

# XIX Curso de iniciación a la investigación en microbiología

## Una iniciativa de la SEM consolidada que apuesta por los futuros investigadores

Elena González-Fandos

Organizadora del XIX Curso de Iniciación a la Investigación en Microbiología Universidad de La Rioja



Clausura del curso.

La apuesta de la Sociedad Española de Microbiología (SEM) por el estímulo de la vocación científica entre los estudiantes universitarios interesados en la investigación en Microbiología ha continuado con la celebración del XIX Curso de Iniciación a la Investigación en Microbiología celebrado en la Universidad de La Rioja en Logroño los días 6 y 7 de julio de 2015. El curso ha contado con el patrocinio de la Fundación Ramón Areces y de la Universidad de La Rioja.

Los alumnos seleccionados disfrutaron de una beca que incluyó la inscripción al curso, así como el alojamiento y la manutención durante la celebración del mismo. Además, en esta edición los alumnos fueron invitados a asistir gratuitamente al XXV Congreso Nacional de Microbiología celebrado en Logroño del 7 al 10 de julio de 2015.

En esta edición se recibieron 36 solicitudes de alumnos procedentes de 15 universidades (Fig. 1), destacando por su número los solicitantes provenientes de la Universidad Complutense de Madrid (28%) y de la Universidad de La Rioja (15%).

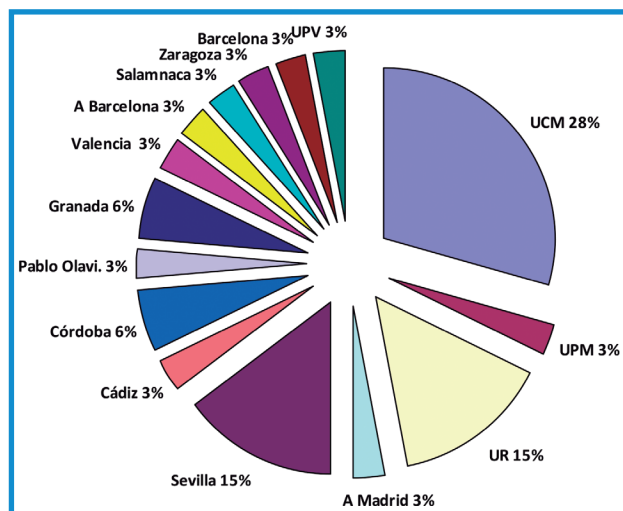
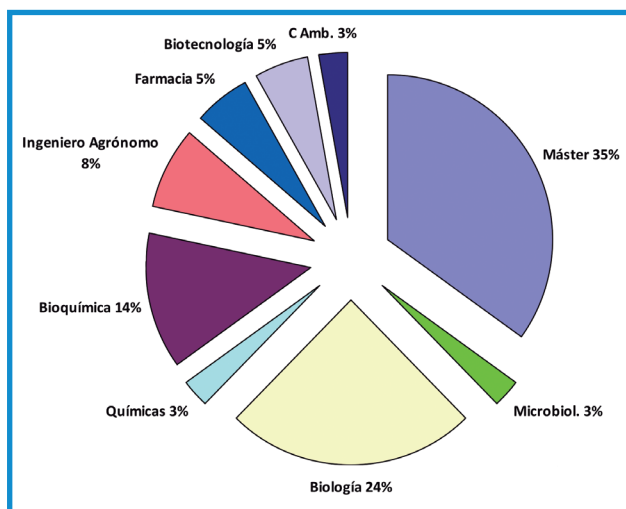


Figura 1. Distribución por Universidades, expresada en porcentaje, de las solicitudes de inscripción recibidas.



**Figura 2.** Distribución atendiendo a los estudios en curso, expresada en porcentaje, de las solicitudes de inscripción recibidas.

