

# XV Jornada Científica sobre Bebidas Fermentadas y Salud.

## Ceremonia de entrega de la II Edición de los “Premios César Nombela”.

COMPONENTES BIOACTIVOS DE LAS BEBIDAS FERMENTADAS:  
BENEFICIOS SOBRE LA SALUD

19 DE NOVIEMBRE DE 2024  
Aula “Cofares”. Edificio “Ampliación Facultad”. Facultad de Farmacia.  
Universidad Complutense de Madrid (UCM).  
Cátedra Extraordinaria de Bebidas Fermentadas.

## Programa

### 9:30 Apertura del acto

**Irene Iglesias Peinado**  
Decana de la Facultad de Farmacia. UCM.

### 9:35 Presentación de la Jornada

**Humberto Martín Brieva**  
Director de la Cátedra Extraordinaria de Bebidas Fermentadas y Salud.  
Departamento de Microbiología y Parasitología. Facultad de Farmacia. UCM.

### 9:45 La cerveza, alimento fermentado dentro de la Dieta Mediterránea

**Ascensión Marcos Sánchez**  
Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC). Madrid.

### 10:30 Componentes bioactivos en bebidas fermentadas

**María de Cortes Sánchez Mata**  
Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia.  
UCM. Madrid.

### 11:15 Descanso

### 11:45 Polifenoles y salud cardiovascular

**Sonia de Pascual-Teresa Fernández**  
Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC). Madrid.

### 12:30 Bases bioquímicas y moleculares de la síntesis de compuestos bioactivos durante la fermentación por parte de las levaduras del vino

**José Manuel Guillamón Navarro**  
Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA – CSIC). Valencia.

### 13:15 Cerveza y neuroprotección

**Francisco José Sánchez Muniz**  
Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia.  
UCM. Madrid.

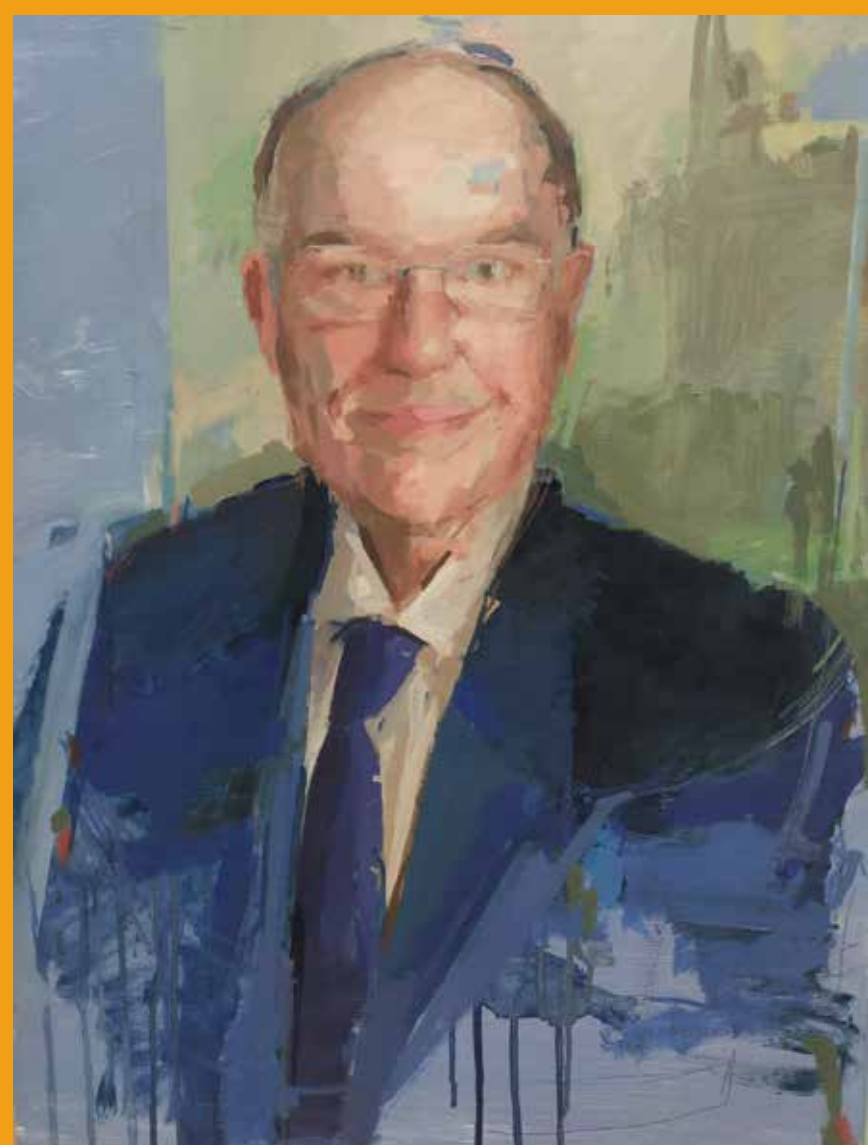
### 14:00 Presentación de los premios César Nombela

**Jacobo Olalla Marañón**  
Director de Cerveceros de España.

### 14:10 Premio a la mejor Tesis Doctoral: *Metabolic adaptations of Saccharomyces yeasts to wine fermentation: Exploring their molecular bases*

**Sonia Albillos Arenal**  
Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC). Valencia.

### 14:30 Almuerzo



En memoria del Prof. Cesar Nombela, fundador de la Cátedra Extraordinaria de Bebidas Fermentadas de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid, se crearon los premios Cesar Nombela. En esta II edición se premia a la mejor Tesis Doctoral en materia de “Bebidas fermentadas por levaduras: elaboración y relevancia en salud y cultura”. Con estos premios la Cátedra pretende reconocer e incentivar la investigación en estas bebidas, integradas en la Dieta Mediterránea. Actualmente dicha dieta está considerada como un estilo de vida que promueve la salud y el bienestar de nuestra sociedad.

En la ceremonia de entrega de galardones de esta segunda edición se expondrá el trabajo premiado, junto con diversas ponencias que se integran en la **XV Jornada Científica sobre Bebidas Fermentadas y Salud**, y que tiene por título “Componentes bioactivos de las bebidas fermentadas: beneficios sobre la salud”. En esta Jornada se pretende analizar el efecto funcional que presentan algunas moléculas bioactivas de estas bebidas sobre la fisiología humana.

Previa inscripción, la asistencia es libre y gratuita hasta completar el aforo.  
Al finalizar el acto, se servirá un coctel entre los asistentes.

Inscripciones: Graciela Alonso ([gracalon@ucm.es](mailto:gracalon@ucm.es))

CÁTEDRA EXTRAORDINARIA DE  
**BEBIDAS FERMENTADAS**  
Universidad Complutense de Madrid

