



Hitzaldi-solasaldiak “Zientzia merkatuan”

Urriak 6, asteartea

Mikel Ojinaga (NEIKER): **“Lurzoruko onddoak eta birusak, piperraren etsaiak”**

Gernikako piperra eta Ibarako piparra gaur egun Euskadin landatzen diren piper-mota nagusiak dira. Ameriketatik ekarritako laborea izan arren, bertako baldintza agroklimatikoetara egokituta daude eta gure agrodibertsitatearen parte garrantzitsu bihurtu dira, lurraldearekin lotura estua duten produktu gisa. Hala ere, hainbat faktorek eragin dezakete piper eta piparraren ekoizpenean eta lehiakortasunean; horien artean, landareen osasun-arazoak nabarmentzen dira, bereziki onddoek eta birusek sortutako gaixotasunak. Azken hamarkadetan laboreetan erabili den ekoizpen sistema intentsibo konbentzionalak eta globalizazioak eragin dituzte gaitz hauen agerpena eta hedapena. Hitzaldi honetan gaixotasun nagusiak zeintzuk diren eta hauei aurre egiteko hartu daitezkeen neurriak adieraziko dira.

[Mikel Ojinaga Juarez](#) Ingurugiroaren Agrobiologian doktorea da (Euskal Herriko Unibertsitatea). Landare-birusen epidemiologian, genetikan eta hobekuntza genetikoan aditua eta nekazaritza ikertzailea da [NEIKER](#) zentro teknologikoan. Bere lana arlo hauetan zentratuta dago: laboreen hobekuntza genetikoan, tokiko barietateen kontserbazioa eta patogenoen kontrola, piperrari eragiten diotenak barne.

--

Urriak 7, asteazkena

Shuyana Deba (Leartiker): **“Babarrunaren azken berri zientifikoak”**

Babarrunak mahai askotako protagonista izan dira belaunaldiz belaunaldi, baina iraganeko elikagaiak al dira ala etorkizuneko elikadura erronkei aurre egiteko tresna bat? Azken urteotan, zientziak gero eta arreta handiagoa jarri du



Kultura
Zientifikoko
Katedra
Cátedra
Cultura
Científica



lekaleetan. Hitzaldi honetan, osasunari egiten dizkioten ekarpenak, landare jatorriko proteina iturri jasangarri gisa duten garrantzia eta haien inguruan egiten ari diren azken ikerketa zientifikoak ezagutuko ditugu. Babarrunak gure gastronomiaren altxor handienetako bat izateaz gain, tradizioa, berrikuntza eta etorkizuneko elikadura osasungarri eta jasangarria lotzen dituen osagaia direla ikusiko dugu.

[Shuyana Deba Rementeria](#) Zientzia Gastronomikoetan doktorea da (Mondragon Unibertsitatea) eta [Leartiker](#) zentro teknologikoko Elikagaien garapeneko espezializazio arloko ikerlaria. Elikadura osasungarriagoa, jasangarriagoa eta ekonomia zirkularrarekin lotutako I+G+B proiektuak kudeatu eta garatzen ditu, gaur egungo elikadura erronkei erantzuteko.

--

Urriak 8, osteguna

Arantza Aldezabal (EHU): **“Gazta onik ez larre onik gabe”**

Zikloaren azken hitzaldian, “ona” zer den definitzetik abiatuta, giza eta ingurumen-osasunerako onurak izango dira ardatz. Evidentzia zientifikoetan oinarrituta, Euskal Herriko eskualde atlantiarreko latxa ardien ekoizpen sistemei buruzko ikerketen emaitzak aurkeztuko dira. Bereziki, hemengo larreen eta belardien ezaugarriak eta biodibertsitatea azalduko dira, baita bertako ardien esnearekin eta horrekin ekoiztutako gaztarekin duten harremana ere. Ikerketek erakusten dutenez, larre eta belardi horiek hobeto aprobetxatzeak esnearen eta gaztaren kalitatea hobetu dezake. Gainera, abereen kudeaketa egokia denean biodibertsitatea ere maila hobeagoan mantendu daiteke.

[Arantza Aldezabal Roteta](#) Biologian doktorea da (EHU). EHUko Zientzia eta Teknologia Fakultateko [Landareen Biologia eta Ekologia saileko](#) irakaslea da. 25 urte baino gehiago daramatza lurra-landarea-belarjalea interfazea ikertzen mendiko ekosistemetan. Azken urte hauetan, mendiko artzaintzaren iraunkortasunaren ebaluazioan dihardu.

--

Hitzaldi-solasaldia: “Zientzia merkatuan, sasoiko produktuak”



Kultura
Zientifikoko
Katedra
Cátedra
Cultura
Científica



- Datak: urriak 6, 7 eta 8.
- Tokia: TOPIC zentroa. Euskal Herria Plaza, 1. 20400 Tolosa.
- Ordua: 19:00etan.
- Hizkuntza: euskara.
- Sarrera: librea, eserlekuak bete arte.
- Streaminga: [Katedratik](#) (TikTok Live).

