

SUSANA SÁNCHEZ GÓMEZ PREMIO EMPRENDEDORA POR AMEDNA Y FUNDADORA DE LA EMPRESA MOA FOODTECH

“Soy bióloga porque me gusta descubrir el porqué de las cosas y de la vida”

Susana Sánchez Gómez, impulsora de MOA Foodtech, empresa biotecnológica y agroalimentaria, ha sido premiada como emprendedora por Amedna

MARIALUZ VICONDOA Pamplona

Si existiera el 'guinness' de premios acumulados en menos tiempo o en el primer año de vida de una empresa, Susana Sánchez Gómez (Vitoria, 11 de noviembre de 1981) ya lo habría obtenido. Sin duda. Porque desde que se constituyó MOA Foodtech, en septiembre de 2020, la empresa que impulsó y de la que es directora científica ya ha recibido el premio a la 'start up' más innovadora por la aceleradora de la empresa pública Sodena, además del premio a la mejor 'start up' europea en el sector agroalimentario en Smart Agri-food Summit y ha sido ganadora en el concurso Leyton CES 2022 Challenge. A todo ello se añade haber sido seleccionada por la aceleradora Spainfoodtech (Eatable Adventures), por la también aceleradora internacional Big Idea Ventures y por el grupo italiano de pasta Barilla, en este caso, para el programa Global Food Maker accelerator. El último galardón que ha recibido, por ahora, esta bióloga es el que concede la Asociación de Mujeres Empresarias y Directivas de Navarra (Amedna) en la categoría de emprendedora. El motivo de este reconocimiento ha sido el impulso de la empresa que echó andar, junto con otros dos socios, hace poco más de un año. El premio lo ha recibido por emprendedora con MOA Foodtech, empresa que combina la biotecnología y agroalimentación y se dedica a diseñar alimentos de alto valor, naturales y nutritivos. Pero ella, reconoce, en todos los puestos anteriores se ha sentido también emprendedora. Esta científica, investigadora, empresaria, de 40 años, rápida, ágil y directa en las respuestas, nació en Vitoria y a los 12 años aterrizó en Navarra, de donde ya no se ha marchado. Soltera y sin hijos, compagina su trabajo en MOA con su labor de profesora asociada de Microbiología en la UPNA.

¿Cómo llegó a Navarra?

Con 12 años y por motivos laborales de mi padre (ya fallecido), me trasladaba en un banco, nos trasladamos a Navarra.

¿Le costó el cambio?

Con esa edad no quería irme de Vitoria. Pero luego ya no quise marcharme de Navarra. Así que cuando con 18 años mis padres se trasladaron a Bilbao, yo me quedé aquí. Estudié en el colegio Carmelitas/Vedruna y luego, ya en la Uni-



Susana Sánchez Gómez, fundadora de MOA Foodtech, en el laboratorio de la empresa en el CEIN, momentos antes de la entrevista.

versidad de Navarra, me licencié en Biología y me doctoré en Microbiología.

¿Por qué Biología?

Porque lo que me gustaba era investigar y descubrir el porqué de las cosas, de la vida. También pensé en algún momento y por la misma razón estudiar Arqueología, pero acerté con Biología.

¿Y ha encontrado las respuestas que buscaba?

He encontrado más preguntas, diría yo. Cuando más indagas en algo, más preguntas te surgen.

Pero, ¿le han satisfecho las respuestas encontradas?

Sí, me satisface conocer los porqués, los mecanismos de la biología. En los tratamientos médicos actuales, si no se sabe el porqué no puedes llegar a la solución.

¿A qué pregunta le gustaría responder?

No se trata tanto de encontrar respuestas como de seguir descubriendo cosas. Nosotros trabajamos con microorganismos. Para los retos actuales que tiene la so-

EN FRASES

“La naturaleza es muy sabia y lo que hay que hacer es indagar en ella y en los seres vivos”

“La carrera académica es algo inestable y es difícil mantenerse en ella”

“Hay investigadores que se van fuera y no encuentran trabajo al volver”

“Emprendedora es quien tiene una iniciativa, lucha por ella y quiere innovar. Lo he sido antes de fundar una empresa”

ciudad, la biología o microbiología pueden dar la solución. Es que la naturaleza es muy sabia y lo que hay que hacer es indagar en ella y en los seres vivos, que son los que nos pueden dar las respuestas. No es que vayamos a encontrar nosotros algo nuevo, todo está ya en la naturaleza, por esto digo que tenemos que indagar en ella. Por ejemplo, los primeros antibióticos, antes de sintetizarlos, proceden de microorganismos. A partir de ahí, podemos hacer modificaciones, pero el principio activo estaba ahí. Es decir, ¿que no lo crea el hombre? Eso es.

