

# AGENDA Sustentable

NOTICIAS AGENDA DESTACADOS

Sustentabilidad

## Estudiantes chilenos visitarán el MIT por crear una compostera con conchas de mar

por Agenda País | 23 diciembre, 2018



**Worm Mound es una compostera basada en microambientes aumentados y fabricada con los desechos de las conchas marinas, proyecto ganador del concurso BioArtefactos organizado por OpenBeauchef.**

Estudiantes de ingeniería de la Universidad de Chile participaron en el concurso BioArtefactos de OpenBeauchef organizado por su área de fabricación digital, FabLab, donde se adentraron en el mundo de los biomateriales. El desafío era formar grupos de máximo tres integrantes y comprometerse a trabajar durante dos meses en el laboratorio desarrollando un producto funcional con la economía circular.

“Fueron 9 los estudiantes que decidieron participar creando un producto que resolviera una problemática real usando materiales orgánicos y biodegradables”, explica Danisa Peric, directora ejecutiva del FabLab U. de Chile. Los ganadores tendrán la posibilidad de visitar por una semana el prestigioso MIT en Estados Unidos. El equipo ganador de la primera edición de BioArtefactos está integrado por los estudiantes de quinto año de Ingeniería Mecánica Carlos Klein, José Gutiérrez y Cristian Herrera. Ellos crearon Worm Mound, una compostera basada en microambientes aumentados y fabricada con los desechos de las conchas marinas.



“Me parece que el premio está bien enfocado, porque una de las cosas por las que destaca el MIT es que da el espacio para que sus estudiantes desarrollen este tipo de proyectos. Si nosotros en tan poco tiempo pudimos llegar a esto, creo que hay mucho talento en la facultad y se debería potenciar más con estas iniciativas”, afirma Carlos Klein, uno de los estudiantes premiados.

Los otros equipos concursantes no se quedaron atrás y presentaron ideas tan innovadoras como bombillas comestibles con la idea de acabar con el problema de las pajitas de plástico. Para esto los estudiantes mezclaron kombucha, agar y resina de pino para crear un producto alimenticio. Otro producto fueron las bolsas biodegradables y nutritivas para plantas, hechas a partir de una mezcla de agar extraído de las algas rojas más glicerina y agua.

### Claves

biomateriales

economía circular

MIT

OpenBeauchef