PROGRAMA



Kultura
Zientifikoko
Katedra
Cátedra
Cultura
Científica



Charlas-coloquio: "Zientzia merkatuan" (Ciencia en el mercado)

Martes, 6 de octubre

Mikel Ojinaga (NEIKER): "**Lurzoruko onddoak eta birusak, piperraren etsaiak**" (Hongos y virus del suelo, los enemigos del pimiento)

El pimiento de Gernika y la guindilla de Ibarra son actualmente las principales variedades de pimiento cultivadas en Euskadi. Aunque se trata de cultivos procedentes de América, ambos se han adaptado a las condiciones agroclimáticas locales y se han convertido en una parte importante de nuestra agrobiodiversidad, constituyéndolos en productos estrechamente vinculados a nuestro territorio.

No obstante, existen diversos factores que pueden afectar a su producción y competitividad. Destacan los problemas de sanidad vegetal, sobre todo, las enfermedades causadas por hongos y virus. En este sentido, el sistema convencional de producción intensiva empleado en los cultivos durante las últimas décadas, junto a la globalización, han contribuido a la aparición y propagación de dichas enfermedades. En esta charla, se explicarán cuáles son las principales enfermedades que afectan a estos cultivos y qué medidas pueden adoptarse para hacerles frente.

[Mikel Ojinaga Juarez](#) es doctor en Agrobiología Ambiental (Euskal Herriko Unibertsitatea). Es investigador agrario y científico especializado en mejora genética, genética y epidemiología de virus vegetales en el centro tecnológico [NEIKER](#). Su trabajo se centra en la mejora genética de cultivos, la conservación de variedades locales y el control de patógenos, incluidos aquellos que afectan al pimiento.

--

Miércoles, 7 de octubre

Shuyana Deba (Leartiker): "**Babarrunaren azken berri zientifikoak**" (Últimas novedades científicas sobre la alubia)

Generación tras generación, las alubias han sido protagonistas de nuestras mesas, pero ¿son un alimento del pasado o una herramienta para afrontar los retos



Kultura
Zientifikoko
Katedra
Cátedra
Cultura
Científica



alimentarios del futuro? En esta charla se darán a conocer sus beneficios para la salud, su importancia como fuente sostenible de proteína vegetal y las últimas investigaciones científicas que se están llevando a cabo en torno a ellas. También se analizará cómo las alubias, además de ser uno de los grandes tesoros de nuestra gastronomía, son un alimento que conecta tradición e innovación con una alimentación futura más saludable y sostenible.

[Shuyana Deba Rementería](#) es doctora en Ciencias Gastronómicas (Mondragon Unibertsitatea) e investigadora del área de especialización en desarrollo de alimentos del centro tecnológico **Leartiker**. Su trabajo consiste en la gestión y desarrollo de proyectos de I+D+i relacionados con una alimentación más saludable y sostenible y con la economía circular, a fin de dar respuesta a los retos alimentarios actuales.

--

Jueves, 8 de octubre

Arantza Aldezabal (EHU): “**Gazta onik ez larre onik gabe**” (No hay buen queso sin buenos pastos)

En la última charla del ciclo se partirá de una reflexión sobre qué entendemos por “bueno”, poniendo el foco en los beneficios para la salud humana y ambiental. A partir de evidencias científicas, se presentarán los resultados de diversas investigaciones sobre los sistemas de producción de oveja latxa en la región atlántica de Euskal Herria. En concreto, se explicarán las características y la biodiversidad de sus pastos y praderas y su relación con la leche y el queso producidos por las ovejas autóctonas. Según muestran las investigaciones, un mayor aprovechamiento de estos pastos y praderas puede mejorar la calidad de la leche y del queso. Además, cuando el manejo del ganadero es adecuado, la biodiversidad puede mantenerse en buenos niveles.

[Arantza Aldezabal Roteta](#) es doctora en Biología (Euskal Herriko Unibertsitatea) y profesora del [departamento de Biología Vegetal y Ecología](#) de la Facultad de Ciencia y Tecnología de la EHU. Lleva más de 25 años investigando la interfaz suelo-planta-herbívoro en ecosistemas de montaña. En los últimos años, su investigación se ha centrado en la evaluación de la sostenibilidad del pastoreo de montaña.

--

Charlas-coloquio: “Zientzia merkatuan” (Ciencia en el mercado)



Kultura
Zientifikoko
Katedra
Cátedra
Cultura
Científica



- Fechas: 6, 7 y 8 de octubre.
- Lugar: centro TOPIC. Plaza Euskal Herria, 1. 20400 Tolosa.
- Hora: 19:00 horas.
- Idioma: euskera.
- Entrada: libre hasta completar aforo.
- Streaming: [Katedratik](#) (TikTok Live).