

Innovación Sustentable: Startup valdiviana elabora alimentos para animales a partir del uso de la mosca soldado negro

En Chile se generan 10 millones de toneladas de residuos orgánicos anuales, y de estos menos del 1% se aprovechan. La empresa valdiviana Infood Protein utiliza la mosca soldado negro para transformar estos residuos en alimentos altos en proteína para ganado, mascotas, aves, cerdos y salmón. Este insecto convierte rápidamente los desechos en productos útiles sin convertirse en plaga ni transmitir enfermedades.

Ahora trabajan en su etapa de escalamiento para responder a la demanda de sus productos (proteína, aceite y fertilizante), mediante un proyecto de planta piloto que permitirá ampliar su producción. Neudo Buelvas, Licenciado en Biología por la Universidad de los Andes y cofundador de In-

food Protein, menciona “Con esta planta podremos enfocarnos más en la industria acuícola, ofreciendo una alternativa para reducir la dependencia de fuentes de proteína convencionales y con alto impacto ambiental, como la harina de pescado y la soya”.

Paralelamente, desarrollan un software con machine learning, programa que aprende y mejora solo, esto les permitió ganar el proyecto Startup Ciencia de ANID en 2023, potenciando su área de I+D.

Lee la versión completa escaneando el código QR.

