



IX Jornada científica-taller sobre Bebidas fermentadas y salud

“Un corazón saludable: determinantes genéticos y estilos de vida”



IX Conference-Workshop on Fermented Beverages and Health

“A healthy heart: genetic factors and lifestyles”

Dirigido a profesionales y estudiantes avanzados de Medicina, Farmacia, Biología, Química, Tecnología de los Alimentos, Nutrición, Ingeniería Agronómica y relacionados.

Diploma de asistencia y concesión de créditos docentes a estudiantes UCM (1,5 máximo).

25 y 26 de mayo de 2016

Facultad de Farmacia. Universidad Complutense. Madrid

Cátedra Extraordinaria de Bebidas Fermentadas y Salud

Director: César Nombela

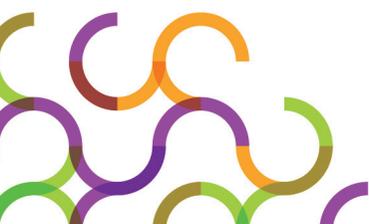
ASISTENCIA GRATUITA

Inscripciones y confirmación de asistencia:

icosano@ucm.es

T: 91 394 20 84

Por favor, indique si desea participar también en el taller bioinformático y optar a créditos docentes



CÁTEDRA EXTRAORDINARIA DE
BEBIDAS FERMENTADAS
Universidad Complutense de Madrid



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID

Programa

25 DE MAYO 2016. Aula Cofares. Nuevo edificio. Facultad de Farmacia

- **9:00**
Recogida de la documentación.
- **9.15**
Presentación de la jornada.
César Nombela.
Universidad Internacional Menéndez Pelayo y Cátedra extraordinaria de Bebidas Fermentadas y Salud. Departamento de Microbiología II. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.
- **9.30**
Marhu Orho-Melander.
Department of Clinical Sciences in Malmö, Lund University Diabetes Centre, Lund University, Malmö, Sweden
“Genetics of cardiometabolic diseases: towards causal mechanisms, novel drug targets and more personalized prevention”
- **10:15**
Lina Badimon.
Centro de Investigación Cardiovascular. Instituto Catalán de Ciencias Cardiovasculares. Barcelona
“Cerveza y Corazón: estudios celulares y sobre control de factores de riesgo”
- **11.00**
Descanso. Café/ Coffe break
- **11:30**
Francisco Pérez-Jiménez.
Unidad de lípidos y aterosclerosis, Departamento de Medicina, IMIBIC/Hospital Universitario Reina Sofía/Universidad de Córdoba.
“La importancia de la microbiota en la modulación de la obesidad”
- **12:15**
Francisco Pérez Vizcaíno.
Dpto. Farmacología. Facultad de Medicina. Universidad Complutense de Madrid.
“Flavonoides en bebidas fermentadas y salud cardiovascular”
- **13:00**
Leandro Plaza.
Cardiólogo. Expresidente de la Fundación Española del Corazón. Madrid.
“Enfermedad cardiovascular: bebidas y complementos alimenticios”
- **14.00**
Almuerzo/lunch
- **16:00**
J.A. Corbalán.
Instituto de Rehabilitación Funcional y Ciencias Aplicadas al Deporte. Madrid.
“Deporte y consumo de bebidas fermentadas. ¿Son compatibles?”
- **16.45**
Manuel J. Castillo.
Dpto. de Fisiología Médica. Facultad de Medicina. Universidad de Granada.
“La importancia de hacer ejercicio y pasarlo bien. ¿Tiene cabida la cerveza?”

26 DE MAYO DE 2016. Aula de informática nº 219. Nuevo edificio. Facultad de Farmacia.

Taller informático: Fermentación y Salud “on-line”. Navegando en un océano de datos.

Utilización, exploración y manejo de bases de datos y literatura mediante herramientas bioinformáticas específicas.

(Máximo 30 participantes. Se requieren conocimientos básicos de inglés)

Víctor Jiménez-Cid.

Facultad de Farmacia. Universidad Complutense. Madrid

■ 9:30-11:30

Bases de datos biológicas interrelacionales: Búsqueda de información.

1. Información biomédica en la web: ¿Cómo encontrar lo que busco?
2. Bases de datos primarias de secuencias de ADN (GenBank, EMBL), proteínas (Uni-Prot), compuestos químicos y sus actividades.
3. Información “-Ómica” y portales integrativos: La levadura de la cerveza como modelo biológico (*Saccharomyces Genome Database*).

