

**Grupo Riberebro**  
Dossier informativo

Noviembre de 2010

## Conservas GVTARRA. Historia. 1910-2010.



La familia Sánchez Sáenz, en 1910. En el centro, sentados, Hilario Sánchez y Leona Sáenz, fundadores de La Azagresa. De pie, el más alto, su hijo Martín, abuelo de la generación actual.



Registro de Riqueza Industrial de Azagra. 1910. En la penúltima línea, Hilario Sánchez aparece inscrito como fabricante de conservas.



Martín Sánchez. 1940.

Gvtarra cumple 100 años. A lo largo de un siglo de vida, Gvtarra se ha convertido en sinónimo de calidad en el sector de las conservas de verduras. Su compromiso con la calidad ha llevado a Gvtarra a ser la marca predilecta de conservas de verduras en los hogares españoles durante cien años.

La historia de Gvtarra es el reflejo del esfuerzo de una familia que a lo largo de una centuria ha sabido extraer de la tierra los mejores frutos, pero sobre todo, ha sido capaz de tratarlos con esmero y sabiduría para poder ofrecerlos conservados respetando sus sabores, aromas y texturas. Las cuatro generaciones de la familia Sánchez responsables de los destinos de Gvtarra tuvieron la visión empresarial necesaria para desarrollar, incluso crear, una nueva manera de fabricar conservas.

Durante cinco décadas los productos de la casa se comercializaron con la marca La Azagresa. Sus conservas ganaron prestigio en un mercado caracterizado por el gran número de empresas que se dedicaban a esta actividad en la comarca del Valle del Ebro (más de 50 conserveras trabajaban en la zona en las décadas de los 30 y los 40 del siglo pasado).

### Los orígenes

Fue en los albores del siglo XX cuando el matrimonio formado por Hilario Sánchez García y Leona Sáenz dieron los primeros pasos para la creación de una fábrica de conservas en el municipio navarro de Azagra. Una actividad a la que se sumó su hijo Martín, a quien enviaron a la localidad vecina de San Adrián para que aprendiera el oficio de cerrador de botes. El Registro de la Propiedad Industrial de Azagra de 1910 constata la fundación de la primitiva fábrica de conservas en el centro del pueblo, en la entonces llamada 'belena' de la Calle Nueva. En los primeros años La Azagresa envasaba los productos tradicionales de la zona: tomate, pimientos, melocotón...



Trabajadores con cestas de pimientos. Azagra. Años treinta.

### El gran salto

Durante décadas la producción de conservas vegetales en España estuvo muy atomizada. Destacar entre tantos competidores no resultaba sencillo: la calidad fue la clave. Pero diferenciarse de ellos y convertirse en líder sólido del sector lo era menos. Gvtarra lo consiguió innovando: apostó empresarialmente por productos que hasta entonces ninguna industria conservera había fabricado.

Fue en la década de los 70 cuando Manuel Sánchez Basarte y sus hijos concibieron la idea de fabricar conservas con las llamadas 'verduras de invierno' y envasarlas en tarros de vidrio. La borraja, el cardo o la achicoria eran cultivados en pequeñas huertas familiares para el consumo en el hogar. A mediados de la década, la empresa decidió comercializar estas nuevas variedades. Las primeras pruebas se llevaron a cabo en 1975 y en ellas se hizo evidente que las latas de aquella época no eran adecuadas para conservar las verduras peladas y troceadas. Oxidaban los alimentos y los barnices que las recubrían producían sabores extraños. Hubo que buscar un nuevo material, y ése fue el cristal. Sólo después de numerosos ensayos, en Gvtarra consiguieron los niveles de calidad que son enseña de la marca.

La consecuencia de esta decisión fue de gran trascendencia para la Ribera del Ebro. Los nuevos métodos de trabajo modificaron la manera de cultivar la tierra: terminaron con la estacionalidad y permitieron trabajar durante todo el año. Este profundo cambio socioeconómico propiciado por Gvtarra ha sido determinante para que el sector agroindustrial de la comarca sea uno de los más pujantes de Europa.

