

I Jornada sobre Bebidas Fermentadas y Salud
30 de enero de 2008

Presentada en Madrid la primera Cátedra Extraordinaria de Bebidas Fermentadas de Europa

- ✓ **La Cátedra Extraordinaria de Bebidas Fermentadas de la Universidad Complutense de Madrid 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**
- ✓ **La Cátedra está dirigida por el Prof. Dr. César Nombela, Catedrático de Microbiología de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense**
- ✓ **Las bebidas fermentadas forman parte de la tradición y cultura mediterránea y su consumo moderado favorece la salud cardiovascular**

Madrid, 30 de enero de 2008.- Hoy se ha presentado en la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid la Cátedra Extraordinaria de Bebidas Fermentadas. Se trata de 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, por tanto, la realidad y perspectivas de estas bebidas pertenecientes a la Dieta Mediterránea como son 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, dentro del contexto de una alimentación saludable y equilibrada, siempre desde el punto de vista de un consumo moderado por adultos sanos.

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.

Han participado en la Jornada, además del Prof. Dr. César Nombela, Catedrático de Microbiología y director de la Cátedra, el Prof. Dr. Daniel Ramón Vidal, del IATA-CSIC de Valencia; el Dr. Ramón Estruch, del Hospital Clínico de Barcelona; la Prof. Dra. Rosa M^a Ortega, Catedrática de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid (UCM); el Prof. Dr. Manuel Díaz-Rubio, Catedrático de Medicina, Jefe de Servicio del Hospital Clínico de Madrid y vicepresidente de la Real Academia Nacional de Medicina; y el Dr. Ramón González, investigador científico en el Instituto de Fermentaciones Industriales del CSIC.

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.

En concreto, las bebidas fermentadas están elaboradas exclusivamente a partir de la fermentación de alimentos como la uva, los cereales, los frutos carnosos o bayas. Su bajo contenido alcohólico proviene únicamente de la fermentación de sus materias primas por lo que mantienen inalterados muchos micronutrientes (vitaminas, antioxidantes, fibra y minerales) de los alimentos que les dan origen. Estas bebidas tienen entre 4^o-5^o de la sidra o la cerveza, o los 12^o-15^o del vino.

Como consecuencia de estas evidencias científicas, la Pirámide de la Alimentación Saludable, elaborada por la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria-SENC y recomendada por la Sociedad Española de Medicina de Familiar y Comunitaria-SEMFYC, incluye como parte de la dieta las bebidas fermentadas (cerveza, vino, cava o sidra) de forma opcional y moderada, únicamente por adultos sanos.

Cátedra Extraordinaria de Bebidas Fermentadas

La Cátedra Extraordinaria de Bebidas Fermentadas, asociada a la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense, y dirigida por el Prof. Dr. César Nombela, realizará durante los próximos años actividades de investigación sobre el consumo de cerveza, vino y sidra, y se desarrollará un programa docente que contribuya a transmitir los conocimientos relacionados con la temática del proyecto.

La Cátedra posee un Comité Científico formado por:

- Prof. Dr. Manuel Díaz-Rubio, Catedrático de Medicina. Jefe de Servicio de Aparato Digestivo del Hospital Clínico San Carlos de Madrid. Vicepresidente de la Real Academia Nacional de Medicina.
- Prof. Dr. José Martínez Peinado, Catedrático del Departamento de Microbiología III de la Facultad de Ciencias Biológicas de la Universidad Complutense.
- Prof. Rosa M. Ortega Anta, Catedrática de Nutrición de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid. Secretaria General de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).

Igualmente, la Cátedra Extraordinaria de Bebidas Fermentadas abre una nueva vía de oportunidades para jóvenes investigadores con la convocatoria de becas en esta área.

Origen de las Bebidas Fermentadas

Las bebidas fermentadas tienen su origen en las culturas clásicas mediterráneas. Muchos expertos afirman que nacieron al mismo tiempo que la agricultura, probablemente por fermentación espontánea y casual de granos húmedos (cebada, trigo, uvas, dátiles).

La mayor parte de los historiadores sitúan el nacimiento del vino y la cerveza en Mesopotamia y aseguran que fueron un elemento importante en la alimentación habitual de los pueblos que configuraron la cuenca del Mediterráneo.

En la península ibérica, las bebidas fermentadas se consumen desde hace miles de años. En la actualidad, estas bebidas forman parte de nuestras tradiciones, costumbres y gastronomía, y son las protagonistas de un rito tan arraigado en nuestro país como es el tapeo, que invita al encuentro social con familiares y amigos. Las pautas de consumo son, por tanto, claramente diferentes a las de los países del norte de Europa, donde no suele consumirse con alimentos y no posee ese carácter social.

Para más información:
Secretaría Técnica
Jenny Torres
Tel: 91 384 67 27