

"NUESTRO CONCEPTO ES USAR IA QUE VAYA GUIANDO Y APOYANDO A LOS CHEFS Y CIENTÍFICOS PARA HACER UN DESARROLLO BASADO EN INFORMACIÓN", DETALLÓ EL JEFE INVESTIGACIÓN DE NOTCO.



por el CEO de la compañía, Matías Muchnick. El ingeniero industrial en ese entonces era el director de I+D de la división de lácteos de Danone en Canadá y en la *foodtech* es el jefe de I+D a nivel global, donde lidera un equipo de 60 personas que están repartidas en Chile, Brasil y México, los países donde operan.

A mediados de 2023 se mudó a San Francisco y desde noviembre trabaja en el laboratorio de Shotwell.

I+D, cocina e inteligencia artificial

Es viernes en la tarde y en la oficina no hay muchas personas. Una parte del equipo está en Chicago, en un *workshop* con Kraft Heinz. La parte principal está en el segundo piso al que se llega en ascensor y tiene zonas de trabajo, salas de reuniones, y, por supuesto, laboratorios.

El primero es para el análisis de ingredientes y productos, la base para alimentar a Giuseppe, el algoritmo de IA de NotCo, pieza clave para formular los productos que luego salen al mercado.

"Todos los análisis suceden acá, desde lo básico como textura, viscosidad, colorimetría, hasta algo más avanzado como equipos que hacen cromatografía para ver los componentes volátiles", explicó Giuliano.

Contiguo está el laboratorio de aplicación, donde hay utensilios de cocina y ollas. Aquí se comienzan a producir los prototipos.

"Se toman los ingredientes de la bodega, las formulaciones que salen de Giuseppe y se empieza a elaborar en una escala muy pequeña... Y si, usamos herramientas como *Thermomix*", contó.

También hay una zona para man-

tener muestras. Sigue una sala equipada con todo lo necesario, incluso grandes hornos, para que los chefs prueben las formulaciones, además de un espacio para evaluaciones sensoriales, donde los expertos de NotCo prueban los resultados y dan retroalimentación.

En el primer piso tienen equipos para replicar el proceso industrial de las fórmulas que ya están avanzadas.

"Nuestro concepto es usar IA que vaya guiando y apoyando a los chefs y científicos para hacer un desarrollo basado en información. Los algoritmos te permiten manejar una cantidad de data infernal que un humano no puede. Ese es el gran valor y la gran propuesta de utilizar IA", destacó.

¿Nuevo producto estrella?

Giuliano comentó que además de los nuevos lanzamientos de *snacks* para fin de año, están investigando la hormona GLP-1, que -entre otros- segrega el cuerpo humano y entrega la "sensación de saciedad" tras ingerir alimentos. Esa hormona, explicó, es la base del Ozempic, un medicamento para diabéticos que se usa para perder peso.

"Estamos investigando para encontrar moléculas que generen la producción de GLP-1 por más tiempo, pero de forma natural y a través de la comida. Ya tenemos indicios y ahora estamos usando Giuseppe para optimizar esos componentes para que la generación sea óptima y se maximice", dijo.

¿Podría convertirse en el nuevo producto estrella de NotCo? "Le vemos potencial", adelantó Giuliano, y reveló que la idea es iniciar estudios clínicos en los próximos meses.

■ En noviembre de 2023 la *foodtech* inauguró su primer laboratorio en Estados Unidos. A cargo está Catriel Giuliano, jefe de I+D, quien relata el trabajo diario e investigaciones que llevan adelante.

POR RENATO OLMOS
 DESDE SAN FRANCISCO, EEUU

"Acá no había nada, todo esto estaba vacío. Solo había una pared". Las palabras son de Catriel Giuliano (argentino, 47 años), jefe de investigación y desarrollo global de NotCo, y anfitrión de DF en el laboratorio que la *foodtech* estrenó hace un año en San Francisco, Estados Unidos.

Si NotCo hubiese querido una ubicación más céntrica en la zona de la Bahía, difícilmente podría haberla encontrado. El laboratorio de dos pisos está en Mission District, en calle Shotwell, y aunque hay algunas oficinas y galpones cerca, el entorno es residencial, con una escuela primaria, restaurantes y casas. En medio está la instalación de unos 2.000 metros cuadrados, donde trabajan 25 personas, la mayoría en Investigación y Desarrollo (I+D)

lideradas por Giuliano. También está la oficina de Karim Pichara, cofundador de NotCo.

Aquí las labores incluyen el *screening* (cribado) de ingredientes, desarrollo de fórmulas iniciales, hasta refinarlas para luego probarlas en las instalaciones de sus socios.

Esto último, enfatiza Giuliano, ha sido clave para NotCo. Hace un tiempo que licencian su tecnología para crear productos exclusivos con empresas, como el *joint venture* con Kraft Heinz anunciado en 2022, y otros como Mondelez International, Mars Wrigley o Viña Concha y Toro.

De hecho, gran parte del equipo del laboratorio de San Francisco está dedicado a esas alianzas. El resto se reparte en inteligencia artificial, ciencia de alimentos, científicos de desarrollo y recursos humanos.

Giuliano llegó a NotCo en enero de 2020, luego de ser contactado



US\$ 2 MILLONES
 FUE LA INVERSIÓN INICIAL DEL SEGUNDO LABORATORIO DE NOTCO