En 1993, Gvtarra centraliza sus instalaciones en una nueva factoría levantada en Villafranca (Navarra). Después de más de ochenta años establecidos en Azagra, la vocación empresarial de la familia impulsó la decisión de dar un paso más en la modernización del negocio. Un paso ambicioso. La fábrica de Villafranca ocupa una superficie de 60.000 metros cuadrados, con más de 18.000 m<sup>2</sup> construidos.

En 2007, Gvtarra se integra en el Grupo Riberebro. Junto a Ayecue, empresa líder en el cultivo y transformación de champiñones y setas de crianza, y Conservas JA'E, dedicada desde la década de los 70 a las conservas de legumbres, forma el mayor grupo de conservas vegetales de España. Tres especialistas unidos en una sola compañía.



Etiquetas de GVTARRA de finales de 1970. Con y sin lauburu.



## Conservas GVTARRA. Datos generales.



El promedio de la plantilla de Gvtarra es de 150 personas. En picos de campaña –como actualmente– la UP de Villafranca da empleo a 170 personas. La edad media de la plantilla es de 45 años. Más del 80% de la plantilla son mujeres. En épocas fuera de campaña esta proporción se sitúa en el 70%.

La producción en 2009 fue de 29.500.000 kg. Las materias primas proceden de huertas de la Ribera del Ebro gestionadas en colaboración con los agricultores. En total se cultivan entre 900 y 1.200 hectáreas.

La época de mayor producción va de septiembre a enero con campañas de pimiento, acelga, borraja y cardo; en primavera: espinaca, alcachofa, pochas, guisante, menestra y espárrago. La producción está organizada para solaparse con la estacionalidad de las campañas de cosecha. De esta forma se logra mayor eficiencia y competitividad.

La gama la integran 398 referencias con más de 50 productos que incluyen conservas vegetales, de legumbres, champiñón y salsas. Dentro de la cartera de productos se fabrican las conservas consideradas globales (de consumo y competencia mundial): tomate, champiñón, maíz y guisante, entre otras. Para todas ellas, Gvtarra cuenta con formatos propios envasados en frasco de cristal. También se comercializan algunos productos en lata como legumbres y champiñón.

El *packaging* y la distribución de las plantas españolas se lleva a cabo desde la Plataforma Logística del Grupo Riberebro en Alfaro (La Rioja).

### Unidad Productiva de Villafranca. Navarra.

Planta especializada en conservas de verduras y legumbres cocinadas.

|                                     |                         |
|-------------------------------------|-------------------------|
| Superficie parcela:                 | 60.000 m <sup>2</sup>   |
| Total m <sup>2</sup> Instalaciones: | 18.000 m <sup>2</sup>   |
| Fábrica:                            | 12.000 m <sup>2</sup> ; |
| Almacén:                            | 6.000 m <sup>2</sup>    |
| Capacidad productiva Anual/Fresco:  | 32.000 Tm               |
| Líneas de producción:               | 4                       |
| Plantilla:                          | 150 personas            |

### Certificados de calidad:

- Seguridad alimentaria: IFS 'Higher Level' y BRC Nivel 'A'.
- Medioambiente ISO 14001



## Grupo Riberebro



### Suma de especialistas

Desde su fundación en el año 2007, y con más de 200 años de historia de sus filiales especialistas, el Grupo Riberebro desarrolla su actividad en el sector agroalimentario. Riberebro controla la totalidad del proceso productivo, desde el cultivo y la transformación de las materias primas, hasta la comercialización final. Del mismo modo, está presente en todas las áreas de negocio del sector: cultivo, transformación y distribución. El Grupo es fruto de la suma de compañías especialistas en champiñones y hongos comestibles, así como en la fabricación de conservas de verduras y legumbres. Un acuerdo de integración al que se sumó la Corporación Caja de Ahorros de Navarra (CCAN) como socio financiero.

Riberebro comercializa sus productos a través de las marcas Gvtarra, Ayecue, Ayecue Fresh, JA'E y Viter. Como proyecto integrador, mejora la capacidad competitiva de cada una de sus empresas especialistas y ofrece respuestas globales capaces de garantizar el éxito de sus clientes y la satisfacción de los consumidores.

### Órganos de representación y Consejo de Administración

El Consejo de Administración del Grupo Riberebro es un reflejo de la visión de futuro de la compañía. En él están representados los socios industriales –familias Cuevas, Ayensa y Sánchez–, la Corporación Caja de Ahorros de Navarra y mayoritariamente por consejeros externos independientes.

