

Convocatoria de la III Edición del Premio César Nombela al mejor trabajo en materia de:
“Bebidas fermentadas por levaduras: elaboración y relevancia en salud y cultura”.

Fecha límite de presentación: 15 de septiembre de 2026

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 **III edición de los Premios César Nombela** tiene como objetivo estimular la investigación sobre las cualidades de estas bebidas fermentadas y por ello premiará al mejor trabajo de investigación sobre **“Bebidas fermentadas por levaduras: elaboración y relevancia en salud y cultura”.**

Características y dotación del premio

Premio al **Mejor Trabajo**: 1000 euros*.

*El ganador/a deberá impartir una charla de presentación del trabajo premiado en el acto de entrega del premio, que se celebrará en el mes de noviembre de 2026.

Requisitos de los solicitantes

Podrán optar al premio el autor de una Tesis Doctoral, de un Trabajo de Fin de Máster o los autores de una publicación científica realizada en España que cumpla los siguientes requisitos:

1. Deberá estar relacionada con la temática “Bebidas fermentadas por levaduras: elaboración y relevancia para la salud o la cultura”.
2. La defensa del trabajo o su publicación deberá haberse llevado a cabo en el año 2025.

Procedimiento de solicitud

La solicitud debe realizarse enviando un correo electrónico a la dirección: beatri11@ucm.es. En dicho email se debe adjuntar el PDF del trabajo presentado, que podrá ser en castellano o inglés, una acreditación de la calificación si la hubiera, y un documento con los siguientes datos:

- Apellidos y nombre.
- DNI, NIE o Pasaporte.
- Email de contacto.
- Título del trabajo.
- Calificación del trabajo (en el caso de Tesis doctoral o TFM).
- Titulación por la que ha realizado el trabajo (en el caso de TFM).

Plazo de presentación

El plazo de presentación de solicitudes finaliza el día 15 de septiembre de 2026.

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 de la UCM e integrado también por la Decana de la Facultad de Farmacia de la UCM, el Director del Departamento de Microbiología y Parasitología de la UCM, el Coordinador del Máster de Microbiología y Parasitología de la UCM, y un miembro del Foro para la Investigación de la Cerveza y Estilos de Vida (FICYE), o personas en quien deleguen. Se valorará el impacto del trabajo, así como su carácter innovador, creativo y original.

El premio puede quedar desierto.

En Madrid, a 24 de julio de 2026

A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and a long horizontal stroke extending to the right.

FIRMA: Prof. Humberto Martín Brieva

Director de la Cátedra de Bebidas Fermentadas