

¿Por qué no debemos temerle a estas bacterias?



Michelle Castillo | Campus León

Acetobacter, Sarcina y Lactobacillus son bacterias con las que tenemos alguna relación en nuestra vida diaria, éstas que se encuentran en el vino, yogurth, e incluso en nuestro sistema digestivo y nuestra piel, mismos que motivaron a Camila Garza, EXATEC, a investigar sobre los beneficios de los bioplásticos.

Una serie de eventos que la llevaron a la causalidad de estudiar Diseño Industrial y más adelante le abrieron los ojos a una nueva oportunidad, que no sólo apoya al medio ambiente, sino también crear relaciones. En este momento, Camila se encuentra trabajando con materiales biológicos (que están vivos, y después mueren), y materiales bio-orgánicos (proceden de elementos naturales, pero nunca estuvieron vivos).

El proceso con el que está trabajando no es nuevo, pero su objetivo principal sí que lo es: intervenir en estos materiales sin alterar sus capacidades bio-orgánicas, para así, poder crear cualquier tipo de objeto, desde bolsas, hasta prendas para vestir.

Su motivación, más allá de cuidar el medio ambiente, es tener una relación más significativa con los objetos que elegimos, sin caer en lo frívolo y banal.



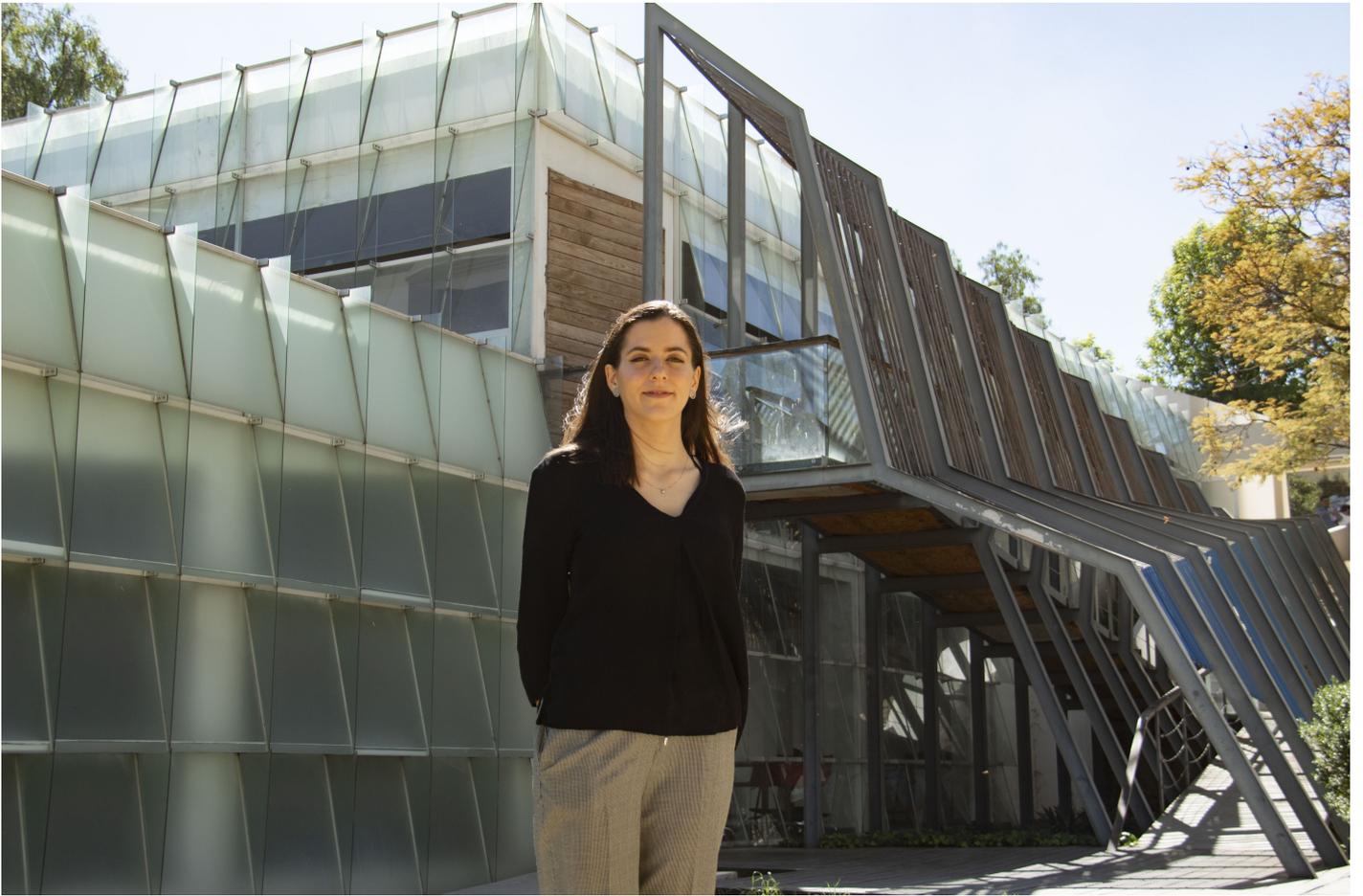
width="4811" loading="lazy">

En entrevista para Conecta, Camila nos comenta que aún no se cuenta con la suficiente difusión para erradicar la creencia de que todos los hongos y bacterias son malignos. El queso y el vino, son alimentos que están fermentados por levaduras y que se dan gracias a los hongos y las bacterias.

“Creo que el diseño, más que una serie de métodos y herramientas, es una conversación, a través de objetos con los que convivimos todos los días, yo creo que teniendo la capacidad de trabajar con seres vivos en una relación simbiótica, a través de la investigación de diseño, se pueden generar cosas que estos elementos no harían por sí solos en la naturaleza y que no podríamos hacer nosotros de ninguna otra manera que no fuera a través de estos seres vivos.” comentó Garza.

En su carrera, Camila realizó un intercambio a la Pontificia Universidad Católica de Chile, que cambió su manera de relacionar los organismos vivos, con los procesos de diseño. Allá, se dió cuenta que no todas las bacterias deben ser eliminadas, y la llevó a este camino de aprendizaje en el que se encuentra trabajando.

“Creo que es labor de los diseñadores y profesionistas, en materia ecológica es sumamente necesaria para moldear la percepción de los biomateriales, ya que necesitamos volverlo algo que sea socialmente aceptable y culturalmente deseable. Sé que la sustentabilidad es una meta que no es 100% alcanzable, pero sí creo que además de ser beneficioso para el medio ambiente, y tener una posición más consciente sobre cómo nos relacionamos con el medio ambiente, como desde nuestra posición de afectaciones ecológicas, creo que puede hacer que tengamos relaciones más significativas con los objetos que nos rodean” finalizó Garza.



width="5184" loading="lazy">