### Corporación Caja de Ahorros de Navarra

La CCAN, participa a largo plazo en muchos proyectos agroalimentarios desde su constitución (Alinaco, Bodegas Señorío de Sarriá, Congelados de Navarra...) y ha contribuido como accionista de Gvtarra a su desarrollo desde 2002. Su apuesta desde los inicios por el proyecto de Riberebro, la convirtió en su impulsor financiero, alineando su posición con la de los socios industriales, en la misma creencia del éxito de un proyecto integrador sumatorio de especialidades, capacidades, esfuerzos y saber hacer. Su compromiso de permanencia en el proyecto está garantizado a largo plazo.

### Consejo de Administración

**Presidente de Honor:** D. Vitalino Manuel Nafría Aznar (independiente).

**Consejero Delegado:** D. Eduardo Cuevas Villoslada.

**Vocales:** D. José María Ayensa, D. Francisco Javier Sánchez Muro, D. Sixto Jiménez Muniain (independiente), D. Félix Revuelta Segura (independiente), D. Eduardo López Milagro (Corporación CAN).

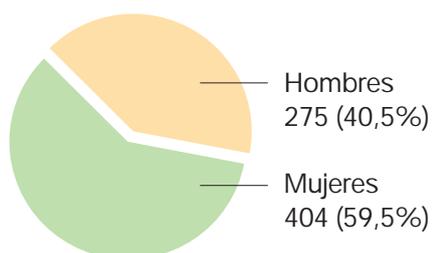
**Secretario:** D. Javier Catalán Mezquiriz (independiente).



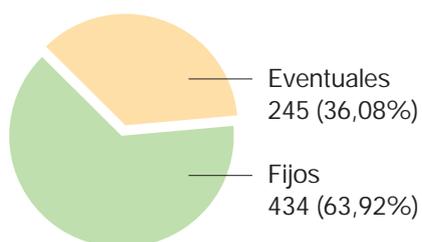
## Grupo Riberebro. Plantilla.

El Grupo Riberebro lo integran 679 personas. La plantilla se reparte entre los 11 centros de trabajo que el Grupo tiene en el mundo (nueve en España, uno en México y otro en China). Todas las operaciones de la compañía se coordinan desde el Centro Logístico y Corporativo de Alfaro (La Rioja).

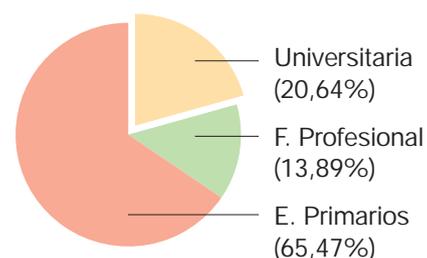
### Por sexos:



### Por tipo de contrato:

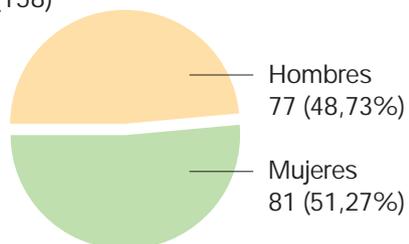


### Por nivel de formación:

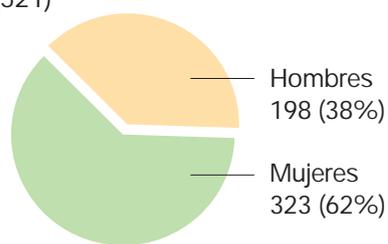


### Por responsabilidades:

Gestión  
(158)



Producción  
(521)





## Grupo Riberebro. Gestión de la excelencia.

**EFQM** Con el fin de avanzar hacia la excelencia empresarial, el Grupo Riberebro ha desarrollado su propio modelo de Gestión de Procesos para administrar y mejorar los procedimientos de la empresa, de forma que constituyan un soporte real de la estrategia planteada. Este sistema de gestión se basa en un marco de referencia que se despliega en un conjunto de procesos (estratégicos, de negocio y de soporte) que evolucionan de forma continua para adaptarse a los cambios del mercado. Con la obtención del Sello de Excelencia Europea, Riberebro se sitúa en el rango de 500 puntos, posición en la que comparte el nivel de Excelencia de las mejores organizaciones españolas y europeas.

