



CÁTEDRA EXTRAORDINARIA DE

BEBIDAS FERMENTADAS

Universidad Complutense de Madrid



Las bebidas fermentadas, y la cerveza en concreto, constituyen productos naturales, integrados por miles de componentes en diversas concentraciones. Como tal conjunto complejo, son el resultado de la acción fermentativa microbiana sobre las materias primas, pudiéndose afirmar que no representan solamente una mezcla de ingredientes, sino un conjunto vivo de sustancias en diversas proporciones. El consumo desde tiempo inmemorial de bebidas fermentadas determina una relación especial de estos productos con la alimentación y la salud humana. Las nuevas tecnologías de investigación aportan nuevos procedimientos para establecer esta relación, bebidas-salud, desde el punto de vista biomédico.

La jornada-taller consta de dos partes: un conjunto de conferencias, seguidas de debate (día 8 de julio) y un taller bioinformático (día 9 por la mañana), para introducir a los participantes en el manejo de la información científica fundamental, tal como se encuentra estructurada en textos y bases de datos.

La jornada-taller se dirige a profesionales de la Medicina, Farmacia, Biología, Química, Tecnología de Alimentos, Ingeniería Agronómica y relacionadas, así como a estudiantes avanzados en estas carreras. La asistencia es libre previa inscripción. Para asistir a las conferencias el número máximo de plazas es 150. El taller bioinformático dispone de un máximo de 30 plazas.

A los participantes se les concederá un diploma de asistencia. También pueden obtener créditos docentes. La obtención de créditos requiere la realización de un test de evaluación.

Jornada científica-taller sobre **Bebidas fermentadas y salud humana**

8 y 9 Julio 2009

Facultad de Farmacia. Universidad Complutense. Madrid

Cátedra Extraordinaria de Bebidas Fermentadas y Salud

Director: César Nombela

ASISTENCIA GRATUITA

Inscripciones en:
anacab@pas.ucm.es ó teléfono 91 394 20 84
Indicar si se desea participar también en el taller Informático y optar a créditos docentes

PROGRAMA



MIÉRCOLES 8 DE JULIO

9:00 h. **Recogida de documentación**

9:30 h. **Conferencia de apertura:**

- **José María Ordovás**
Director de Laboratorio de Nutrición y Genómica. Human Nutrition Research Center on Aging. Universidad de Tufts, Boston (EEUU).
Nutrigenómica: desarrollo y perspectivas.

PONENCIAS

10:30 h.

- **José Martínez Peinado**
Facultad de Biología.
Universidad Complutense.
Historia de la domesticación de la levadura cervecera (y sus consecuencias).

11:15 h. **Coffee Break**

11:45 h.

- **Adolfo J. Martínez**
Instituto de Fermentaciones Industriales. CSIC.
La levadura como fuente de manoproteínas funcionales en bebidas fermentadas.

12:30 h.

- **Rosa María Sainz**
Instituto de Oncología del Principado de Asturias (IUOPA). Universidad de Oviedo
Actividad antitumoral de compuestos bioactivos presentes en la cerveza.

13:15 h.

- **Victoria Valls**
Facultad de Medicina.
Universidad de Valencia
Efecto antioxidante de la cerveza en procesos oxidativos.

14:00 h. **Almuerzo**

15:30 h.

- **José Manuel Martínez Martos**
Facultad de Ciencias Experimentales y de la Salud. Universidad de Jaén.
Consumo de cerveza y cáncer de mama en un modelo animal.

16:15 h.

- **César Nombela**
Cátedra Extraordinaria de Bebidas Fermentadas. Universidad Complutense.
Modelos experimentales para la caracterización de la acción biológica de xanthohumol.

17:00 h.

- **Manuel Díaz-Rubio**
Jefe de Servicio de Aparato Digestivo. Hospital Clínico Universitario San Carlos de Madrid.
Aspectos médicos del consumo moderado de cerveza.

JUEVES 9 DE JULIO

Taller bioinformático. Utilización de bases de datos y literatura relevante sobre los temas objeto de la jornada. (máximo 30 participantes).

- **Víctor Jiménez-Cid**
Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.

9:30 h.

Bases de datos biológicas interrelacionales: Búsqueda de información.

1. Bases de datos bibliográficas en Biomedicina (PubMed)
2. Bases de datos de compuestos químicos (PubChem)
3. Bases de datos primarias de secuencias de ADN (GenBank, EMBL) y proteínas (Uni-Prot)
4. Concepto de “*biomining*” y bases de datos secundarias
5. Ontología génica (GO) y anotación funcional.
6. Integración de datos: Aproximación a la metabolómica con KEGG

11:30 h. **Descanso**

12:00h.

Genómica y post-genómica de la levadura de la cerveza, *Saccharomyces cerevisiae*.

- Acceso al portal SGD de genómica funcional de levadura
- Herramientas on-line para la navegación del genoma de la levadura
- Consulta de datos transcriptómicos.
- Interactoma.
- Mapa metabólico de *S. cerevisiae*