

Cátedra Extraordinaria de Bebidas Fermentadas

Universidad Complutense de Madrid

Convocatoria de la **II edición de los Premios César Nombela**
a la mejor Tesis y Trabajo Fin de Máster en materia de:

[“Bebidas fermentadas por levaduras:
elaboración y relevancia en salud y cultura”](#)

Fecha límite de presentación:

15 de octubre de 2024

+info: <https://catedrabebferm.es/>



La Cátedra Extraordinaria de Bebidas Fermentadas de la UCM se constituyó en el año 2007, bajo la dirección del Prof. César Nombela, con el propósito de promover la investigación y el análisis de las bebidas fermentadas pertenecientes a la Dieta Mediterránea (cerveza, vino y sidra).

Dicha Cátedra estudia fundamentalmente su relación con la salud dentro del contexto de una alimentación saludable y equilibrada, siempre desde el análisis de un consumo moderado en adultos sanos.

Objeto de la convocatoria

Dentro de este ámbito de estudio, la **II edición de los Premios César Nombela** tiene como objetivo estimular la investigación sobre las cualidades de estas bebidas fermentadas y por ello premiará a la mejor **Tesis Doctoral** y al mejor **Trabajo Fin de Máster**.

Características y dotación de los premios

1. Premio a la **Mejor Tesis Doctoral**: 700 euros*.
2. Premio al **Mejor Trabajo Fin de Máster (TFM)**: 300 euros*.

*Los ganadores deberán impartir una charla de presentación del trabajo premiado en el acto de entrega de premios (mes de noviembre). Los posibles gastos de transporte y alojamiento de los premiados correrán también a cargo de la Cátedra Extraordinaria de Bebidas Fermentadas.

Requisitos de los solicitantes

Podrán optar al premio los autores de una Tesis Doctoral o un TFM realizado en España,

1. Deberá estar relacionado con la temática sobre los siguientes aspectos de las bebidas fermentadas por levaduras: su elaboración, y su relevancia para la salud o la cultura.
2. El período de defensa del trabajo comprenderá del 1 de octubre de 2023 hasta el 30 de septiembre de 2024.
3. La calificación obtenida deberá haber sido de sobresaliente cum laude o de sobresaliente para la Tesis y de al menos un 8 para la calificación del TFM.

Procedimiento de solicitud:

La solicitud debe realizarse enviando un correo electrónico a la dirección gracalon@ucm.es. En dicho email se debe adjuntar acreditación de la calificación, el PDF del trabajo presentado, que podrá ser en castellano o inglés, y un documento con los siguientes datos:

- Apellidos y nombre
- DNI, NIE o Pasaporte
- Email de contacto
- Titulación por la que ha realizado el trabajo
- Título del trabajo
- Calificación del trabajo
- Documentación que acredite los criterios de valoración

Plazo de presentación

El plazo de presentación de solicitudes finaliza el día 15 de octubre de 2024.

Jurado y criterios de valoración

Los trabajos recibidos serán evaluados por un jurado que estará presidido por el Director de la Cátedra de Bebidas Fermentadas e integrado también por la Decana de la Facultad de Farmacia de la UCM, la Directora del Departamento de Microbiología y Parasitología de la UCM, y el Coordinador del Máster de Microbiología y Parasitología de la UCM.

Los criterios de valoración tendrán un máximo de 10 puntos:

- 1. Pertinencia del tema del trabajo con el campo objeto de estos premios (máximo 1 punto)**
- 2. Calificación obtenida en el trabajo (máximo 2 puntos)**
 - Calificación obtenida sobresaliente cum laude para la Tesis Doctoral (2 puntos)
 - Calificación obtenida sobresaliente para la Tesis Doctoral (1 punto)
 - Calificación 10 en TFM (2 puntos)
 - Calificación 9 en TFM (1,5 punto)
 - Calificación 8 en TFM (1 punto)
- 3. Premios o distinciones obtenidos con el trabajo (máximo 2 puntos)**
- 4. Contribuciones científicas relacionadas con el trabajo (máximo 3 puntos)**
 - Ponencias y/o comunicaciones a congresos, seminarios y jornadas (máximo 1 punto)
 - Publicaciones científicas (máximo 2 puntos)
- 5. Carácter innovador, creativo y original del trabajo (máximo 1 punto)**
- 6. Impacto y transferencia del trabajo (máximo 1 punto)**

El premio puede quedar desierto.