

## Resumen

El consumo moderado de bebidas fermentadas se puede considerar como un factor beneficioso para la salud humana, debido tanto a los componentes naturales presentes en las materias primas que se utilizan para su elaboración como a los generados por las levaduras, verdaderos protagonistas de este proceso fermentativo. Entre los componentes más saludables de estas bebidas, entre las que podemos nombrar a la cerveza, el vino y la sidra, se encuentran los polifenoles, que desempeñan un papel esencial en la mayoría de los efectos beneficiosos descritos para estas bebidas. La importancia de estos compuestos promueve un intenso estudio sobre sus efectos en la salud humana y los resultados obtenidos siguen apoyando la idea de que el consumo moderado de estas bebidas, que se han disfrutado por la humanidad desde las más antiguas civilizaciones, se puede incluir dentro de lo que se considera la dieta mediterránea, prototipo de alimentación y en general estilo de vida saludable. Los trabajos de investigación siguen igualmente subrayando que los factores emocionales pueden ser también determinantes en la salud del individuo.

Con el título "*Fermentación y salud, componentes tradicionales, efectos novedosos*" presentamos **la XIII Jornada Científica sobre Bebidas Fermentadas y Salud**. La Jornada-Taller aborda las cuestiones antes reflejadas y consta de dos partes: un conjunto de conferencias seguidas de debates (15 de junio) y un taller informático (16 de junio por la mañana). Este taller introducirá 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 100. El taller bioinformático dispone de un máximo de 30 plazas.

A todos los participantes se les concederá un diploma de asistencia. También pueden obtener un crédito docente aquellos estudiantes de grado de la Universidad Complutense de Madrid (UCM) que participen tanto en la Jornada como 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 15 de junio al concluir la jornada.

# XIII Jornada Científica-Taller sobre Bebidas Fermentadas y Salud

## FERMENTACIÓN Y SALUD: Componentes tradicionales, efectos novedosos.

15 y 16 de junio de 2022

Facultad de Farmacia. Universidad Complutense.  
Madrid

Cátedra Extraordinaria de Bebidas Fermentadas y Salud  
Directores: César Nombela, Humberto Martín

Desarrollo y seguimiento in situ, **en la sala de grados "Colegio Oficial de Farmacéuticos"** y online a través de la plataforma "teams".

ASISTENCIA GRATUITA

Inscripciones: [icosano@ucm.es](mailto:icosano@ucm.es) | T: 91 394 20 84

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



# Programa

**15 DE JUNIO 2022.**

**Aula Cofares. Edificio "Ampliación Facultad".  
Facultad de Farmacia.**

**9:00 Recogida de la documentación.**

**9:15 Presentación de la Jornada.**

Presentación del documento de posicionamiento de la Cátedra sobre el consumo moderado de bebidas fermentadas y la salud.

**César Nombela y Humberto Martín**

Cátedra extraordinaria de Bebidas Fermentadas y Salud. Departamento de Microbiología y Parasitología. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.

**9:30 Rosa María Ortega**

Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos.

Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.

**"Bebidas fermentadas en el contexto de la Dieta Mediterránea"**

**10:15 Anna Tresserra-Rimbau**

Departamento de Nutrición. Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación. Universidad de Barcelona. / School of Biological Sciences. Queen's University, Belfast (Northern Ireland).

**"Los polifenoles de la cerveza y sus efectos en la menopausia"**

**11:00 Descanso/Coffee break**

**11:30 Angel Gil**

Departamento de bioquímica y Biología Molecular II, Facultad de Farmacia. Universidad de Granada

**"Probióticos: mecanismos de acción y efectos sobre la salud."**

**12:15 Josep Masip**

Consultor de la Dirección de Investigación del Consorci Sanitari Integral de Barcelona.

Presidente del comité científico de FIVIN.

**"Bebidas fermentadas y salud cardiovascular"**

**13:00 María Jesús Álava Reyes.**

Gabinete de Psicología Álava Reyes.

**"Motivación y liderazgo emocional"**

**14:00 Almuerzo/lunch**

**16:00 Leticia Mora**

Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (CSIC), Valencia.

**"Generación de péptidos bioactivos durante el procesado de alimentos y efecto potencial sobre la salud"**

**16:45 Sonia de Pascual-Teresa**

Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición. ICTAN, Madrid.

**"Polifenoles y salud cerebrovascular"**

**16 DE JUNIO 2022.**

**Aula de informática 219. Edificio "Ampliación Facultad".  
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)

**Teresa Fernández-Acero y Víctor Jiménez Cid.** Departamento de Microbiología y Parasitología. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de 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. Portales de Metagenómica. El microbioma humano en la web.
2. Aproximación a la metabolómica con KEGG.
3. Patologías con base genética en la red: OMIM y navegadores genómicos.