## Aseguramiento de la calidad

La preocupación por la calidad forma parte de la cultura empresarial del Grupo Riberebro. Históricamente, todas las empresas que lo integran han llevado a cabo políticas que les permitieran implantar sistemas de certificación de la calidad en todos sus procesos. La seguridad alimentaria, la trazabilidad, la higiene y seguridad en el trabajo, el respeto al medio ambiente y la sostenibilidad son parte esencial de las estrategias vitales de la compañía.

Todas las plantas de producción alimentaria del Grupo Riberebro han obtenido las certificaciones IFS Food y BRC Global Standard for Food (Autol, Iniesta, Villafranca, Liaocheng y Las Vigas), mientras que el Centro Logístico de Alfaro, cuenta con la acreditación IFS Logistic.

GLOBALGAP certifica todo el proceso de producción del champiñón, desde la fabricación de *compost* a la expedición del producto terminado.

### CERTIFICACIONES ALIMENTARIAS:



### CERTIFICACIÓN LOGÍSTICA:





## Grupo Riberebro. Especialidades.

### Champiñón y setas de crianza

El Grupo Riberebro es el mayor especialista europeo y uno de los líderes mundiales en el cultivo y transformación del champiñón y otros hongos comestibles. Riberebro domina todas las áreas de producción y comercialización del champiñón: producto fresco, IV Gama y conservas. Gracias a su expansión multinacional, Riberebro es hoy la mayor red global de este sector.

MARCAS Y LÍNEAS DE PRODUCTO:



### Verduras

Como especialista en verduras, el Grupo Riberebro interviene de forma directa en todos los procesos productivos: supervisión de cultivos, fabricación de conservas y comercialización. La marca Gvtarra es la enseña de referencia de Riberebro en este sector. Es líder nacional en el mercado de conservas de verduras en tarro de vidrio (datos Nielsen) y ha incrementado su presencia internacional en Francia, Alemania, EE UU... Su compromiso con los consumidores ha llevado a Gvtarra a ser la referencia en el sector de las conservas de verduras en el mercado nacional.

LÍNEAS DE PRODUCTO:



### Legumbres

Las legumbres son otra de las especialidades del Grupo Riberebro. Como en el caso de las verduras, Riberebro controla la calidad de todos los procesos de producción. Colabora y asesora a los agricultores en las tareas de cultivo y selección de alubias, garbanzos y lentejas. Dentro de la organización, Conservas JA'E y Gvtarra aportan la experiencia y el saber hacer en la conservación y comercialización de este alimento tan delicado. Entre las referencias de producto de legumbres cocinadas que oferta Riberebro destacan las conservas de alubias blancas y rojas, las pochas de Navarra, los garbanzos y las lentejas.

MARCAS Y LÍNEAS DE PRODUCTO:





### Espárragos y pimientos del piquillo

El Grupo Riberebro ha ampliado su oferta de especialidades con la incorporación de nuevos productos: espárragos y pimientos del piquillo. Riberebro supervisa los cultivos, produce y comercializa las nuevas especialidades que saldrán al mercado bajo la marca Viter y las principales enseñas de la gran distribución y food service. Este lanzamiento es fruto de la alianza estratégica a largo plazo que el Grupo Riberebro ha sellado con Camposol, empresa agroindustrial líder internacional del sector y el mayor exportador de espárragos y piquillo del mundo.

MARCAS Y LÍNEAS DE PRODUCTO:





## Grupo Riberebro. División de Conservas (fabricación y comercialización).

La división de Fabricación y Comercialización es responsable del Centro Logístico y Corporativo y de las plantas de producción de conservas. Riberebro cuenta en la actualidad con cinco centros de producción.

### Centro Logístico y Corporativo

El Centro Corporativo y Logístico del Grupo Riberebro se ubica en Alfaro (La Rioja), en el Polígono de la Llanada, en una parcela de 100.000 metros cuadrados. En esta superficie se han edificado 31.000 metros cuadrados para albergar las Oficinas Centrales (2.000 m<sup>2</sup>), mientras el resto corresponde al Centro Logístico del Grupo, el cual cuenta con la Certificación de calidad IFS Logistic desde noviembre de 2008. El Centro cuenta con 91 trabajadores, 34 pertenecientes al área corporativa y 57, a la logística.



