

## Resumen

La dieta mediterránea, inspirada en los hábitos alimentarios de las personas que residen alrededor del mar Mediterráneo, está asociada desde hace tiempo con menores tasas de mortalidad, y es un componente esencial que promueve la salud y el bienestar de estas sociedades. Esta dieta está basada en una alimentación rica en frutas, vegetales, legumbres, pescado y aceite de oliva, en la que es habitual el consumo moderado de bebidas fermentadas, tales como el vino y la cerveza. Su origen vegetal, y el proceso natural de fermentación desarrollado por las levaduras hace que estas bebidas sean ricas en componentes saludables, como los polifenoles, con propiedades antioxidantes. Hay estudios que muestran que el seguimiento de la dieta mediterránea tiene beneficios sobre diversas enfermedades crónicas, a la vez que ofrece un efecto protector frente a desórdenes neurológicos de distinto tipo, como pueden ser la enfermedad de Alzheimer o el deterioro cognitivo, y en general de la salud psicológica.

Con el título "*BEBIDAS FERMENTADAS Y DIETA MEDITERRÁNEA: INFLUENCIA EN LA SALUD FÍSICA Y MENTAL*" presentamos **la XIV Jornada Científica sobre Bebidas Fermentadas y Salud**. La Jornada-Taller aborda las cuestiones previamente reflejadas y consta de dos partes: un conjunto de conferencias seguidas de debates (11 de julio) y un taller informático (12 de julio 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 una prueba de evaluación, que se realizará el 12 de julio al concluir el taller.

# XIV Jornada Científica-Taller sobre Bebidas Fermentadas y Salud

## BEBIDAS FERMENTADAS Y DIETA MEDITERRÁNEA: Influencia en la salud física y mental

**11 y 12 de julio de 2023**  
**Facultad de Farmacia. Universidad Complutense.**  
**Madrid.**

Cátedra Extraordinaria de Bebidas Fermentadas. UCM.  
Director: Humberto Martín.

Desarrollo **en el salón de actos "Cofares" del edificio "Ampliación Facultad"**. Facultad de Farmacia.

**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

**11 DE JULIO 2023.**

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

**9:15 Recogida de la  
documentación**

**9:30 Presentación de la  
Jornada: "En recuerdo  
de César"**

**Humberto Martín Brieua**

Director de la Cátedra Extraordinaria de Bebidas Fermentadas y Salud. Departamento de Microbiología y Parasitología. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.

**Jacobo Olalla Marañón**

Director General de la Asociación de Cerveceros de España.

**10:00 Gregorio Varela**

Director del Instituto Universitario CEU Alimentación y Sociedad. Presidente de la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación, y Dietética (FESNAD).

**"¿Es posible la dieta mediterránea en la España actual?"**

**10:45 Anna Maria Eleuteri**

Professor in Clinical Biochemistry and Molecular Biology, University of Camerino. Italy.

**"Strategic modulation of microbiota as a tool to improve host's health"**

**11:30 Descanso/Coffee break**

**12:00 Teresa Padró**

Investigadora senior. Coordinadora Grupo en Biomarcadores de Enfermedad

Cardiovascular.

Cardiovascular-Program-ICCC, IR-Hospital Santa Creu i Sant Pau, IIB-Sant Pau, Barcelona.

**"Efecto de la dieta y las bebidas fermentadas en la salud cardiovascular"**

**12:45 Francisco Tinahones**

Jefe de Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital Universitario Virgen de la Victoria de Málaga.

**"Nuevas aproximaciones dietéticas: el ayuno intermitente"**

**13:30 Ernesto de la Cruz-Sánchez**

Investigador de la Universidad de Murcia. Grupo de investigación Salud Pública y Epidemiología de la Facultad de Medicina y Facultad de Ciencias del Deporte. Murcia.

**"Consumo moderado de cerveza y su asociación con un estilo de vida saludable, la salud física y mental y el funcionamiento social"**

**14:30 Almuerzo/lunch**

**16:00 Luis Manuel Ayuso**

ISubdirector del Centro de Investigación Social Aplicada (CISA). Universidad de Málaga.

**"El consumo de bebidas fermentadas y el estilo de vida mediterráneo"**

**16:45 José Antonio López-Moreno**

Investigador de la Facultad de Psicología de la Universidad Complutense de Madrid.

**"El mercado de la dieta saludable y la salud mental"**

**12 DE JULIO 2023.**

**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.