

LA IDEA

**PABLO ZAMORA**

COFUNDADOR DE 'THE NOT COMPANY'

Guiseppe, la 'IA' que reinventa los alimentos

Pablo es chileno y estuvo de visita por Guayaquil para presentarse, la semana pasada, en el 'The Innovation and Disruption Congress' (Tidco). Es científico. Dirige un centro de innovación basado en Ciencia en la Universidad de California, y es uno de los fundadores de 'The Not Company', una startup de alimentos con base tecnológica.

Su apuesta consiste en mezclar las ciencias biológicas y la inteligencia artificial (IA) para identificar elementos presentes en distintas plantas que pueden servir para replicar fielmente productos como la leche o los cereales. Estas nuevas variantes no solo reproducen a la perfección el aroma, textura y sabor que generan en el cerebro los alimentos originales, sino que, dice Zamora, también permiten evitar la modificación genética en su formula-

ción y carecen de los aditivos, conservantes y otros compuestos sintéticos. Y por si fuera poco, amigable con el medioambiente, pues aprovechan plantas que no requieren demasiada energía, agua o tierra para ser cosechadas (arvejas, almendras, champiñones, albahaca, romero...).

Entre uno de sus productos están "una leche con sabor a leche, sin una gota de leche y a base de arvejas", un chocolate en base a champiñones y una mayonesa vegetal; sin huevo, soya, ni elementos transgénicos, en tres sabores distintos y al mismo valor de mercado que ofrecen las mayonesas tradicionales.

¿Cómo se logra crear una mayonesa sin huevos...? "Lo hacemos posible gracias a un modelo computacional de inteligencia artificial que entiende las relaciones directas entre los componentes moleculares más ínfimos de un alimento y el rol que ejercen en la percepción de su sabor y otras características", explica Zamora.

Es decir que se trata de un algoritmo matemático con forma humana, llamado "Giuseppe", que selecciona distintas plantas y frutos almacenados en una base de datos y crea réplicas exactas de alimentos animales.

"Para hacer esta mayonesa ocupamos el 2 % del agua, un 5 % de la extensión de la tierra y el 1,5 % de la energía que usa una mayonesa normal para ser procesada. Gases invernaderos casi no tenemos, por eso estamos certificados como una empresa B", afirma el científico.

En su charla con EXPRESO, quiso dejar tres mensajes para los emprendedores y empresarios: "Hay que ponerle atención a ciertos procesos", "la ciencia y la tecnología se deben disponibilizar a todos los segmentos" y "es necesario democratizar la alimentación saludable".

Pablo es vegetariano, solo le falta lograr la fórmula exacta del pescado para poder dejarlo.

■ EL DATO

Éxito. Hasta le 2016, 'The Not Co' había recibido ofertas de \$ 8 millones por el 20 % de la compañía.