

## **Madrid acogerá primera Cátedra Extraordinaria de Bebidas Fermentadas**

Madrid acogerá la primera Cátedra Extraordinaria de Bebidas Fermentadas de Europa, que se impartirá en la Universidad Complutense de Madrid, y que nace con el objetivo de fomentar la investigación y la docencia sobre el consumo moderado de las bebidas fermentadas y su relación con la salud.

En un comunicado, el centro universitario informó de que la cátedra está dirigida por el profesor el catedrático de Microbiología de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense, César Nombela.

Es la primera cátedra que existe en Europa dedicada al análisis, la investigación y la realización de actividades docentes sobre bebidas fermentadas.

Su objetivo será comprobar las perspectivas de estas bebidas pertenecientes a la Dieta Mediterránea como el vino, la cerveza y la sidra, todas ellas de baja graduación alcohólica, provenientes de la fermentación de frutas y cereales y su relación con la salud, en el contexto de una alimentación saludable y equilibrada.

La actividad docente con la que se ha inaugurado el programa de la Cátedra ha sido la I Jornada sobre Bebidas Fermentadas y Salud, cuyo objetivo es la exposición de distintos estudios sobre bebidas fermentadas, sus propiedades nutricionales y su consumo moderado en el contexto de una dieta equilibrada.

Durante la Jornada los expertos destacaron que las bebidas fermentadas tienen efectos protectores sobre el sistema cardiovascular, debido al alto poder antioxidante y antiinflamatorio de los polifenoles (antioxidantes naturales) que contienen.

Su consumo moderado reduce de forma significativa la mortalidad global y la prevalencia de enfermedades cardiovasculares, además de tener efectos preventivos sobre muchas otras patologías de naturaleza degenerativa.

Diversos estudios científicos nacionales e internacionales confirman que el consumo moderado de bebidas fermentadas por adultos sanos puede ser saludable por las propiedades que les confieren tanto su baja graduación como por las materias primas con las que están elaboradas.