la industria". Solo detalla que están en varias "conversaciones avanzadas" con *venture capitals* de Estados Unidos y Europa.