

CÁTEDRA EXTRAORDINARIA DE  
**BEBIDAS FERMENTADAS**  
Universidad Complutense de Madrid



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE  
MADRID

# V Jornada científica-taller sobre **Bebidas fermentadas y salud**

Explorando los Efectos Biológicos  
de Componentes Saludables de la Dieta

# V Conference-Workshop on **Fermented Beverages and Health**

Exploring the biological effects  
of healthy diet components

Dirigido a profesionales y estudiantes avanzados de Medicina, Farmacia, Biología, Química, Tecnología de los Alimentos, Nutrición, Ingeniería Agronómica y relacionados. Diploma de asistencia y concesión de créditos docentes (1,5 máximo).

**4 y 5 de Julio de 2012**

Facultad de Farmacia. Universidad Complutense. Madrid  
**Cátedra Extraordinaria de Bebidas Fermentadas y Salud**

Director: César Nombela

**ASISTENCIA GRATUITA**

Inscripciones y confirmación de asistencia:  
[icosano@farm.ucm.es](mailto:icosano@farm.ucm.es) / 91 394 20 84

Por favor, indique si desea participar también en el taller bioinformático y optar a créditos docentes

# Programa

MIÉRCOLES 4 DE JULIO 2012. Aula Cofares. Nuevo edificio. Facultad de Farmacia.

9.00 | Recogida de documentación.

9.15 | Presentación de la jornada.

9.30

■ **Cathie Martin.**

*Department of Metabolic Biology.  
John Innes Centre, Colney, Norwich NR4 7UH,  
Reino Unido.*

**Development of health-promoting juice drinks.**

10.25

■ **Gregorio Varela.**

*Universidad San Pablo CEU. Madrid.*  
**Biodisponibilidad de componentes de  
bebidas fermentadas.**

11.10

■ **César Nombela.**

*Cátedra Extraordinaria de Bebidas  
Fermentadas y Salud. Facultad de Farmacia.  
Universidad Complutense. Madrid.*

**Relevancia del xanthohumol, un flavonoide  
del lúpulo.**

11.55 | Descanso. Café

12.15

■ **Claus Hellerbrand.**

*Professor for Experimental Hepatology.  
Department of Internal Medicine. University  
Hospital Regensburg. Regensburg.*

**Xanthohumol, a major prenylated chalcone  
found in hops, exhibits beneficial effects on  
liver disease.**

13.10

■ **Ascensión Marcos.**

*Dpto. de Metabolismo y Nutrición. Instituto  
de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y  
Nutrición. CSIC. Madrid.*

**Cerveza e inmunomodulación.**

14.00 | Almuerzo

16.00

■ **María Victoria Moreno-Arribas.**

*Instituto de Investigación en Ciencias de la  
Alimentación (CIAL), (CSIC-UAM).*

**Polifenoles del vino y microbiota humana:  
modulación y metabolismo.**

16.45

■ **Miguel Gueimonde.**

*Instituto de Productos Lácteos de Asturias.  
CSIC. Villaviciosa. Asturias.*

**Selección de probióticos para la  
modulación de la microbiota intestinal.**

JUEVES 5 DE JULIO. Aula Informática nº 219. Nuevo edificio. Facultad de Farmacia.

## TALLER BIOINFORMÁTICO

Utilización, exploración y manejo de bases de datos y literatura, mediante herramientas informáticas específicas (máximo 30 participantes, se requieren conocimientos de inglés).

**Víctor Jiménez-Cid.** *Facultad de Farmacia. Universidad Complutense. Madrid.*

9:30 - 11:30

### ■ Bases de datos biológicas interrelacionales: Búsqueda de información.

1. *Bases de datos bibliográficas en Biomedicina (PubMed).*
2. *Bases de datos primarias de secuencias de ADN (GenBank, EMBL) y proteínas (Uni-Prot).*
3. *Ontología génica (GO) y anotación funcional.*
4. *Datos transcriptómicos y proteómicos.*

11:30 - 12:00 | Descanso

12:00 - 14:00

### ■ Integración de datos

1. *Bases de datos de patologías con base genética: OMIM.*
2. *Navegación genómica en el genoma humano (NCBI Mapviewer).*
3. *Portales de Metagenómica. El microbioma humano en la web.*
4. *Aproximación a la metabolómica con KEGG.*

Los alimentos y bebidas de origen vegetal, incluidas las bebidas fermentadas, aportan una gran cantidad y una notable variedad de componentes saludables para la dieta humana. Desvelar su relevancia para la salud, la calidad y la duración de la vida representa una de las tareas científicas de mayor interés en estos momentos. Se trata de un esfuerzo que se propone, desde entender su acción a nivel bioquímico, genético y celular en sistemas experimentales sencillos, hasta establecer sus efectos en animales de experimentación o determinar su impacto en la salud mediante estudios epidemiológicos. Todo ello supone penetrar en el laberinto de interacciones que implica la gran variedad de componentes, la amplia gama de concentraciones y la red de interacciones genéticas implicadas.

El conocimiento que se va construyendo abre la puerta, tanto a unas pautas de alimentación que pueden ser beneficiosas, como a un diseño más funcional de productos alimentarios. Con el título **“Explorando los efectos biológicos de componentes saludables de la dieta”** presentamos la V Jornada de Bebidas Fermentadas y Salud para informar y debatir la forma en que se analizan los efectos biológicos de una gran variedad de componentes de las bebidas, incluida su relevancia para la microbiota de organismo, así como su utilización con propósitos funcionales. Como en años anteriores, la jornada-taller consta de dos partes: un conjunto de conferencias seguidas de debates (4 de julio) y un taller bioinformático (5 de julio por la mañana), para introducir a los estudiantes en el manejo personal de la información científica fundamental, tal como se encuentra estructurada en textos y bases de datos.

La jornada se dirige a profesionales de la Medicina, Farmacia, Biología, Química, Tecnología de los Alimentos, Ingeniería Agronómica y relacionadas, así como a estudiantes avanzados en estas carreras. La asistencia es libre y gratuita previa inscripción. El número máximo de plazas para las conferencias es de 150. El taller bioinformático dispone de un máximo de 30 plazas.

A todos los participantes se les concederá un diploma de asistencia. También pueden obtener créditos docentes, un crédito por la jornada y medio crédito más para quienes participen en el taller. De acuerdo con la normativa de la Universidad Complutense la obtención de créditos requiere la realización de un test de evaluación y la entrega posterior de una breve memoria.