

VIII JORNADA SOBRE
BEBIDAS FERMENTADAS:

HOSTELERÍA Y NUTRICIÓN

CÁTEDRA EXTRAORDINARIA
DE BEBIDAS FERMENTADAS

(Director: Prof. César Nombela)

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

Para profesores de Enseñanza Secundaria y
Formación Profesional, así como profesores y
estudiantes de Universidad.

2 de diciembre de 2019

Lugar: Sala Mudéjar del Rectorado de
la Universidad de Córdoba.
Avda. Medina Azahara, 5. Córdoba.

Asistencia gratuita. Se entregará diploma acreditativo

CÁTEDRA EXTRAORDINARIA DE
BEBIDAS FERMENTADAS
Universidad Complutense de Madrid



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID



El consumo de bebidas fermentadas y en particular de cerveza es muy popular en nuestro entorno; pero,

- **¿Sabemos cómo se elabora la cerveza, y cómo determina este proceso el estilo de cerveza final?**

- **¿Conocemos cuáles son los beneficios del consumo moderado de bebidas fermentadas en nuestra nutrición y en general en nuestra salud?**

- **¿Dominamos la cata y el maridaje de la cerveza?**

- **¿Hasta qué punto conocemos los secretos del vinagre?**

La jornada que presentamos abordará todas estas cuestiones, esenciales en la actualidad para docentes y profesionales de la hostelería y la alimentación. Desde tiempos inmemoriales la humanidad ha sabido utilizar materias primas naturales para obtener bebidas fermentadas. Los procedimientos se han ido perfeccionando y las levaduras fermentadoras se han “domesticado” y mejorado. Todo ello ha contribuido a que hoy podamos disponer de la mayor variedad y calidad de estas bebidas fermentadas. Así, la cerveza, el vino o la sidra a la vez que se hacen indispensables en cualquier servicio de restauración, pasan igualmente a ser componentes esenciales de la tradicional dieta mediterránea y de nuestra cultura. Numerosos estudios apuntan asimismo a que el consumo moderado de estas bebidas por personas adultas sanas podría también proporcionar efectos beneficiosos relevantes sobre la salud. Conscientes por tanto de su importancia, en esta Jornada se abordarán distintos aspectos de esta temática desde la perspectiva de la más reciente evidencia científica.

PROGRAMA

15.00 **Recogida de la documentación.**

15.10 **Presentación de la Jornada.**

César Nombela.

Cátedra extraordinaria de Bebidas Fermentadas y Salud de la Universidad Complutense de Madrid.

Rafael Moreno.

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

15.30 **Víctor Jiménez.**

Departamento de Microbiología y Parasitología. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.

"Elaboración de cerveza: tradición, tecnología y arte"

16.15 **Rafael Moreno.**

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

"Vino, cerveza y salud".

17.00 **Descanso. Café.**

17.30 **Jesús Román Martínez.**

Grado en Nutrición Humana y Dietética. Universidad Complutense de Madrid.

"La cerveza: una bebida a través de la historia. Un modelo de dieta mediterránea"

18.15 **Rocío Márquez.**

Asociación de Amigos y Amantes del Vino y el Vinagre (VINAVIN).

"Elaboración de vinagre y su papel en la gastronomía"

19.00 **Luis Vida.**

Coordinador del "I Curso de sommeliers de cerveza" de la Cámara de Comercio de Madrid.

"La cerveza: sorbos de historia"

19.45 **Fin de la Jornada y Coctel.**

Inscripciones y confirmación de asistencia:
icosano@ucm.es / 913 942 084