

CURSOS DE VERANO

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID



SAN LORENZO DE EL ESCORIAL

15 de julio

LAS BEBIDAS FERMENTADAS Y LA DIETA
MEDITERRÁNEA: ¿PODEMOS COMBINAR PLACER Y
SALUD?

Objetivos

Desde las más antiguas civilizaciones, las bebidas fermentadas han sido parte fundamental de la alimentación y cultura de la humanidad. Debido a su contenido en alcohol, aunque éste sea reducido, el consumo de estas bebidas está hoy en día bajo escrutinio de numerosos organismos públicos. Sin embargo, desde hace varias décadas numerosos estudios científicos desligan el consumo moderado de estas bebidas fermentadas, en el contexto de una dieta saludable, de los efectos perniciosos derivados del abuso del alcohol, acreditando incluso beneficios, especialmente sobre la salud cardiovascular. Factores como el tipo de bebida o el patrón de consumo parecen jugar también un papel importante en el impacto de su consumo sobre la salud.

Otras consideraciones se unen a la controversia sobre estas bebidas. Por una parte, el arraigo en nuestra sociedad de actividades tan comunes, a la par que tan beneficiosas para la sociabilidad, como el tomar “una caña” o “unos vinos”. Por otra, el sustancial impacto de este sector en la economía, ya que contribuye de forma muy positiva tanto en términos de puestos de trabajo como en la riqueza de nuestro país.

En este curso pretendemos abordar desde un punto de vista científico el consumo moderado de las bebidas fermentadas, que conforma una realidad con múltiples aristas. Si bien la jornada pivota fundamentalmente sobre los aspectos relacionados con la salud, se abrirá también a cuestiones económicas, sociológicas e incluso hedonistas. Así, la jornada finalizará con una cata de cerveza.

Esperamos que se convierta en un agradable espacio de debate en el que los asistentes adquieran una perspectiva amplia y objetiva en cuanto al papel y efecto del consumo moderado de bebidas fermentadas en nuestra sociedad, tanto en términos de salud como de bienestar.

Programa

LUNES, 15 DE JULIO

10.00 h – Humberto Martín Brieva. Departamento de Microbiología y Parasitología de la Facultad de Farmacia de la UCM. Cátedra de Bebidas Fermentadas de la UCM. Madrid

Historia y actualidad de las bebidas fermentadas

10.45 h – Rosa María Ortega. Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos de la Facultad de Farmacia de la UCM. Madrid

Bebidas fermentadas en el contexto de la Dieta Mediterránea

11.30 h – María Victoria Moreno-Arribas. Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) CSIC-UAM, Madrid

Alimentos y bebidas fermentadas: aprovechando su interacción con el microbioma intestinal en beneficio de la salud humana

12.15 h – Lina Badimon Maestro. Research Institute-Hospital de la Santa Creu i Sant Pau, IIB Sant Pau, CiberCV, Barcelona

La dieta primer escalón contra el envejecimiento prematuro

13.00 h – Sonia de Pascual-Teresa. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN), Madrid

Polifenoles en la dieta mediterránea

16.00 h – José Antonio López-Moreno. Departamento de Psicobiología y Metodología en Ciencias del Comportamiento de la Facultad de Psicología de la UCM, Madrid

Psicología del consumo de bebidas fermentadas: bienestar emocional y socialización

16.45h – María Felisa Bartolomé Ocete. Presidenta de la Fundación Benéfico-Docente de la Escuela Superior de Cerveza y Malta (FBD ESCYM)

Avances tecnológicos para una cerveza sin alcohol

17.30 h – Mesa redonda: Conclusiones de la jornada

Modera: Humberto Martín Brieva. Departamento de Microbiología y Parasitología de la Facultad de Farmacia de la UCM. Cátedra de Bebidas Fermentadas de la UCM. Madrid

Participantes: Rosa María Ortega. Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos de la Facultad de Farmacia de la UCM. Madrid

María Victoria Moreno-Arribas. Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) CSIC-UAM, Madrid

Lina Badimon Maestro. Research Institute-Hospital de la Santa Creu i Sant Pau, IIB Sant Pau, CiberCV, Barcelona

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

Jose Antonio López-Moreno. Departamento de Psicobiología y Metodología en Ciencias del Comportamiento de la Facultad de Psicología de la UCM, Madrid

Maria Felisa Bartolomé Ocete. Presidenta de la Fundación Benéfico-Docente de la Escuela Superior de Cerveza y Malta (FBD ESCYM)

18.00 h – Cata y maridaje de cervezas

Dirección

Director: Humberto Martín Brieva. Departamento de Microbiología y Parasitología de la Facultad de Farmacia de la UCM. Cátedra de Bebidas Fermentadas de la UCM. Madrid

Secretario:

Coordinador UCM: José Ramón Núñez Peña

Colaborador principal:

Colaboradores:

Patrocinadores