Instalaciones del Centro Logístico y Corporativo, en Alfaro (La Rioja).

### Centros de producción de conservas:





Trabajadoras en la unidad productiva de Villafranca.



Personal de la planta de Liaocheng.

## España

### Autol. La Rioja.

Planta especializada en conservas de champiñón y otros hongos comestibles.

|                                     |                        |
|-------------------------------------|------------------------|
| Superficie parcela:                 | 15.327 m <sup>2</sup>  |
| Total m <sup>2</sup> Instalaciones: | 8.217 m <sup>2</sup>   |
| Fábrica:                            | 3.500 m <sup>2</sup> ; |
| Almacén:                            | 4.717 m <sup>2</sup>   |
| Capacidad productiva Anual/Fresco:  | 32.000 Tm              |
| Líneas de producción:               | 4                      |
| Plantilla:                          | 63 personas            |

### Villafranca. Navarra.

Planta especializada en conservas de verduras y legumbres cocinadas.

|                                     |                         |
|-------------------------------------|-------------------------|
| Superficie parcela:                 | 60.000 m <sup>2</sup>   |
| Total m <sup>2</sup> Instalaciones: | 18.000 m <sup>2</sup>   |
| Fábrica:                            | 12.000 m <sup>2</sup> ; |
| Almacén:                            | 6.000 m <sup>2</sup>    |
| Capacidad productiva Anual/Fresco:  | 32.000 Tm               |
| Líneas de producción:               | 4                       |
| Plantilla:                          | 150 personas            |

### Iniesta (Cuenca). Castilla-La Mancha.

Planta especializada en conservas de champiñón y otros hongos comestibles.

|                                     |                        |
|-------------------------------------|------------------------|
| Superficie parcela:                 | 45.000 m <sup>2</sup>  |
| Total m <sup>2</sup> Instalaciones: | 11.000 m <sup>2</sup>  |
| Fábrica:                            | 6.000 m <sup>2</sup> ; |
| Almacén:                            | 5.000 m <sup>2</sup>   |
| Capacidad productiva Anual/Fresco:  | 25.000 Tm              |
| Líneas de producción:               | 4                      |
| Plantilla:                          | 74 personas            |

## China

### Liaocheng. Shandong.

Planta especializada en conservas de champiñón y otros hongos comestibles.

|                                     |                        |
|-------------------------------------|------------------------|
| Superficie parcela:                 | 21.900 m <sup>2</sup>  |
| Total m <sup>2</sup> Instalaciones: | 7.400 m <sup>2</sup>   |
| Fábrica:                            | 4.000 m <sup>2</sup> ; |
| Almacén:                            | 2.500 m <sup>2</sup>   |
| Capacidad productiva Anual/Fresco:  | 7.000 Tm               |
| Líneas de producción:               | 2                      |
| Plantilla:                          | 58 personas            |

## México

### Las Vigas. Veracruz.

Planta especializada en conservas de champiñón y otros hongos comestibles.

|                                     |                        |
|-------------------------------------|------------------------|
| Superficie parcela:                 | 8.320 m <sup>2</sup>   |
| Total m <sup>2</sup> Instalaciones: | 3.700 m <sup>2</sup>   |
| Fábrica:                            | 3.018 m <sup>2</sup> ; |
| Almacén:                            | 1.600 m <sup>2</sup>   |
| Capacidad productiva Anual/Fresco:  | 3.000 Tm               |
| Líneas de producción:               | 2                      |
| Plantilla media:                    | 70 personas            |

## Grupo Riberebro. División de Fresco.

Ayecue Fresh es un modelo único de producción del champiñón pionero en España. El sistema de trabajo se fundamenta en el control integral de todos los procesos productivos: desde la pasteurización de *compost* hasta la recogida y envasado del champiñón obtenido.

La comercialización del champiñón producido por Ayecue Fresh está destinada a la industria conservera, a través de la planta que el Ayecue posee en Autol, al mercado de IV Gama y al consumo fresco, distribuido por las grandes cadenas de alimentación.



