LITORALPRESS

Fecha: 31-07-2025
Medio: El Mercurio
Supl. : El Mercurio - Innovacion
Tipo: Noticia general
Título: Moscas contra la basura: la startup chilena que convierte residuos en alimento y fertilizante

Pág. : 2
Cm2: 318,9

Tiraje: 126.654
Lectoría: 320.543
Favorabilidad: No Definida

INFOOD PROTEIN ES LIDERADA POR TRES CIENTÍFICOS

Moscas contra la basura: la *startup* chilena que convierte residuos en alimento y fertilizante

INFOOD PROTEIN

Álex Galaz, COO; Patricio Cuevas, CTO; Fernando Jabalquinto, CEO; Neudo Buelvas, gerente de reproducción y genética, y Robinson Arce, gerente de calidad de Infood Protein.

La compañía valdiviana fabrica ingredientes funcionales para animales a partir de larvas de mosca soldado negro. Además, instala plantas en comunas para procesar residuos orgánicos con tecnología automatizada e inteligencia artificial. **F. GUAJARDO SEPÚLVEDA**

No es la típica historia de innovación. En lugar de una *app* o una *fintech*, tres científicos valdivianos decidieron criar insectos. Álex Galaz, Patricio Cuevas y Neudo Buelvas fundaron Infood Protein, una empresa que transforma residuos en ingredientes funcionales para la industria alimentaria animal.

Así nació esta *startup* que hoy transforma toneladas de residuos orgánicos en ingredientes funcionales para la industria alimentaria animal. El corazón del proceso es la Hermetia illucens, más conocida como mosca soldado negro, cuyas larvas pueden devorar basura en cuestión de días y convertirse en harina proteica y aceite con propiedades comprobadas.

"Esto no es solo una nueva fuente de proteína. Se ha demostrado que ayuda a prevenir enfermedades intestinales en salmones y mejora su salud general", explica Patricio Cuevas, uno de los fundadores. "La industria usa mucha soya, pero eso les causa inflamaciones. Al incluir proteína de insecto, se revierten esos efectos".

Para lograr un producto estable a partir de residuos tan variables, Infood desarrolló Hermes, un software de inteligencia artificial que formula recetas nutricionales para las larvas según los insumos disponibles. "Puedes usar desde plátano hasta pan duro, y Hermes te entrega la mezcla ideal para lograr, por ejemplo, una harina con 50 % de proteína", detalla Galaz.

Pero la empresa no se quedó solo en la producción de ingredientes. Infood también está instalando plantas semiautomatizadas en comunas del sur, como es el caso de Máfil, para procesar residuos orgánicos localmente. En vez de compostar durante meses, estas plantas permiten alimentar larvas que devoran de cuatro a ocho toneladas de residuos, y obtener fertilizante y proteína.

En Valdivia, además, colaboran con la red de comercio solidario municipal. Frutas y verduras en mal estado alimentan a las larvas, y el fertilizante resultante se usa en plazas y viveros. "Ya se han beneficiado más de 500 familias con este modelo circular", cuenta Buelvas.

La empresa vende o arrienda estas plantas a las municipalidades y las abastece semanalmente con larvas neonatas. Así, cada comuna puede tratar sus residuos sin necesidad de montar su propio criadero. Las larvas deshidratadas pueden alimentar gallinas y mascotas, mientras que el frass funciona como fertilizante orgánico.

Infood Protein combina ciencia, automatización e inteligencia artificial para darle una segunda vida a los residuos. Y lo hace desde un lugar poco esperado: una pequeña planta experimental en las afueras de Valdivia, donde las moscas ya están trabajando.