

Resumen

En 2013 la UNESCO inscribió la Dieta Mediterránea como uno de los elementos de la “Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad”. Numerosos estudios corroboran que los países del Mediterráneo gozan de tasas de morbilidad por enfermedades crónicas más bajas y con una esperanza de vida más elevada. 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 la cerveza, el vino o la sidra. El origen vegetal y el proceso natural desarrollado por las levaduras hacen que las bebidas fermentadas presenten un gran número de componentes saludables, como los polifenoles. Numerosos profesionales y expertos sanitarios admiten por tanto el consumo moderado de estas bebidas dentro de lo que sería la dieta ideal, siempre que se considere en el contexto de una alimentación adecuada y de una población sana y adulta. En esta alimentación podríamos asimismo añadir otros alimentos fermentados, cuyos beneficios para la salud van poco a poco acreditándose, al igual que lo hace el disfrutar de un estilo de vida activo y en el que la socialización juegue un papel importante.

Con el título **"ALIMENTOS Y BEBIDAS FERMENTADAS RICOS EN POLIFENOLES COMO INTEGRANTES DE UNA DIETA Y UN ESTILO DE VIDA SALUDABLES"** presentamos la XVI Jornada Científica sobre Bebidas Fermentadas y Salud. La Jornada-Taller consta de dos partes: un conjunto de conferencias seguidas de debates (09 de julio) y un taller informático (10 de julio por la mañana), para introducir 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, Veterinaria, Enfermería, Psicología, 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 1 crédito docente aquellos estudiantes de grado de la Universidad Complutense de Madrid (UCM) que participen tanto en la Jornada del día 09, como en el taller del día 10. De acuerdo con la normativa de la UCM la obtención de créditos requiere la realización de una prueba de evaluación, que se realizarán al finalizar el taller del día 10 a las 14:30 en la misma aula de informática.



Inscripciones:
Graciela Alonso
gracalon@ucm.es



XVI Jornada Científica-Taller sobre Bebidas Fermentadas y Salud

Alimentos y bebidas fermentadas ricos en polifenoles como integrantes de una dieta y un estilo de vida saludables

9 y 10 de julio de 2025
Facultad de Farmacia.
Universidad Complutense de Madrid

CÁTEDRA EXTRAORDINARIA DE
BEBIDAS FERMENTADAS
Universidad Complutense de Madrid



9 DE JULIO 2025. Aula Cofares. Edificio "Ampliación Facultad". Facultad de Farmacia.

9:30 Apertura del Acto

Pilar Gómez-Serranillos Cuadrado
Decana de la Facultad de Farmacia.
Universidad Complutense de Madrid.

9:35 Presentación de la Jornada

Humberto Martín Brieva
Director de la Cátedra Extraordinaria de
Bebidas Fermentadas y Salud. Catedrático
del Departamento de Microbiología y
Parasitología. Facultad de Farmacia.
Universidad Complutense de Madrid.

10:00 Araceli Redondo Cuenca

Catedrática del Departamento de Nutrición
y Ciencia de los Alimentos. Facultad de
Farmacia. Universidad Complutense de
Madrid.

"Compuestos bioactivos en los alimentos: Entre la tradición y la innovación"

10:45 María Dolores Maldonado y Aibar

Profesora titular del Departamento de
Bioquímica Médica y Biología Molecular e
Inmunología. Facultad de Medicina.
Universidad de Sevilla.

"Propiedades saludables de la cerveza por su contenido en melatonina"

11:30 Descanso y café

12:00 Alicia Moreno Ortega

Profesora titular del Departamento de
Bromatología y Tecnología de los Alimentos.
Universidad de Córdoba.

"Dieta Mediterránea, ¿según quién?"

12:45 Ana María López-Sobaler

Catedrática del Departamento de Nutrición
y Ciencia de los Alimentos. Facultad de
Farmacia. Universidad Complutense de
Madrid.

"Alimentar el cerebro: nutrición inteligente para una mente saludable"

13:30 María Puy Portillo Baquedano

Catedrática del Departamento de Farmacia
y Ciencias de los Alimentos. Facultad de
Farmacia. Universidad del País Vasco /
Euskal Herriko Unibertsitatea.
Directora del Centro de Investigación
Biomédica en Red de la Fisiopatología de la
Obesidad y Nutrición (CIBERObn).

"Limitaciones y retos en la investigación en polifenoles y salud"

14:30 Almuerzo

16:00 Graciela Alonso Castro

Investigadora Posdoctoral de la Cátedra de
Bebidas Fermentadas. Departamento de
Microbiología y Parasitología. Facultad de
Farmacia. Universidad Complutense de
Madrid.

"Efectos beneficiosos del xanthohumol, un polifenol de la cerveza. Evidencias del uso de la levadura como modelo de estudio"

16:45 Luis Ayuso Sánchez* / Nicolás Ureña Bautista**

* Catedrático del Departamento de Derecho
del Estado y Sociología. Facultad de Ciencias
Económicas y Empresariales. Centro de
Investigación Social Aplicada (CISA).
Universidad de Málaga.

** Investigador del Departamento de
Derecho del Estado y Sociología. Facultad de
Ciencias Económicas y Empresariales.
Centro de Investigación Social Aplicada
(CISA). Universidad de Málaga.

"La cerveza social"

10 DE JULIO DE 2025. Edificio Prof. Antonio Doadrio. Aula Lázaro Ibiza. 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 Graciela Alonso Castro. 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.

