



Catalina Álvarez
cronica@diariollanquihue.cl

Como uno de los tres ganadores del Premio Innovación Nutrisco en la Feria Espacio Food & Service, obteniendo el primer lugar en la categoría "Potencial de Negocio", fue galardonado el proyecto Resist Food, de la empresa puertovarina Kura Biotech.

La tecnología consiste en un kit rápido que permite la detección precisa de patógenos (microorganismo capaz de causar enfermedades) en alimentos y superficies en sólo 45 minutos, convirtiéndolo en una herramienta ideal para múltiples entornos, ya que no requiere de un laboratorio especializado para su operación.

"Gracias a la tecnología de PCR isotérmica, se le facilita al sector B2B (de empresa a empresa), la transición desde la microbiología tradicional, permitiendo reducir costos en infraestructura y minimizar el uso de reactivos y plásticos de laboratorio, contribuyendo a la disminución de la huella ecológica y el impacto ambiental", destaca Matías Encina, director de Estrategia de Producto en Kura Biotech.

Como reconocimiento, la empresa recibió 200 UF para el crecimiento de su negocio, además de mentorías durante 12 meses en negocios y comercialización, junto con apoyo para su escalamiento. "Nutrisco nos van a hacer una mentoría de un año y además posee muchas empresas asociadas. Nos ayudará mucho a enfocar nuestro equipo para la industria, tener un mayor potencial y generar un mayor impacto también en ella", manifiesta Encina.

Añade que "también nos ayudará a poder saltarnos esas barreras iniciales que muchas veces tenemos las empresas nuevas que contamos con un producto innovador, y poder sacarle más provecho a lo que estamos desarrollando".

El gerente de Asuntos Corporativos e Innovación de Nutrisco, Andrés Barros, destacó:

Con presencia en Estados Unidos

● Kura Biotech es una empresa chilena líder en biotecnología, que desarrolla y produce reactivos enzimáticos para diversas aplicaciones, como la detección de drogas y patógenos. Con sede en Chile y Estados Unidos, ha logrado posicionarse a nivel mundial gracias a su innovación y calidad. Sus productos se utilizan en industrias como la farmacéutica y la alimentaria. Además de su foco en la detección, Kura Biotech también explora áreas como la genómica y la medicina de precisión. La empresa destaca por su compromiso con la sostenibilidad, utilizando recursos marinos para producir sus reactivos.

Empresa gana concurso con kit para detectar organismos que causan enfermedades

KURA BIOTECH. Firma con sede en Puerto Varas se quedó con la categoría "Potencial de negocio". Experiencia con test covid fue adaptado para hallar la listeria en la industria salmonera local.

"En Nutrisco creemos que la innovación es un pilar clave para construir un futuro sostenible, y la creación de estos espacios refleja nuestro compromiso con impulsar soluciones que transformen industrias y mejoren vidas. Reconocimientos como el otorgado a Kura Biotech no sólo destacan el talento nacional, sino que también promueven avances significativos en sectores esenciales como la seguridad alimentaria, aportando al desarrollo económico y a la sostenibilidad global."

LA HISTORIA

Kura Biotech nace en 2013 con el objetivo de darle valor a los descartes de la industria acuícola. Es así como, a partir de los desechos de los abalones, Manuel Rozas, su fundador, creó un primer producto bautizado como BG100. La tecnología del BG100 lograba hidrolizar moléculas de droga, principalmente opioides, un proceso necesario para poder medir cuantitativamente la cantidad de droga que había en la muestra de orina de los pacientes, por lo que se transformó en el producto estrella de varios laboratorios por cerca de cuatro años.

Hoy, Kura Biotech es la empresa número uno en producción de enzimas para la detección de drogas a nivel mundial, y sus productos los usan grandes laboratorios como Mayo Clinic.

INNOVACIÓN DESDE EL SUR

"¿Y por qué sólo en Santiago,



LA CEREMONIA EN QUE LA EMPRESA PUERTOVARINA FUE DESTACADA POR SU INNOVACIÓN.

¿por qué no en Puerto Varas?", fueron las preguntas que se hicieron Manuel y su socio Eduardo Wallach, actual CEO de la empresa. Matías Encina cuenta que sus compañeros se dieron cuenta de que en el sur de Chile existían todas las capacidades, la "materia prima humana" y científica, por lo que era perfectamente viable hacer en Puerto Varas lo que se hacía en la gran urbe. "Bajo este foco se ha ido atrayendo talento a la zona", cuenta Encina.

La empresa ha crecido exponencialmente desde sus inicios. "Hoy en día somos 85 personas. Cuando yo llegué, éramos alrededor de 20. Esto ha sido muy rápido", cuenta Matías.

"Chile tiene una cantidad de talentos increíbles, que muchas veces se van al extranjero para poder explotar su potencial. Nosotros buscamos que se puedan impulsar acá, en su propio país, haciendo productos de Chile para el mundo", manifiesta el director de Estrategia. Pero al estar lejos del centro del país, también se enfrenten a diversos desafíos. "Los productos llegan primero a Santiago y luego los traen acá. En ese sentido, es más lento. Pero teniendo eso en consideración, también podemos abor-

darlo. Quizás trabajamos con tiempos más apretados, pero tenemos la logística que nos ayuda a poder igualarnos a quienes están Santiago o en otras partes", sostiene Encina.

RESIST FOOD

Sobre la innovadora tecnología ganadora del Premio Innovación Nutrisco 2024, Matías Encina cuenta que su origen fue durante la pandemia, cuando se desarrolló el primer PCR en Chile y con ello otras tecnologías similares llamadas PCR isotérmicas.

"Este PCR fue muy útil ya que servía como un screen, lo que quiere decir que se podía testear", explica.

El desarrollo de esos PCR permitió crear una tecnología de baja complejidad, pero con la misma sensibilidad que los grandes equipos usados en los laboratorios. Como manifiesta el director de Estrategia de Kura Biotech, "fue muy bueno y útil, y al acabarse la pandemia empezamos a ver cuál es el siguiente paso a esta tecnología que habíamos desarrollado y nos habíamos vuelto expertos".

Hoy este producto se encuentra presente en una industria con fuerte presencia en la

Región de Los Lagos. "Las salmoneras nos dijeron: 'Tengo un dolor: es la listeria, y me encanta esta tecnología, me gustaría poder ocuparla para mí'. Fue ahí cuando nosotros decidimos reforzar esta tecnología y pasar de la detección del Covid a la detección de la listeria en los alimentos", cuenta.

Añade que "hoy tenemos una tecnología rápida, fácil de adquirir y fácil de usar, que no requiere de un equipo gigante montado sobre un mesón, y que tiene la misma sensibilidad y confiabilidad que las otras tecnologías que ya están en el mercado. Es muy amigable, no se requiere conocimientos específicos ni un doctorado para usarlo. Nuestra invitación es a democratizar la biología molecular".

Por otra parte, la empresa no solo provee el producto, sino que también capacita a los trabajadores para que sepan cómo usar la tecnología.

Hoy día Resist Food está en proceso de certificación internacional.

"Esperamos que en 2025 ya tengamos, por fin, nuestro primer producto certificado, lo cual va a ser algo muy bueno para la empresa", manifiesta Encina a El Llanquihue. ☞