Producción de champiñón en Champifresh.



Preparación de setas de crianza en Interchamp.

### Champifresh, S. L. Autol, La Rioja.

Planta especializada en cultivo del champiñón.

|                                    |                       |
|------------------------------------|-----------------------|
| Superficie parcelas:               | 68.000 m <sup>2</sup> |
| Superficie construida:             | 13.000 m <sup>2</sup> |
| Capacidad de producción champiñón: | 7.000 Tm/año          |
| Plantilla:                         | 60 personas           |

### Germinados del Compost, S. L. Lodosa, Navarra.

Planta especializada en compostaje.

|  |                       |
|--|-----------------------|
| Superficie parcelas:                     | 65.000 m <sup>2</sup> |
| Superficie construida:                   | 9.000 m <sup>2</sup>  |
| Capacidad de producción <i>compost</i> : | 62.400 Tm/año         |
| Plantilla:                               | 12 personas           |

### Cultivos Riojal, S. L. Autol, La Rioja.

Planta especializada en cultivo del champiñón.

|                                    |                       |
|------------------------------------|-----------------------|
| Superficie parcelas:               | 24.000 m <sup>2</sup> |
| Superficie construida:             | 16.000 m <sup>2</sup> |
| Capacidad de producción champiñón: | 9.000 Tm/año          |
| Plantilla:                         | 56 personas           |

### Interchamp, S. Coop. Autol, La Rioja.

Planta especializada en comercialización y distribución de champiñón y otros hongos.

|                               |                       |
|-------------------------------|-----------------------|
| Superficie parcelas:          | 12.313 m <sup>2</sup> |
| Superficie construida:        | 1.400 m <sup>2</sup>  |
| Capacidad de comercialización |                       |
| Champiñón:                    | 16.000 Tm/año         |
| Pleurotus:                    | 1.500 Tm/año          |
| Plantilla:                    | 9 personas            |

### Riofresh, S. L. Autol, La Rioja.

Planta especializada en cultivo del champiñón.

|                                    |                       |
|------------------------------------|-----------------------|
| Superficie parcelas:               | 54.727 m <sup>2</sup> |
| Superficie construida:             | 28.000 m <sup>2</sup> |
| Capacidad de producción Pleurotus: | 1.500 Tm/año          |
| Plantilla:                         | 29 personas           |



### Grupo Riberebro. División de IV Gama.

El Grupo Riberebro mantiene una *joint-venture* con Vega Mayor, S. A. (Florette) para la fabricación de productos de IV Gama de la que nació la sociedad Vegetales de La Mancha, S. A., con sede en Iniesta (Cuenca).

Esta es una de las alianzas estratégicas de alto valor económico que Riberebro lidera junto a otras empresas del sector.

La sociedad Vegetales de La Mancha, S. A., instalada en la planta de Riberebro en Iniesta, está participada al 50% por Vega Mayor y Riberebro. Tiene capacidad para fabricar 12 millones de bolsas y 6.000 toneladas de producto terminado al año y sus procesos están avalados por IFS. Comercializa sus productos en las líneas *retail* y *food service* a través de Vega Mayor y los clientes industriales, a través de Riberebro.

