

INSCRIPCIÓN GRATUITA

El plazo de inscripción en el curso será **del 1 de mayo hasta el día 15 de mayo de 2022**. La inscripción es **gratuita** y se realizará descargando un archivo en el siguiente enlace:

www.unirioja.es/ecophys/assets/files/Inscripcion_Curso.pdf

Se deberá detallar: nombre y apellidos, DNI y [teléfono de contacto](#)

El máximo de plazas disponibles es de 22 personas.

La selección de participantes se hará por estricto orden de inscripción.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

- Alumnos del Grado de Ingeniería Agrícola
- Alumnos del Grado de Enfermería
- Público en general

DIRECCIÓN Y COORDINACIÓN

DRA. D.ª ENCARNACIÓN NÚÑEZ OLIVERA
Catedrática de Fisiología Vegetal
Universidad de La Rioja

ORGANIZACIÓN

Grupo de Investigación ECOPHYS,
Universidad de La Rioja

DR. D. JAVIER MARTÍNEZ ABAIGAR
DRA. D.ª M.ª ÁNGELES DEL CASTILLO ALONSO
DRA. D.ª LAURA MONFORTE LÓPEZ
DR. D. RAFAEL TOMÁS LAS HERAS
DR. D. GONZALO SORIANO SANCHA

Grupo de Investigación de Enfermedades Infecciosas,
Microbiota y Metabolismo.
Centro de Investigación Biomédica de La Rioja (CIBIR)

DRA. D.ª PATRICIA PÉREZ MATUTE
DRA. D.ª MARÍA ÍÑIGUEZ MARTÍNEZ



Grupo de Investigación:
Ecofisiología Vegetal, Cambio Climático
y Medioambiente (ECOPHYS)



UCC+i
Unidad de Cultura
Científica y de la Innovación



Más información:
encarnacion.nunez@unirioja.es
www.unirioja.es/actividades
www.unirioja.es/ecophys

www.cibir.es/es/noticias-y-actividades
Twitter: @cibir_rioja

¡Siguenos! @unirioja



CURSO

Tradición e innovación en el cultivo de setas en La Rioja

Cómo aumentar la vitamina D
y otros compuestos saludables
aplicando técnicas sostenibles

19 DE MAYO DE 2022

Universidad de La Rioja
Complejo Científico-Tecnológico
C/ Madre de Dios, 53. Logroño

www.unirioja.es/ecophys



INTRODUCCIÓN

Dentro del sector agroalimentario riojano, el cultivo de setas ocupa el segundo lugar, en términos económicos, detrás del área vitivinícola. En los últimos años la producción de champiñón se ha estabilizado, mientras que otras especies, como el shiitake (*Lentinula edodes*), está experimentando un incremento sustancial. Complementariamente, existen actualmente alternativas de cultivo innovadoras cuya aplicación redundaría en un mejor posicionamiento de estos productos riojanos. Es el caso de la aplicación controlada de radiación ultravioleta y su capacidad para biofortificar las setas en vitamina D, un compuesto esencial para el desarrollo óseo y que está de gran actualidad, tanto por su implicación en numerosos procesos de la salud humana como por la deficiencia general que presenta el ser humano en esta vitamina.

La Universidad de La Rioja, a través del Grupo de Investigación Ecofisiología Vegetal Cambio Climático y Medioambiente, EcoPhys, el Grupo de Investigación de Enfermedades Infecciosas, Microbiota y Metabolismo del CIBIR y la empresa Clean-Biotec han desarrollado el proyecto BIOD2 (Producción de vitamina D₂ natural a partir de setas comestibles), financiado por la ADER. El conocimiento generado en este proyecto, hace aconsejable divulgar y poner en conocimiento de la Sociedad todos aquellos aspectos que puedan contribuir a un mejor entendimiento del sector de las setas comestibles en La Rioja, desde diversos puntos de vista: agrícola, económico, ecológico, gastronómico, de sanidad pública y de innovación tecnológica.

OBJETIVOS

Este curso tiene como objetivos principales:

- Presentar los distintos aspectos del cultivo y comercialización de setas en La Rioja, un sector clave en la economía regional.
- Explicar alternativas innovadoras para potenciar el sector, como la utilización controlada de la radiación ultravioleta para biofortificar las setas en vitamina D.
- Destacar la importancia de la vitamina D para la salud humana, y conocer las fuentes de donde se puede obtener para evitar su deficiencia.
- Divulgar el proyecto BIOD2 para conectar más estrechamente sus objetivos con la formación de la Sociedad, aspecto que resulta crucial en la época actual para potenciar la calidad de la información científico-tecnológica y evitar la manipulación de la opinión pública.

PROGRAMA

SESIÓN MAÑANA

10.00–10.15 horas

Presentación inicial de la actividad: objetivos y programa

ENCARNACIÓN NÚÑEZ

Catedrática de Fisiología Vegetal de la UR

10.15–11.00 horas

El cultivo de setas en La Rioja

MARGARITA PÉREZ CLAVIJO

Directora del Centro Tecnológico de Investigación del Champiñón de La Rioja

11.00–11.45 horas

La radiación UV como técnica innovadora en el sector agroalimentario

JAVIER MARTÍNEZ ABAIGAR

Catedrático de Botánica de la UR

11.45–12.15 horas

Descanso

12.15–13.00 horas

La vitamina D y su importancia para la salud

JORGE ALBA FERNÁNDEZ

Médico adjunto Dpto. Enfermedades Infecciosas, Hospital U. San Pedro–CIBIR

SESIÓN TARDE

16.30–17.45 horas

El proyecto BIOD2: resultados, conclusiones y perspectivas

ENCARNACIÓN NÚÑEZ

Catedrática de Fisiología Vegetal de la UR

PATRICIA PÉREZ MATUTE

Investigadora Responsable de laboratorio en el CIBIR

ANGÉLICA GARCÍA ÁLVARO

Directora de Clean-Biotec

17.45–18.15 horas

Mesa redonda

M.^a ÁNGELES DEL CASTILLO ALONSO

Investigadora de la UR

Ponentes de las sesiones anteriores

18.15–18.30 horas

Descanso

18.30–19.45 horas

Show cooking y degustación:

propuestas de cocinado de Shiitake enriquecido en vitamina D

ÓSCAR DOMÍNGUEZ FUENTES

Profesor de la Escuela de Hostelería de Santo Domingo de la Calzada

19.45–20.00 horas

Clausura del curso

