Ceremonia de Entrega de la III edición del Premio César Nombela.

Cátedra de Bebidas Fermentadas. UCM.

1 DE DICIEMBRE 2026

Salón de actos "Cofares". Facultad de Farmacia.

Programa

16:00 **Apertura del acto** por Dña. Pilar Gómez-Serranillos Cuadrado, Decana de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid.

16:05 **Presentación del premio** por D. Jacobo Olalla Marañón, director de Cerveceros de España y por D. Humberto Martín Brieva, director de la Cátedra Extraordinaria de Bebidas Fermentadas de la UCM.

16:15 **Charla invitada:**

Lina Badimón Maestro

Directora del Programa – ICCC Cardiovascular del IR-Hospital de la Santa Cruz i Sant Pau de Barcelona. Vicepresidente de la Sociedad Española de Cardiología. Chair Council Basic Science-European Society of Cardiology.

"Nutrición, antioxidantes y protección cardiovascular: estrategia para una longevidad saludable."

17:00 **Entrega del Premio César Nombela al mejor trabajo y ponencia:**

Carlos Martín Lobera

Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal (área de Tecnología de los Alimentos) de la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de la Universidad de Valladolid.

"Brewing with Whole Wheat Bread to Produce Different Beer Styles".

17:45 **Cóctel y degustación de cervezas.**



En memoria del Prof. César Nombela, fundador de la Cátedra Extraordinaria de Bebidas Fermentadas de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid, se ha creado el premio César Nombela al mejor trabajo en materia de "Bebidas fermentadas por levaduras: elaboración y relevancia en salud y cultura". Con esta iniciativa, 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 del galardón se expondrá el trabajo premiado, junto con la ponencia de la Dra. Lina Badimón Maestro, experta en el campo de las bebidas fermentadas y la salud cardiovascular.

Previa inscripción, la asistencia es libre y gratuita hasta completar el aforo.

Inscripciones: beatri11@ucm.es

CÁTEDRA EXTRAORDINARIA DE BEBIDAS FERMENTADAS
Universidad Complutense de Madrid

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE MADRID