¿Sobre que versó su tesis?

Sobre el desarrollo de nuevos tratamientos antibióticos.

Entonces, ¿quería descubrir antibióticos?

No, lo que hacíamos era basarnos en una proteína que todos tenemos en el sistema inmune. Una parte de ella es la responsable de ese efecto antibiótico. A partir de ahí, sintetizamos nuevos com-

puestos, creamos algo nuevo, y es aquí donde ya entra la fabricación humana.

Después se quedó en la Universidad de Navarra como investigadora y profesora cuatro años hasta que dio el salto a la empresa, a Bionanoplus, una 'start up' centrada en el suministro de fármacos, también ubicada en el CEIN, como MOA. ¿Por qué este cambio?

Porque la carrera académica es algo inestable y es difícil mantenerse en ella. Aquí en España con la carrera de investigadora es muy difícil establecerse en comparación con otros países. Es cuestión de invertir en I+D. Hay profesionales investigadores que se van fuera y no encuentran trabajo al volver. Es un pena porque formas a los investigadores pero se tienen que ir porque aquí no se pueden mantener.

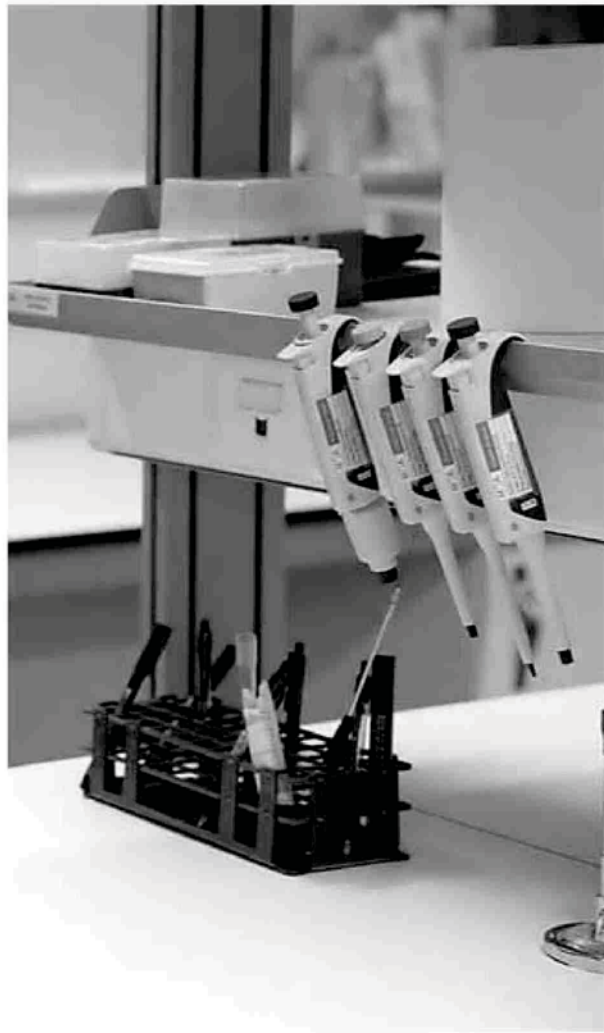
Y usted saltó a la empresa.

Al haber hecho la tesis parece que tienes que dedicarte al ámbito académico, pero dispones de otras opciones.

DNI

Susana Sánchez Gómez (Vitoria, 11 de noviembre de 1981), bióloga y doctora por la Universidad de Navarra, vive en Navarra desde los 12 años. Después de varias experiencias profesionales, en septiembre de 2020 fundó la empresa MOA Foodtech, con

otros dos socios y donde ocupa el cargo de directora científica. Ha sido galardonada con el Premio Emprendedora por la Asociación de Mujeres Empresarias y Directivas de Navarra (Amedna). También es profesora en Medicina y Biotecnología en la UPNA.



EDUARDO BURENS

¿A qué se dedicaba en Bionanoplus?

Para mí era algo nuevo. Me dedicaba a desarrollar nuevas vacunas encapsuladas en el ámbito veterinario. Se trataba de descubrir nuevas o mejorar las existentes.

¿Lo conseguía?

Sí, aunque, como en todos los proyectos de I+D, de 10 salen tres. Era muy satisfactorio obtener resultados porque veía las aplicaciones de la ciencia.

Mundos diferentes

¿En la universidad echaba de menos esa parte práctica de la ciencia?

Son mundos diferentes la investigación en la empresa y en la universidad. Me gustan las dos y las dos son necesarias.

