



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

**CÁTEDRA EXTRAORDINARIA
DE BEBIDAS FERMENTADAS**

(Director: Prof. César Nombela)

**UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
DE MADRID**

**Para docentes de Enseñanza Secundaria,
Formación Profesional y Universidad**

20 de noviembre de 2014

Lugar: Pabellón de México. Centro de Formación
Permanente. Universidad de Sevilla.
Avda. de las Delicias, S/N, 41013 Sevilla

Asistencia gratuita. Se entregará diploma acreditativo

CÁTEDRA EXTRAORDINARIA DE
BEBIDAS FERMENTADAS
Universidad Complutense de Madrid



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID

En toda celebración no falta una buena cerveza pero...

- ¿Conocen los profesionales de la hostelería la realidad nutricional y las propiedades saludables del consumo moderado de las bebidas fermentadas?
- ¿Hemos oído hablar de la relación entre salud, deporte y cerveza?
- ¿Sabríamos distinguir los múltiples tipos y estilos de cerveza?

Un componente tradicional de la Dieta Mediterránea son las bebidas fermentadas, fundamentalmente la cerveza, el vino y la sidra. Si bien son bebidas que se han consumido desde tiempos inmemoriales, sólo de forma reciente se las está valorando por las propiedades beneficiosas que ofrece su consumo moderado en la salud y la nutrición.

Las materias primas utilizadas para su elaboración, así como los productos generados en el proceso de fermentación, son los responsables de estos efectos saludables. Tanto su acción sobre el organismo humano como las características organolépticas de estas bebidas fermentadas se pueden estudiar hoy en profundidad gracias a las metodologías científicas actuales. Todo ello está eliminando falsos mitos y proporciona una visión más completa, real y precisa de la función que desempeñan las bebidas fermentadas en la sociedad actual.

Esta jornada se ha programado para docentes de Formación Profesional, Enseñanza Secundaria y Universidad al objeto de analizar cuestiones de actualidad relacionadas con los aspectos anteriores y fundamentadas 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.

Prof. Antonio Ventosa.
Universidad de Sevilla. Presidente electo de la Sociedad Española de Microbiología.
- 15.30 Prof. Francisco Pérez Vizcaíno.**
Dpto. Farmacología. Facultad de Medicina. Universidad Complutense de Madrid.
“Flavonoides y enfermedad cardiovascular”
- 16.15 Prof. Isabel M. Vicario Romero.**
Dpto. Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. Universidad de Sevilla.
“Pigmentos antioxidantes en el vino: el color que nos protege”
- 17.00 Descanso. Café.**
- 17.30 Prof. Jesús Román Martínez.**
Grado de Nutrición Humana y Dietética. Universidad Complutense de Madrid.
“Consumo moderado de cerveza y nutrición”
- 18.15 Prof. Manuel J. Castillo.**
Dpto. de Fisiología Médica. Facultad de Medicina. Universidad de Granada.
“Deporte y rehidratación a través de la cerveza”
- 19.00 Prof. Víctor Jiménez Cid.**
Dpto. Microbiología II. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.
“Características de los grandes estilos de cerveza: de la bioquímica al paladar”
- 19.45 Fin de la Jornada y Coctel.**

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