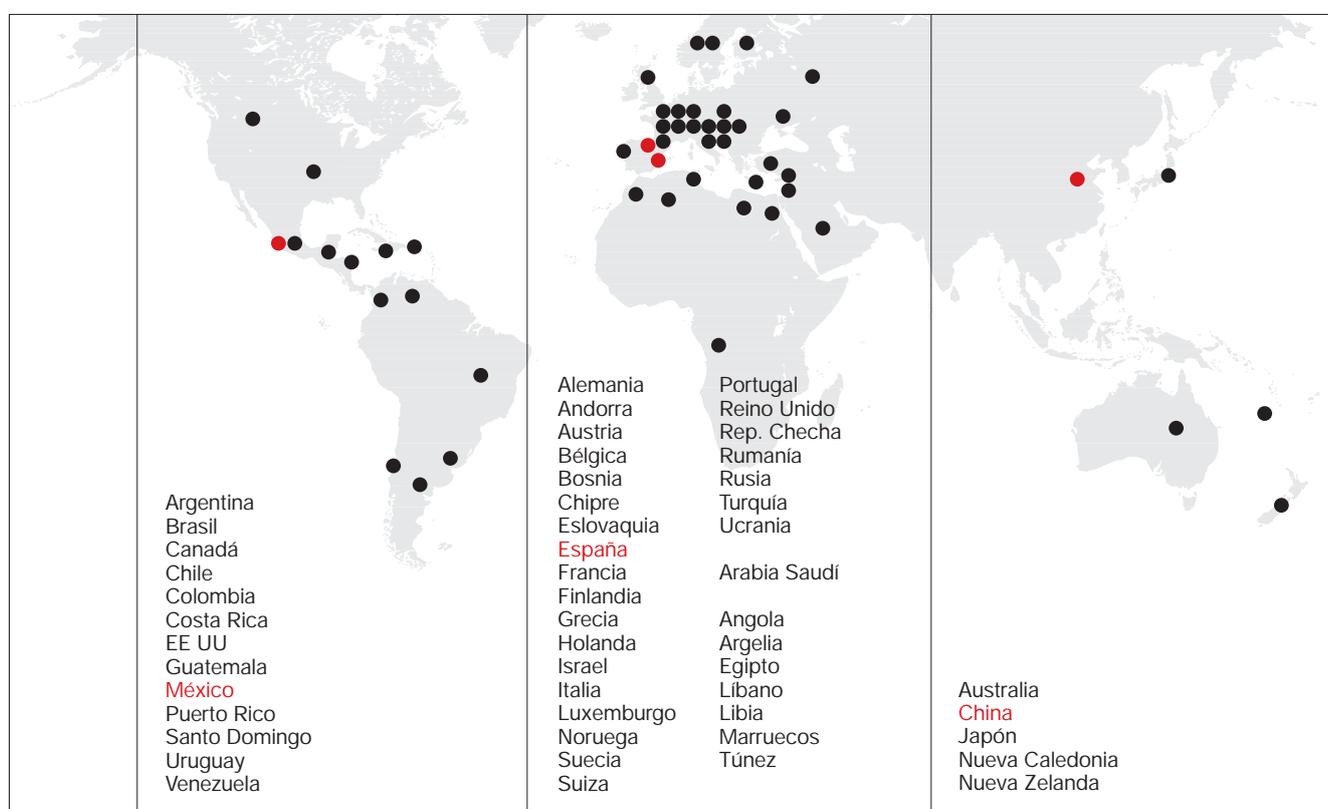




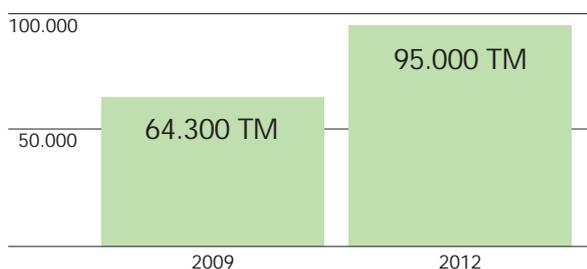
## Grupo Riberebro. Mercados y clientes.

La expansión internacional del Grupo Riberebro ha hecho posible su presencia estratégica en América, Europa, África y el área Asia-Pacífico. Riberebro distribuye sus productos entre más de 1.500 clientes en todo el mundo. Desde los protagonistas internacionales de la Gran Distribución, pasando por los líderes mundiales del *food service* hasta los grupos industriales más sólidos. Todos ellos han depositado su confianza en Riberebro. La previsión de facturación para 2012 contempla que las exportaciones incrementen su protagonismo en la actividad de la compañía.

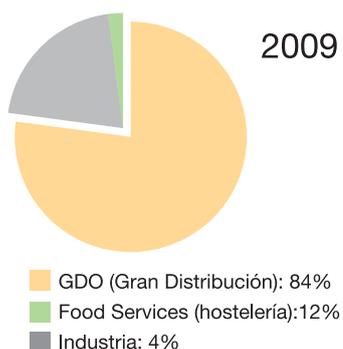
### Riberebro está presente en 51 países:



### Producción:



### Distribución por clientes:



## Grupo Riberebro. Innovación y desarrollo.

Investigación, desarrollo e innovación son los motores del crecimiento del Grupo Riberebro. Riberebro ha desarrollado un estilo de innovación eficiente, que se aplica con rigor a los proyectos que forman parte de la esencia del Grupo como son la Seguridad Alimentaria, los niveles de calidad de productos y procesos, la seguridad en el trabajo y el respeto al medioambiente. Se trata de una manera de operar que posibilita mejoras permanentes de la competitividad productiva y tecnológica.