¿Qué ocurrió después de los ocho años en la empresa?

Un antiguo alumno, Bosco Empananza García, bioquímico y con experiencia profesional, me planteó una idea para contrastarla. Me fui

metiendo cada vez más hasta darle forma...

¿Y?

Que buscamos otro socio, el financiero, José María Elorza Barreda, y constituimos la empresa en septiembre de 2020. En diciembre dejé Bionanoplus para dedicarme totalmente al nuevo proyecto. Bosco Empananza es el CEO y yo la directora científica.

¿Le dio vértigo dejar un trabajo por cuenta ajena para pasar a tener su propia empresa?

Sí, al principio, sí. Además, en los inicios no teníamos nada, trabajábamos en nuestras casas. Pero era ese el momento. Este proyecto me parecía que reunía todo lo que a mí me gustaba. Así que me lancé porque creía que el proyecto era muy bueno, el equipo también lo era y entre nosotros congeniábamos muy bien. Fue una oportunidad.

¿Le ganaron al miedo.

¿Le entendieron al dejar la empresa?

Sí. Porque el que era mi jefe también había sido emprendedor y él

“El premio es un reconocimiento a las mujeres científicas”

MARIALUZ VICONDOA Pamplona

¿Cómo se pone en marcha un negocio, en este caso, el suyo, una start up (empresas jóvenes con posibilidades de crecimiento)?

Al principio empezamos con la aceleradora de foodtech (alimentación) Etableadventures. (Una aceleradora de start up es una entidad que ofrece acompañamiento a los emprendedores y les facilitan relacionarse con otras start up e inversores. Se les orienta en los conocimientos necesarios para la expansión del proyecto). La aceleradora de Madrid Etableadventures (privada, que invierte en empresas y ayuda a innovadores, con una parte de apoyo a 'start up') seleccionó de 200 empresas a 5, entre ellos estábamos nosotros que nos habíamos constituido hacía un mes. Creyeron en nuestro proyecto y nos ayudaron en la parte de comunicación, estrategia comercial, plan de negocio y entraron en el capital.

¿Cómo, entonces, queda la propiedad?

Los tres socios iniciales (Bosco Empananza, José María Elorza y yo) mantenemos la mayoría. Además, participa Etableadventures. Y en octubre pasado presentamos una ronda de financiación SEED (se llaman así a las rondas de financiación semilla, cuando la empresa está empezando). Aquí entraron fondos privados y otra aceleradora internacional, de las más importantes de proteínas alternativas, con sede en Nueva York, llamada Big Idea Ventures. Además, entraron la sociedad navarra Clave, Banco de Sabadell y Viscofan, nuestro socio industrial.

Y todo ello en poco tiempo.

Sí, ha sido un año muy intenso y hemos avanzado mucho, porque partíamos de cero, no éramos una spinoff (sociedad que se desprende de otra) de universidades.

¿Cómo se consigue financiación de estos socios y en tan poco tiempo?

Diseñando muy bien el proyecto, incluida la parte científica técnica, con un plan de negocio robusto y sobre todo es importante el equipo. Formamos un equipo fundador muy equilibrado y capacitado, cada uno especializado en un área. En eso se fijan los inversores.

Pero luego, obtener dinero no será fácil...

Hay que moverse mucho, llamar a todas las puertas... Cuando constituimos la empresa hicimos una ronda entre amigos y familiares, que nos ayudaron para las primeras fases. Había que pensar muy bien en qué íbamos a gastar ese poco dinero que teníamos para hacer el proyecto atractivo para que la siguiente ronda nos ayudara a crecer.

¿Sus dos socios dónde trabajan?

En sus casas. Bosco Empananza fue el primero que dejó su trabajo para dedicarse en exclusividad a este, luego fui yo y después José María Elorza lo hizo en

septiembre. Además, trabajan cuatro personas más.

¿Cuánta financiación consiguieron?

La ronda fue de un millón y medio de euros y nos permitió contratar personal, acelerar los desarrollos. Lo estamos invirtiendo en fabricar a gran escala y establecer contactos con empresas que demandan el ingrediente.

¿Como cuáles?

Fabricamos un ingrediente que pueda integrarse en una salchicha o en una bebida vegetal, por ejemplo.

¿Así que sus clientes serían alimentarios?

Sí. También estamos estudiando, más a largo plazo, destinarlo para nutrición de mayores y deportiva por sus características nutricionales.

¿Su producto va dirigido para los veganos?

