

VII 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 de Universidad.

9 de mayo de 2018

Lugar: Casa de las Carnicerías.
Plaza de San Martín 1. León.

Asistencia gratuita. Se entregará diploma acreditativo

CÁTEDRA EXTRAORDINARIA DE
BEBIDAS FERMENTADAS
Universidad Complutense de Madrid



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID



Las bebidas fermentadas suponen un capítulo imprescindible de cualquier acontecimiento gastronómico, pero hay numerosos aspectos relacionados con estas bebidas que no son suficientemente conocidos. Así,

- **¿Sabemos cuál es el verdadero papel que desarrollan las levaduras en la elaboración de las bebidas fermentadas?**
- **¿Conocemos los beneficios del consumo moderado de cerveza sobre nuestra nutrición y en general sobre la salud?**
- **¿Dominamos la técnica de la cata de cerveza y las particularidades de éstas para diseñar un buen maridaje?**

En León, capital gastronómica de España en 2018, celebramos esta Jornada con la intención de abordar, entre otras, estas cuestiones, esenciales para docentes y profesionales de la hostelería y la alimentación. Desde tiempos inmemoriales la humanidad ha utilizado cuidadosamente materias primas naturales para obtener muy diversas y preciadas bebidas fermentadas. Mediante cuidadosas metodologías, las levaduras, verdaderas protagonistas de la producción de estas bebidas, se han mejorado y seleccionado. Todo ello ha supuesto que en la actualidad podamos disponer de bebidas fermentadas con una calidad y características organolépticas sobresalientes, y que han pasado a ser componentes esenciales de la tradicional Dieta Mediterránea y de nuestra cultura. Numerosos estudios apuntan asimismo a que el consumo moderado por adultos sanos de estas bebidas podría también proporcionar efectos beneficiosos muy significativos sobre la salud. Conscientes por tanto de su importancia, en esta Jornada se abordarán distintos aspectos de las bebidas fermentadas desde la perspectiva de la más reciente evidencia científica.

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.

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

Dña. M^a Ángeles Luengo.

Presidenta de la Asociación de Hosteleros de León.

15.30 **Prof. César Nombela y Humberto Martín.**

Dpto. de Microbiología y Parasitología. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.

“Las levaduras y la fermentación”

16.15 **Prof. Gemma Vilahur.**

Cardiovascular Research Center (CSIC-ICCC). Institut Català de Ciències Cardiovasculars. Hospital de la Santa Creu i Sant Pau. Barcelona.

“Efectos del consumo moderado de bebidas fermentadas en la salud cardiovascular y los factores de riesgo asociados”

17.00 **Descanso. Café.**

17.30 **Prof. Jesús Román Martínez.**

Grado en Nutrición Humana y Dietética. Universidad Complutense de Madrid.

“Si te gusta la cerveza, esto es lo que deberías de saber sobre tu salud”

18.15 **Prof. Víctor Jiménez Cid.**

Dpto. de Microbiología y Parasitología. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.

“Elaboración de cerveza: tradición, tecnología y arte”

19.00 **Luis Vida.**

Coordinador del “I Curso de sommeliers de cerveza” de la Cámara de Comercio de Madrid.

“La cerveza: una bebida cultural”

19.45 **Fin de la Jornada y Coctel.**

Inscripciones y confirmación de asistencia:
icosano@ucm.es / 913 942 084