### Proyectos de I+D+i. Periodo 2005-2010.

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| Número de proyectos:        | 22        |
| Proyectos en curso en 2010: | 8         |
| Proyectos en gestación:     | 3         |
| Inversión (euros):          | 6.619.142 |

#### Áreas de trabajo:

Cultivos, medio ambiente, procesos de producción, procesos de gestión, desarrollo de nuevos productos.

#### Colaboradores:

CDTI; LIE; Ministerio de Industria, Comercio y Turismo; Ministerio de Educación y Ciencia; PROFIT, ADER, Gobierno de Navarra.



Champiñón laminado Ayecue.

Innovación en productos frescos: nuevas presentaciones de Ayecue y Ayecue Fresh.



Innovación como sumatorio: nuevos productos JA'E.



Innovación transversal: champiñones Gvtarra.



## Grupo Riberebro. Responsabilidad corporativa.

La **Fundación Riberebro** fue creada para cumplir el compromiso social corporativo del Grupo Riberebro de trabajar por un mundo más saludable. Una misión desarrollada a través de la promoción de la calidad alimentaria como garantía de calidad de vida. Para llevar a término ese objetivo, la Fundación impulsa la investigación en materia alimentaria financiando la labor científica del Instituto de Alimentación y Salud.

El **Instituto de Alimentación y Salud**, gestionado por la Fundación Riberebro, tiene como prioridad la investigación, desarrollo e innovación asociadas a las conservas vegetales, el champiñón y otros hongos comestibles. Asimismo, promueve estudios para el desarrollo de tecnología que permita avanzar en los procesos de producción de sustratos, hongos comestibles y sistemas de conservación. Entre sus objetivos, el Instituto recopila información y publicaciones relacionadas con el cultivo, transformación y consumo de las conservas vegetales y de los hongos, tanto desde el punto de vista científico, tecnológico, nutricional, antropológico, gastronómico como divulgativo. Por último, promueve en el consumo de hongos y de conservas vegetales por sus cualidades saludables.

Las materias de su labor investigadora son:

- Estudios nutricionales específicos.
- Estudios de la actividad potenciadora del sistema inmunológico.
- Estudios de Alimentación Nutraceutica: alimentación funcional, prevención y refuerzo inmunitario, complementaria a la medicina.
- Sabor y versatilidad del champiñón en la dieta del siglo XXI.
- Proyectos de investigación en cooperación internacional.
- Propiedades en común del champiñón y las frutas y verduras.
- Propiedades antioxidantes comunes del champiñón y el vino.

fundación  **riberebro**



Estudios y publicaciones:

- **‘Componentes biológicos de los champiñones (*Agaricus Bisporus*) de importancia nutricional, medicinal o biológica’.**  
Dr. Robert Bellman. Departamento de Ciencias Nutricionales y Plantas Medicinales.  
*Pennsylvania State University, University Park, USA.*
- **‘Los champiñones y una larga vida: la posible contribución de los champiñones en el mantenimiento de una buena salud’.**  
Dr. Jan I. Lelley. Gamu Ltd, Research Institute for Mushroom Cultivation.  
*Kefreld. Germany.*
- **‘Propiedades anticancerígenas de los champiñones’.**  
Dr. Shiuan Chen. Profesor y director del departamento de investigación quirúrgica.  
*Beckman Research Institute of The City of Hope.*
- **‘La influencia del consumo de champiñones en el bienestar humano’.**  
Dr. Shu-Ting Chang. Profesor emérito de Biología.  
*The Chinese University of Hong Kong*

Polígono Industrial La Llanada.  
26540 Alfaro (La Rioja).  
Tel. 902 293 283.  
Fax 902 293 284.  
[www.riberebro.com](http://www.riberebro.com)  
[info@riberebro.com](mailto:info@riberebro.com)

