

Jornada sobre **Bebidas Fermentadas:** **hostelería y nutrición**

Director: **Prof. César Nombela** | UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

Para profesores de Estudios Superiores
y Formación Profesional

20 de Abril de 2012

Lugar:
Real Academia Nacional de Farmacia (Aula Santos Ruiz).
Calle de la Farmacia, 9-11. 28004, Madrid

Asistencia gratuita
Se entregará diploma acreditativo

Jornada sobre **Bebidas Fermentadas:** **hostelería y nutrición**

Ahora que los efectos sobre la salud y la nutrición interesan cada vez más...

- ¿Conocen los **profesionales de la hostelería** y los **expertos en nutrición** los productos y bebidas desde esa perspectiva?
- ¿Cuáles son los **mitos y verdades** sobre los **efectos de las bebidas fermentadas** sobre la salud?
- ¿Qué secretos esconden los **maridajes de cerveza y vino**?

El consumo de bebidas fermentadas data de tiempo inmemorial y ha llegado a formar parte de determinadas culturas. La cerveza, el vino y la sidra, por ejemplo, se consideran ingredientes de la Dieta Mediterránea o productos en íntima relación con ella. Todo lo cual conlleva un especial significado cultural pero también nutricional.

Las transformaciones fermentativas que dan lugar a estas bebidas originan mezclas muy complejas, integradas por una notable variedad de componentes. Es el resultado de la acción microbiana sobre materias primas naturales, ya complejas en sí, pero que son transformadas en función de las capacidades de distintas especies de microorganismos, adaptadas tras una evolución de siglos. El conocimiento científico actual permite conocer en detalle todos estos componentes, así como analizar sus efectos nutricionales y su relación con la salud humana.

Esta jornada se ha programado para **profesores de Estudios Superiores y Formación Profesional**, al objeto de analizar cuestiones de actualidad basadas en avances científicos recientes: desde el valor funcional para la nutrición de las bebidas fermentadas hasta la significación para la salud del consumo de bebidas de bajo o moderado contenido alcohólico.

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

PROGRAMA

- 9.00 h. Presentación de la Jornada
- 9.15 h. Prof. César Nombela.
Universidad Complutense de Madrid
Componentes y efectos biológicos de las bebidas fermentadas
- 10.00 h. Prof. Jesús Román Martínez.
Universidad Complutense de Madrid
¿Qué evidencias científicas existen alrededor de la cerveza sin alcohol?
- 10.45 h. Prof. Manuel J. Castillo.
Universidad de Granada
¿“Con” o “sin”? Esa es la cuestión
- 11.30 h. Descanso. Café
- 12.00 h. Dr. Ramón Estruch.
Hospital Clínic. Barcelona
Bebidas fermentadas y Dieta Mediterránea
- 12.45 h. D. Juan Muñoz Ramos.
Profesor Internacional de Sumillería. Barcelona
Armonías gastronómicas con bebidas fermentadas
- 13.30 h. Fin de la jornada y cocktail