

Resumen

Tanto el origen natural de las materias primas como el beneficioso proceso de fermentación, convierte a los fermentados vegetales en alimentos que encajan perfectamente en dietas equilibradas y de referencia dentro de la salud y el bienestar. La más reconocida entre ellas es la Dieta Mediterránea, que 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. Si bien el consumo abusivo de alcohol es pernicioso para la salud, estas bebidas, además de contener una baja proporción de alcohol, presentan un gran número de componentes saludables, como los polifenoles. Numerosos profesionales y expertos sanitarios admiten por tanto el consumo moderado de bebidas fermentadas dentro de lo que sería una dieta equilibrada, siempre que se considere en el contexto de una población sana y adulta. Más aun, manejadas de forma responsable, las bebidas fermentadas pueden actuar como lubricante social, favoreciendo la relación con amigos, familiares o compañeros de trabajo, lo cual puede contribuir al bienestar emocional y favorecer un estilo de vida equilibrado.

Con el título "**LAS BEBIDAS FERMENTADAS EN EL MARCO DE UNA DIETA Y UN ESTILO DE VIDA EQUILIBRADOS**" presentamos la XVII Jornada Científica sobre Bebidas Fermentadas y Salud. La Jornada-Taller aborda todos estos aspectos y consta de dos partes: un conjunto de conferencias seguidas de debates (30 de junio) y un taller informático (1 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.

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 30 de junio al concluir la jornada.



Inscripciones:
Beatriz Lavilla
beatrill@ucm.es

XVII Jornada Científica-Taller sobre **Bebidas Fermentadas y Salud**

Las bebidas fermentadas en el marco de una dieta y un estilo de vida equilibrados

30 de junio y 1 de julio de 2026
Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.
Cátedra Extraordinaria de Bebidas Fermentadas. UCM.



30 DE JUNIO DE 2026

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

9:30 Apertura del Acto

María 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. UCM.

10:00 Poonam Singh Nigam

Senior Lecturer in Biotechnology,
Biomedical Sciences Research Institute,
Ulster University, UK.

"The gut microbiota influenced by the intake of fermented beverages can sustain wellness and alleviate certain ailments"

10:45 Virginia Fernández Ruiz

Profesora titular del Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia.

"Medida de la innovación en bebidas fermentadas y salud"

11:30 Descanso/ Coffee break

12:00 Rafael Moreno Rojas

Catedrático del Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Córdoba.

"Dieta Mediterránea: luces fulgurantes y sombras inesperadas"

12:45 Isabel Moreno-Indias

Investigadora del Instituto de Investigación Biomédica de Málaga y Plataforma en Nanomedicina.

"Fermentación, microbiota y polifenoles: un triángulo clave para la salud metabólica"

13:30 Nicolás Ureña Bautista

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

"Elementos de sociabilidad del consumo de cerveza: el proyecto sobre la cerveza social"

14:30 Almuerzo/ lunch

16:00 Francisco José Tinahones Madueño

Presidente de la Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición (SEEN). Jefe de Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital Universitario Virgen de la Victoria de Málaga.

"¿El ayuno intermitente despierta el ingenio?"

16:45 José Antonio López Moreno

Profesor titular del Departamento de Psicobiología y Metodología en Ciencias del Comportamiento de la Facultad de Psicología de la UCM, Madrid.

"Del plato al estado de ánimo: la dieta mediterránea como ecosistema de bienestar"

1 DE JULIO DE 2026

Aula de informática Lázaro Ibiza. Edificio. Prof. Antonio Doadrio. 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 Beatriz Lavilla García. Departamento de Microbiología y Parasitología. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.

9:30-11:30 Bases de datos biológicas: búsqueda de información.

1. Información biomédica en la web: ¿cómo encontrar lo que busco?
2. Bases de datos primarias: búsqueda de secuencias, actividades y estructuras.
3. Bases de datos secundarias: integración de los datos.

11:30-12:00 Descanso.

12:00-14:00 Otros recursos bioinformáticos.

1. Agrupación funcional de genes y proteínas.
2. Navegando a través del microbioma humano.
3. Predicción de la estructura terciaria de proteínas con AlphaFold.

