



Chef&Hotel | aporte cultural ■

*La Innovación transformando nuestra gastronomía*

## **Algo está cambiando en la agricultura y la exploración espacial, con Rodrigo Matus**

La innovación en la agricultura no solo está cambiando la forma en que cultivamos en la Tierra, sino que también está allanando el camino hacia el futuro de la alimentación en el espacio. Rodrigo Matus, un joven innovador, ha llevado la sustentabilidad a otro nivel con su proyecto Terrarios Karungen, una iniciativa que busca revolucionar la producción de alimentos en ambientes extremos mediante la creación de ecosistemas autosuficientes.

Fundador de Terrarios Karungen, Rodrigo ha desarrollado terrarios autosustentables que no requieren riego, fertilización ni poda, replicando ciclos naturales que permiten a las plantas crecer de manera autónoma. Lo que comenzó como un proyecto decorativo ha evolucionado hacia un modelo agrícola funcional que podría ser clave en la alimentación del futuro.

Gracias a su innovación, Rodrigo fue contactado por la Asociación Chilena del Espacio (ACHIDE) para colaborar en el programa Moon Village, el primer asentamiento humano en la Luna. Su sistema de cultivo cerrado tiene el potencial de abastecer de alimentos a astronautas en misiones

prolongadas, facilitando la producción en un entorno sin acceso a agua ni tierra fértil. “No solo estamos solucionando el problema de la alimentación en el espacio, sino que también estamos ofreciendo una conexión con la naturaleza que es esencial para la estabilidad emocional de quienes habitarán otros planetas”, explica Rodrigo.

Desde su taller en Santiago, donde trabaja junto a un equipo, ha perfeccionado la técnica para incluir cultivos como tomates, ajo y porotos en estos ecosistemas cerrados. Su objetivo no es solo aportar a la exploración espacial, sino también transformar la agricultura terrestre, haciéndola más eficiente y sostenible en climas extremos o regiones con acceso limitado a recursos hídricos.

Rodrigo Matus es parte de un cambio que está redefiniendo la relación entre la tecnología, la naturaleza y la exploración espacial. A través de Terrarios Karungen, su trabajo demuestra que la creatividad y la ciencia pueden abrir nuevas posibilidades para la alimentación del futuro. En la próxima edición, te seguiremos presentando nuevos talentos que están dando y darán que hablar.

Un aporte del Centro de Innovación Gastronómica INACAP