

# II 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

**29 de octubre de 2013**

Lugar: Universidad de Zaragoza. Edificio Paraninfo (Sala Pilar Sinués).  
Pza. Paraíso, 4. 50005 Zaragoza

Asistencia gratuita. Se entregará diploma acreditativo

## Las bebidas fermentadas son indispensables en una buena mesa pero...

- ¿Conocen los profesionales de la hostelería los últimos datos nutricionales sobre estas bebidas?
- ¿Cuáles son los efectos beneficiosos de las bebidas fermentadas sobre la salud?
- ¿Qué propiedades de la cerveza contribuyen a que sea un producto de moda?

Las bebidas fermentadas, en especial la cerveza, el vino y la sidra, son ingredientes de la dieta mediterránea que se vienen consumiendo desde la antigüedad. Lejos de reducir su consumo, la sociedad actual no sólo las considera importantes en los momentos de ocio, sino también en cualquier buena mesa. Pero... ¿se sabe que el consumo moderado de cerveza, vino o sidra también puede ser beneficioso para nuestra salud?

Para mostrar esto y mucho más, la **Cátedra Extraordinaria de Bebidas Fermentadas** organiza la **II Jornada sobre Bebidas Fermentadas: hostelería y nutrición**, dirigida a profesores de Estudios Superiores y Formación Profesional en Zaragoza.

### PROGRAMA

- 15.00 h. Recogida de la documentación.
- 15.15 h. Presentación de la Jornada.  
**Prof. César Nombela.** Cátedra extraordinaria de Bebidas Fermentadas y Salud. Universidad Complutense de Madrid.
- 15.30 h. Papel de la cerveza en la protección de la enfermedad cardiovascular: últimas evidencias científicas.  
**Dr. Ramón Estruch.** Hospital Clinic, Barcelona.
- 16.15 h. Cerveza sin alcohol: una bebida versátil con interés nutricional.  
**Prof. Jesús Román.** Universidad Complutense de Madrid.
- 17.00 h. Descanso. Café.
- 17.30 h. La importancia de disfrutar de la comida y la bebida: efectos sobre la salud y el bienestar.  
**Prof. Manuel J. Castillo.** Universidad de Granada.
- 18.15 h. La bioactividad de las moléculas sensorialmente activas está ligada al placer obtenido en la degustación. El caso de las bebidas fermentadas.  
**Prof. Vicente Ferreira.** Universidad de Zaragoza.
- 19.00 h. Pasión por la cerveza, un producto gourmet.  
**Prof. Carlos Pérez González.** IES Miralbueno. Zaragoza.
- 19.45 h. Fin de la Jornada y Coctel.

