

La vocación científica llegó a mí cuando era muy pequeña. En parvulario ya le decía a mis abuelos, amigos, compañeros y profesores que de mayor quería ser científica para “curarle la cabeza a mi padre” debido a una lesión producida en un accidente laboral que le dejó con una minusvalía de por vida.

Mis padres siempre me supieron inculcar el valor de la curiosidad por el medio que nos rodea y la necesidad que tiene la sociedad de que haya personas que quieran dar respuesta a las incógnitas.

Mis estudios en Lorca pasaron por el colegio público Andrés García Soler, donde recuerdo con especial cariño a mi profesor de matemáticas y en el instituto Ibáñez Martín.

Por aquel entonces, no me decantaba por ninguna carrera dentro del amplio abanico de grados científicos ofertados por la universidad. Fue viendo en la televisión un programa de Redes (el de Eduard Punset) dedicado a la Biotecnología cuando me saltó el interés por esta disciplina. Al día siguiente, le pregunté por ella a mi profesor de biología y me comentó que justo el año pasado había comenzado a impartirse el grado de biotecnología como una carrera en sí y no, como una especialización o máster posterior al grado de biología en la Universidad de Murcia. Ahí tuve claro cuál iba a ser mi siguiente paso formativo.

Cursé el Grado de Biotecnología en la Universidad de Murcia y, posteriormente, en mis prácticas en empresa y en mi carrera profesional, me especialicé en la Biotecnología Amarilla o alimentaria. Primero, en AQP, una spin-off del CEBAS-CSIC donde me desarrollé como Product Manager gestionando el Departamento de Ingredientes Funcionales donde me dedicaba al desarrollo y comercialización de ingredientes destinados a la mejora o mantenimiento de la salud a través de productos con alta concentración en compuestos bioactivos.

Actualmente me desarrollo profesionalmente en Entogourmet una empresa que aúna, por una parte, la cría de insectos y, por otra, la investigación para poder incluirlos como un ingrediente alimentario, convirtiéndose en una de las granjas con mayor productividad de grillo doméstico de Europa y uno los exponentes más importantes del Novel Food. Los insectos se convierten en una alternativa proteica de interés para mitigar las necesidades alimenticias del futuro de una forma sostenible y enfocado a una economía circular frente a la ganadería intensiva tradicional. Basado en esto, tengo la oportunidad de pertenecer a un equipo multidisciplinar donde hay espacio para la investigación aplicada a la cría y productividad del insecto y al desarrollo de productos alimenticios atractivos para el consumidor utilizándolo como ingrediente principal.