

IV 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

26 de noviembre de 2015

Lugar: Salón de Grados. Facultad de Derecho.
Campus de Elviña. Universidade da Coruña.

Asistencia gratuita. Se entregará diploma acreditativo



Si bien los profesionales de la hostelería conocen cómo integrar las bebidas fermentadas en la dieta mediterránea:

- ¿Tienen una idea real acerca del alcance nutricional y los beneficios sobre la salud del consumo moderado de estas bebidas?
- ¿Disponen de información sobre los patrones de consumo de bebidas fermentadas en los deportistas españoles?
- ¿Conocen las distintas posibilidades de elaboración y composición de la cerveza?
- ¿Saben los secretos de la cata y el maridaje de la cerveza?

La jornada que presentamos tratará de responder a todas estas cuestiones. Cabe destacar que los efectos nutricionales de los distintos componentes de la dieta tienen cada vez una mayor relevancia en la sociedad, al igual que ocurre con su posible influencia sobre la salud. Conscientes de ello, los profesionales en hostelería y los expertos en alimentación buscan información actualizada que les permita desarrollar su labor de la manera más adecuada posible. Teniendo en cuenta que las bebidas fermentadas son piezas indispensables de nuestra gastronomía, es fundamental conocer en profundidad cómo influye el consumo moderado de cerveza, vino o sidra en la nutrición y la salud.

Desde tiempos inmemoriales la humanidad ha sabido utilizar materias primas naturales y manejar los procesos fermentativos para obtener estas bebidas, que han llegado a formar parte de la cultura de numerosos pueblos. Son múltiples los componentes que las integran, y muchos de ellos se relacionan en la actualidad con los beneficios que proporciona su consumo moderado. Las aproximaciones de estudio que el desarrollo científico proporciona aportan continuamente nuevos datos que avalan esta relación. El manejo integrado de esta información científica y la experiencia aportada por profesionales en cata y maridaje amplía las posibilidades de estas bebidas.

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. Concepción Herrero.

Facultad de Ciencias. Universidad da Coruña.

15.30 Prof. Víctor Jiménez Cid.

Dpto. Microbiología II. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.

“Malta, lúpulo, agua y levadura: la alquimia de la cerveza”

16.15 Prof. Jesús Román.

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

“Ingesta moderada de bebidas fermentadas y su relación con la salud”

17.00 Descanso. Café.

17.30 Prof. Rosa Ortega.

Departamento de Nutrición. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.

“Bebidas fermentadas, nutrición y salud”

18.15 Dr. Juan Antonio Corbalán.

Instituto de Rehabilitación Funcional y Ciencias Aplicadas al Deporte. Madrid.

“Hábitos de consumo de bebidas de bajo contenido alcohólico en deportistas españoles”

19.00 Luis Vida.

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

“La cerveza: nueva sensación gastronómica. Cata y maridaje”

19.45 Fin de la Jornada y Coctel.

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