Nuestras proteínas ofrecen a los veganos un perfil nutricional mejor que otros alimentos. Pero no solo nuestro objetivo es esa alimentación. Buscamos la sostenibilidad. La gente demanda cada vez más productos sostenibles. Un 80% de la deforestación es debido a la explotación agrícola. En 2050 se estima que la población crecerá hasta 10.000 millones, es cuestión de ir hacia un mundo más sostenible porque si no, nos podremos alimentar.

Pero mientras el problema sea el injusto reparto del alimento...

Buscamos formar parte de un mundo más sostenible y saludable. Desarrollamos un ingrediente de bajo coste porque lo que queremos es llegar a la mayor parte de la población. El tema de la desigualdad es otra historia. Lo que desarrollamos no es caro, no depende de condiciones climáticas y el proceso se puede instalar en cualquier lugar.

¿Cuándo estará en el mercado?

A final de 2022 o principios de 2023.

¿En qué consiste su trabajo con la fábrica de pastas italiana Barilla?

Nos han mandado subproductos y estamos viendo cómo valorizarlo a partir de la fermentación y desarrollando otros ingredientes. Hemos participado en un programa de ocho semanas, visitado sus instalaciones.

¿Qué pensó al recibir el premio de Amedna?

Fue emocionante. Supone un reconocimiento a las mujeres científicas. Me acordé de mi padre, José, ya fallecido. A él le gustaban los números y cuando yo le dije que quería ser bióloga no lo entendía. Hoy estaría muy orgulloso. Y pensé en mi madre, Rosa María, y en mi hermana, María, mis dos grandes mujeres que siempre me han apoyado.

¿Cuándo se empezó a considerar emprendedora?

Emprendedora es quien tiene una iniciativa, lucha por ella y quiere innovar. En los anteriores trabajos también he tenido esa iniciativa y he buscado la innovación en los proyectos. Así que también lo he sido antes de fundar esta empresa.

veía que a mí me gustaban los nuevos retos. Ya antes había presentado una idea a una aceleradora del País Vasco. Y él ya sabía que tenía inquietudes empresariales.

Constituyen la empresa con el nombre de MOA. ¿Qué significa?

Es el nombre de un ave endémica de Nueva Zelanda que está extinta por culpa de la acción del hombre. Nuestro objetivo en la empresa es crear un producto sostenible y esta ave nos pareció que respondía a nuestra visión. A los tres socios nos gustan la naturaleza y los animales. Bosco Empananza pensó en poner nombre de ave y mi cuñado me propuso este en concreto. Nos encantó.

¿Por qué están en el CEIN (Centro Europeo de Empresas e Innovación)?

Mis socios viven en Madrid, donde se constituyó la empresa. Nos movimos a Navarra porque aquí se apoya mucho a las empresas que empiezan y, al dedicarnos al sector agroalimentario, esta comunidad era el lugar perfecto. Trasládamos

la razón social a Pamplona. Contactamos con CEIN, que yo ya conocía porque Bionanoplus también estaba ahí.

¿Qué ventajas tiene?

El alquiler es barato, el acceso a las instalaciones de las que dispone el CEIN también es una ventaja, te ayudan en el desarrollo del plan de negocio y en la presentación del proyecto a una aceleradora, organizan eventos para los que estamos instalados y ese contacto es muy importante. En definitiva, estar en un sitio donde hay emprendedores es importante para el proyecto porque yo aquí estaba sola.

¿Cómo puede explicar a qué se dedican?

Utilizamos la biotecnología para la producción de nuevos ingredientes alimentarios a partir de residuos de la industria agroalimentaria que son ingeridos por microorganismos (bacterias y levaduras).

Residuos alimentarios... ¿qué quiere decir?

Utilizamos subproductos de la industria agroalimentaria que nor-

malmente se desechan o se dan a animales para comer porque tienen poco valor. Nosotros se los administramos para comer a unos microorganismos y estos, con lo que reciben, producen proteínas. Así desarrollamos una proteína de alto valor para la alimentación.

Ya. Pero cuando tienen la proteína, ¿qué hacen con ella?

Estamos valorando que se pueda incorporar a productos que se parezcan a la carne (llamados 'análogos' cárnicos), a la leche, a los 'snacks'... Así que de un subproducto sin valor se consigue un elemento con alto valor nutritivo.

¿Qué subproductos de la industria agroalimentaria utilizan?

Por ejemplo, restos no aprovechables, que no sirven, como peladura de patata, sirope u otros que se meten en un lugar donde hay microorganismos, que engordan. Como consecuencia, se produce una masa con proteínas que se puede añadir a alimentos para veganos, por ejemplo. En resumen, producimos proteínas alternativas.