■ 11:30-12:00

Descanso

■ 12:00-14:00

Integración de datos:

1. Patologías con base genética en la red: OMIM y navegadores genómicos
2. Aproximación a la metabolómica con KEGG.
3. Portales de Metagenómica. El microbioma humano en la web.



Resumen

Las enfermedades cardiovasculares (ECV) son la principal causa de muerte en el mundo, siendo múltiples los factores de riesgo que condicionan su aparición y progresión. A diferencia de los condicionantes genéticos, muchos de estos factores son conductuales, de manera que un mejor conocimiento de ellos y en general de este tipo de patologías redundaría en una menor incidencia. Otros hábitos, sin embargo, como el seguimiento de una dieta saludable o el ejercicio físico regular claramente reducen el riesgo de ECV. En este sentido, un buen número de estudios apunta a que el consumo moderado de bebidas fermentadas, en adultos sanos y en el contexto de una dieta mediterránea podría incluirse entre los factores beneficiosos. Estas bebidas milenarias aglutinan un elevado número de compuestos naturales procedentes tanto de su origen vegetal como del proceso fermentativo. Los mecanismos moleculares subyacentes a la acción de algunos de ellos, como los polifenoles, se van conociendo poco a poco a la vez que se va revelando la gran complejidad de interrelaciones entre el individuo, su microbiota y los factores ambientales a los que está expuesto, que finalmente determinan su salud.

Con el título *“Un corazón saludable: determinantes genéticos y estilos de vida”* presentamos la **IX Jornada Científica sobre Bebidas Fermentadas y Salud**. Como en años anteriores, la Jornada-Taller consta de dos partes: un conjunto de conferencias seguidas de debates (25 de mayo) y un taller informático (26 de mayo por la mañana), para introducir a los participantes en el manejo de herramientas bioinformáticas orientadas a la utilización de la información científica, tal como se encuentra disponible actualmente en textos y bases de datos.

La jornada se dirige a profesionales de la Medicina, Farmacia, Biología, Química, Tecnología de los Alimentos, Ingeniería Agronómica y relacionadas, así como a estudiantes avanzados en estas carreras. La asistencia es libre y gratuita previa inscripción. El número máximo de plazas para las conferencias es de 150. El taller bioinformático dispone de un máximo de 30 plazas.

A todos los participantes se les concederá un diploma de asistencia. También pueden obtener créditos docentes los estudiantes de la Universidad Complutense de Madrid (UCM); un crédito por la jornada y medio crédito más para quienes participen en el taller. De acuerdo con la normativa de la UCM la obtención de créditos requiere la realización de un test de evaluación, que se realizará el 25 de mayo al concluir la jornada, y la entrega posterior de una breve memoria.

Summary

Cardiovascular diseases (CVD) are the leading cause of death worldwide, with multiple risk factors that determine their onset and progression. Unlike genetic conditioning, many of these factors are behavioural, so that a better understanding of these factors and generally this type of pathologies would result in a lower incidence. Other habits, however, as following a healthy diet and regular exercise clearly reduce the risk of CVD. In this regard, a number of studies suggests that moderate consumption of fermented beverages in healthy adults as part of a Mediterranean diet could be included among the beneficial factors. These ancient beverages agglutinate a large number of compounds from both their natural plant origin and the fermentative process. The underlying molecular mechanisms of the action of some of them, such as polyphenols, are gradually being known. At the same time, the big complexity of relationships among the individual, the microbiota and environmental factors, which ultimately determine the health of the individual, is being revealed.

With the title *“A healthy heart: genetic factors and lifestyles”* we present the **IX Conference-Workshop on Fermented Beverages and Health**. As in previous years, the Conference-Workshop comprise two parts: a set of lectures followed by a discussion and a round table (May, 25th) and a computer session (May, 26th in the morning), to introduce participants to the management of bioinformatics tools aimed to the use of scientific information, as it is currently available in texts and databases.

The Conference-Workshop is addressed to professionals in Medicine, Pharmacy, Biology, Chemistry, Food Technology, Agronomics Engineering and related areas, as well as for advanced students in these careers. Attendance is open and free, but registration is required. The maximum number of assistants for the conferences is 150. The bioinformatics workshop has a maximum of 30 attendees.

All participants will receive a certificate of attendance. They can also obtain one European credit (ECTS) if they are students of the University Complutense of Madrid (UCM) and attend both to the conferences and to the computer session. In accordance with the regulations of the UCM, obtainment of credits requires the completion of an evaluation test, which will be held at May, 25th after the conferences, and the subsequent delivery of a short memory.