

VI 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 universitarios

24 de noviembre de 2017

Lugar: Anfiteatro López Prieto. Facultad de Medicina. Universidad de Valladolid.
Av. Ramón y Cajal, 7, 47005, Valladolid.

Asistencia gratuita. Se entregará diploma acreditativo

A pesar de la popularidad de las bebidas fermentadas y de su importancia tanto desde el punto de vista gastronómico como social,

¿Sabemos cuáles son los elementos que determinan y modelan los distintos tipos de cerveza?

¿Conocemos cuáles son los beneficios del consumo moderado de cerveza sobre nuestra nutrición y en general sobre nuestra salud?

¿Sabemos disfrutar de una cata de cerveza y diseñar un buen maridaje?

¿Dominamos los secretos de los vinos dulces?

La jornada que presentamos abordará entre otras estas cuestiones, esenciales para docentes y profesionales de la hostelería y la alimentación. Desde tiempos inmemoriales la humanidad ha sabido utilizar materias primas naturales para obtener bebidas fermentadas. Mediante cuidadosos procedimientos y metodologías que han evolucionado a lo largo de los siglos se han ido mejorando las materias primas, así como las levaduras, verdaderas protagonistas de su producción. Así, la cerveza, el vino o la sidra han alcanzado niveles de calidad muy notables y han pasado a ser componentes esenciales de la tradicional dieta mediterránea y de nuestra cultura. Numerosos estudios apuntan asimismo a que el consumo moderado de estas bebidas por adultos sanos podría también proporcionar efectos beneficiosos muy significativos sobre la salud. Conscientes por tanto de su importancia, en esta Jornada se abordarán distintos aspectos de esta temática 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. Universidad Internacional Menéndez Pelayo y Cátedra extraordinaria de Bebidas Fermentadas y Salud de la Universidad Complutense de Madrid.

Prof. Paz Redondo del Río. Vicedecana de la Facultad de Medicina y Coordinadora del grado de Nutrición de la Universidad de Valladolid.

15.30 Prof. Víctor Jiménez Cid. Dpto. Microbiología II. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.
"Elaboración de cerveza: tradición, tecnología y arte"

16.15 Prof. Jesús Román Martínez. Grado de Nutrición Humana y Dietética. Universidad Complutense de Madrid.
"Si te gusta la cerveza, esto es lo que deberías de saber sobre tu salud"

17.00 Descanso. Café.

17.30 Prof. Josefina Vila Crespo. Área de Microbiología, Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias, Universidad de Valladolid-Campus de Palencia.
"La magia de los vinos dulces"

18.15 Prof. Manuel J. Castillo. Dpto. de Fisiología Médica. Facultad de Medicina. Universidad de Granada.
"¿Por qué nos gustan las bebidas fermentadas?"

19.00 Prof. Juan Antonio Barrado. Profesor del curso "Beer Sommelier" de la Cámara de Comercio de Madrid. Formador técnico-sensorial en Sabeer. Redactor en la revista Bar&Beer.
"Cerveza, universo de sensaciones"

19.45 Fin de la Jornada y Coctel.

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