

29 de Junio 2009

VIGO

LOS MEJORES EXPERTOS
EN BIOTECNOLOGÍA Y
EMPENDIMIENTO DE GALICIA
Y NORTE DE PORTUGAL
SE REÚNEN PARA IDENTIFICAR
OPORTUNIDADES DE NEGOCIO
Y DE COLABORACIÓN

MANUELA BUJÁN SACO

Doctora en Biología pola Universidade de Santiago de Compostela (1991).

Traballou na Escola Politécnica Superior de Lugo, Universidade de Santiago de Compostela, dende 1991 ata 2001, onde desenvolveu a súa actividade docente e investigadora no ámbito da Biología, Botánica e Malherboloxía. Como investigadora participou e dirixiu diversos proxectos de investigación relacionados coa taxonomía vexetal, conservación da diversidade biolóxica, malas herbas de cultivos e das súas técnicas de control. Os resultados foron obxecto de comunicacións científicas en congresos nacionais e internacionais e de distintas publicacións en revistas científicas de prestixio. Destaca deste período a súa contribución á implantación dunha materia nova de estudo, Malherboloxía, e a súa participación na fundación e posta a andar da Sociedade Española de Malherboloxía (SEMh).

Dende o ano 2001 ata a actualidade traballa como encargada de produción e responsable do departamento de I+D+i en FUNXICULTURA MUIÑOS, empresa adicada ó cultivo, procesado e comercialización de cogumelos. Deste período destaca a súa contribución no coñecemento das técnicas de cultivo de novas especies de interés comercial como shiitake, portobello, barbuda, seta de chopo, botón de ouro, etc.; e o desenvolvemento dun modelo orixinal de sustrato esterilizado para o cultivo de shiitake. Recientemente, en colaboración con profesionais da Universidade de Santiago de Compostela participou nun proxecto de investigación en fungos micorrícicos cuos resultados están permitindo o desenvolvemento dunha nova liña de traballo.

En 2005 comezou a traballar no departamento de I+D+i en PORTO-MUIÑOS, empresa cuxa actividade principal é a recolección, procesado e comercialización de algas mariñas alimentarias. Dende entón participa e dirixe distintos proxectos de I+D+i que abarcan aspectos como a exploración de recursos mariños para uso alimentario; novas especies de algas alimentarias: aptitud na cociña e beneficios para a saúde; cultivo de algas mariñas de uso alimentario; e desenvolvemento de novos produtos alimentarios. No desenvolvemento destas liñas de I+D+i conta coa colaboración de profesionais do ámbito Universitario, Centros Tecnolóxicos, e da restauración, e có apoio das distintas Administracións en moitas destas iniciativas.