

V Jornada sobre Bebidas Fermentadas: hostelería y nutrición

CÁTEDRA EXTRAORDINARIA DE BEBIDAS FERMENTADAS

(Director: Prof. César Nombela)

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

Para profesores de Enseñanza Secundaria y Formación Profesional, así como profesores y estudiantes universitarios

10 de noviembre de 2016

Lugar: Salón de actos de CIERVAL. Carrer d'Hernán Cortés 4, Valencia.

Asistencia gratuita. Se entregará diploma acreditativo

El consumo de cerveza y otras bebidas fermentadas es muy popular en numerosos países, entre ellos los de cultura mediterránea. Sin embargo,

¿Sabemos cuál es el efecto de un consumo moderado de las bebidas fermentadas sobre nuestra nutrición y en general la salud?

¿Conocemos los aspectos fundamentales de la elaboración de la cerveza y cómo influyen éstos en el resultado final?

¿Dominamos los secretos de la cata, de los tipos y del maridaje de la cerveza?

Desde tiempos inmemoriales la humanidad ha sabido utilizar materias primas naturales para obtener bebidas fermentadas. De hecho, prestigiosos investigadores piensan que la posibilidad de cultivar cereales y elaborar una primigenia cerveza está en la raíz del abandono del primitivo estilo de vida nómada y es, por tanto, el pilar de la sociedad actual. Actualmente, estas bebidas fermentadas, fundamentalmente la cerveza, el vino y la sidra, son un componente tradicional de la dieta mediterránea y forman parte de nuestra cultura. Todo ello hace que los docentes y profesionales de la hostelería y la alimentación busquen información precisa y científica sobre estas bebidas, a las que también se las empieza a valorar por las propiedades beneficiosas que ofrece su consumo moderado en ámbitos de salud y nutrición. Conscientes de ello, en esta Jornada abordaremos desde diversos ángulos esta temática y responderemos a las cuestiones anteriormente planteadas, desde una perspectiva fundamentada en avances científicos recientes.

La **Cátedra de Bebidas Fermentadas y Salud** otorgará un diploma de asistencia a los participantes en esta jornada.

PROGRAMA

15.00 Recogida de la documentación.

15.10 Presentación de la Jornada.

Prof. César Nombela.

Universidad Internacional Menéndez Pelayo y Cátedra extraordinaria de Bebidas Fermentadas y Salud de la Universidad Complutense de Madrid.

D. Javier López.

Secretario General de CIERVAL.

Prof. Eulogio Valentín.

Universitat de Valencia.

15.30 Prof. Víctor Jiménez Cid.

Dpto. Microbiología II. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.

“Malta, lúpulo, agua y levadura: la alquimia de la cerveza”

16.15 Prof. Pilar Codoñer.

Hospital Universitario Dr. Peset. Universitat de Valencia.

“La cerveza, una bebida saludable”

17.00 Descanso. Café.

17.30 Dra. Carolina Ortega.

Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública. Facultad de Medicina. Universitat de Valencia.

“Consumo moderado de bebidas fermentadas y salud cardiovascular”

18.15 Dr. Luca Pretti.

Sumiller de cerveza.

“Estilos de cervezas, cata y maridaje”

19.00 Prof. Manuel J. Castillo.

Dpto. de Fisiología Médica. Facultad de Medicina. Universidad de Granada.

“Efecto hedónico y salutogénico de la cerveza: Base fisiológica”

19.45 Fin de la jornada y cóctel.

Inscripciones y confirmación de asistencia:
icosano@ucm.es / 913942084