De entre las solicitudes admitidas, el 65% correspondieron a alumnos que cursaban el último año de Grado (Fig. 2), fundamentalmente de titulaciones de Biociencias (Biología, Bioquímica, Biotecnología o Microbiología). Esta situación es muy similar a la detectada en las dos ediciones anteriores (XVII y XVIII Curso Iniciación a la Investigación en

Microbiología organizados por la Dra. M. Llagostera, 2013 y la Dra. Inés Arana 2014, respectivamente).

Como en pasadas ediciones, se seleccionaron 20 alumnos atendiendo a su expediente y considerando, además, los méritos demostrados y la distribución geográfica. Al curso asistieron además 7 alumnos invitados que participaron en todas las actividades. Dentro de este último grupo, la mayoría pertenecían a la Universidad de La Rioja, ya que la mayor parte de los alumnos invitados sin subvención renunciaron expresamente o no respondieron a los correos enviados, con lo que, teniendo en cuenta el apoyo económico de la Universidad de La Rioja, se decidió completar la oferta de plazas con solicitantes formados en la Universidad organizadora.

Las clases del curso fueron impartidas por 8 profesores que pertenecen a los distintos grupos especializados de la SEM. A lo largo del curso se abordaron diferentes áreas de estudio de la Microbiología con el objetivo de dar una visión lo más amplia posible a los alumnos. A propuesta del Grupo de Jóvenes Investigadores de la SEM se incorporó una conferencia «Cómo afrontar una carrera investigadora» impartida por Avelino Álvarez Ordóñez, que presentó de forma amena y cercana las vicisitudes de los inicios de una carrera investigadora.

Además de las conferencias se realizaron dos visitas a bodegas, para acercar el mundo del vino desde un punto de vista microbiológico a los alumnos. Se optó por seleccionar una bodega tradicional, centenaria y una bodega moderna, con una alta actividad innovadora e implantación tecnológica. El contraste entre las dos bodegas visitadas despertó



Visita a la bodega López de Heredia.

el interés de los asistentes. Agradezco a las bodegas López de Heredia y Ramón Bilbao su disponibilidad para realizar la visita y enseñar sus instalaciones, así como por las detalladas explicaciones a todas las cuestiones planteadas por los asistentes. Estoy segura que todos guardamos un grato recuerdo de Haro y sus bodegas.

Al finalizar el curso, se solicitó a los alumnos que cumplimentarán la encuesta ya utilizada en las dos ediciones anteriores. En la encuesta se recababa información acerca de aspectos tales como organización, alojamiento, nivel de las ponencias, etc.; incluyendo un apartado para que los alumnos expresarán su opinión más libremente.

El grado de satisfacción del alumnado fue elevado. El 75% de los alumnos señalaron que recibieron información sobre el curso a través de sus profesores, por ello quiero agradecer a todos los profesores de la SEM la difusión activa del curso.

Entre los aspectos más valorados del curso cabe destacar la visita, la logística del curso y la relación con profesores y otros alumnos asistentes. Una de las sugerencias que ha sido indicada por los alumnos es la necesidad de impartir docencia práctica. No obstante, poner en marcha sesiones prácticas supone una dificultad debido al diferente nivel académico de los alumnos, además de incrementar los costes del curso de forma importante.

Una sugerencia de los alumnos que se puede incorporar en próximas ediciones en la inclusión de debates después de las ponencias, fomentando la participación de los alumnos. También interesante es incorporar al inicio del curso una pequeña presentación de los alumnos para favorecer su implicación en el curso.

Desde la organización quiero resaltar el entusiasmo de los alumnos, su alto grado de interés y participación. Quiero agradecer especialmente la participación de los profes-

res del curso por sus brillantes exposiciones e implicación con los alumnos.

### AGRADECIMIENTOS:

- Sociedad Española de Microbiología.
- Fundación Ramón Areces.
- Escuela de máster y Doctorado Universidad de La Rioja.
- Facultad de Ciencias Universidad de La Rioja.
- Grupo de Docencia y Difusión de la Microbiología de la SEM.
- Jóvenes Investigadores de la Sociedad Española de Microbiología.



Visita a la bodega López de Heredia.



Visita a la bodega Ramón Bilbao.