

## Cata, degustación gastronómica y mesa redonda "Pequeños placeres"

Una vez concluidos los actos científicos de la mañana, los asistentes al I Simposio Internacional de la Cerveza disfrutaron de una cata y degustación gastronómica en un marco incomparable, el Teatro Real. Juan Muñoz, presidente de la Asociación Española de Sumilleres, y César Ruiz, tabernero del restaurante José Luis, actuaron como maestros de ceremonias y mostraron el excelente maridaje de los cuatro tipos de cerveza más populares (lager, especial, extra y negra-stout) con cuatro apetitosos platos de la cocina mediterránea.

Posteriormente, se celebró la mesa redonda "Pequeños placeres", moderada por José Carlos Capel, crítico gastronómico y miembro de la Real Academia de Gastronomía, y que contó con la presencia del sociólogo Lorenzo Díaz, la editorialista gráfica Maitena Burundarena, la periodista Marina Castaño y el escritor Luis Antonio de Villena. Los ponentes debatieron animadamente sobre la cerveza desde una perspectiva sociológica y cultural y destacaron su importante valor gastronómico.



## AGENDA

### Próximas actividades

#### ■ Congresos y Foros de Nutrición.

El I Congreso de la Asociación Española de Dietistas y Nutricionistas "Nuevos retos en Nutrición Aplicada en el siglo XXI" tendrá lugar en Barcelona los próximos días 17 y 18 de octubre. El Centro de Información Cerveza y Salud presentará el día 18 a las 18 horas una conferencia del Prof. Dr. Lluís Serra sobre la "Relación entre el consumo moderado de cerveza y el consumo de energía y nutrientes, el índice de masa corporal y la actividad física en la población adulta española". El Congreso se celebrará en el Centro de Convenciones Wintertur.

#### ■ Jornadas Científicas.

Presentación en 6 ciudades españolas (Cádiz, A Coruña, Palma de Mallorca, Santander, Logroño y Barcelona) del estudio "Evaluación del consumo moderado de cerveza: estudio nutricional e inmunológico en humanos y animales de experimentación" elaborado por el grupo de investigación del Instituto del Frío del Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) que dirige la Dra. Ascensión Marcos.

- Colegio Oficial de Médicos de Cádiz: 29 de octubre
- Colegio Oficial de Médicos La Rioja: 21 de noviembre
- Colegio Oficial de Farmacéuticos Barcelona: 29 de noviembre

#### ■ UNAE.

La próxima charla a la Unión Nacional de Amas del Hogar Españoles se celebrará el próximo 24 de octubre a las 17:30 horas en el Real Círculo de Labradores de Sevilla.

#### ■ Charlas en Universidades.

El CICS estará ofreciendo una charla en el III Seminario de Nutrición de la Universidad Internacional Menéndez Pelayo a cargo de la Prof. Mercé Vidal el próximo día 21 de noviembre en Cuenca.

### Finaliza el plazo de entrega de solicitudes de la Beca Cerveza y Salud

El próximo día 15 de noviembre finaliza el plazo de presentación de solicitudes de la III Edición de las Becas Cerveza y Salud. La beca tiene como objetivo fomentar la formación experimental de jóvenes menores de treinta años, incentivando la investigación científica en colaboración con Universidades y Centros de Investigación españoles.

A la Beca pueden optar estudiantes de último año de carrera de ciencias, estudiantes de posgrado o licenciados que realicen trabajos de investigación experimentales sobre la cerveza en relación con la salud y/o la nutrición. La Beca Cerveza y Salud está dotada con 12.020 € (2 millones de pesetas).

Sí, deseo recibir información del Centro de Información Cerveza y Salud

Nombre .....  
 Apellidos .....  
 Especialidad .....  
 Centro .....  
 Cargo .....  
 Teléfono ..... Fax .....  
 Dirección .....  
 Ciudad ..... C.Postal .....  
 e-mail .....

Para recibir de forma totalmente gratuita las publicaciones del Centro de Información Cerveza y Salud, rellene el cupón adjunto y envíelo a:

**Centro de Información Cerveza y Salud**  
 Apdo. Correos 61.210  
 28080 Madrid

Si lo desea, también puede hacerlo a través del teléfono **91 383 30 32**, fax **91 766 59 95**, nuestra página web [www.cervezaysalud.org](http://www.cervezaysalud.org) o a la siguiente dirección de correo electrónico:

**e-mail: [info@cervezaysalud.org](mailto:info@cervezaysalud.org)**

8  
octubre 2002

CERVEZA y SALUD

## EDITORIAL

En los últimos meses, el Centro de Información Cerveza y Salud ha continuado con sus presentaciones de estudios científicos en Colegios de Médicos y Farmacéuticos, participando en distintos Congresos y Foros profesionales, impartiendo charlas en la universidad, promoviendo un año más sus becas de investigación, así como un largo etcétera de actividades.

Dentro de esta intensa labor divulgativa, sin duda hay que destacar muy especialmente el I Simposio Internacional de la Cerveza, que bajo el título "La cerveza, razón y placer" se celebró en Madrid el pasado 3 de octubre. Por primera vez en España se reunieron investigadores de dentro y fuera de nuestras fronteras para presentar los últimos conocimientos sobre los efectos saludables del consumo moderado de cerveza. La valoración de este primer encuentro, que ha combinado el contenido científico con otras actividades lúdico-gastronómicas y sociológicas, no puede ser más positiva. Por eso, confiamos en que la iniciativa se consolide en el tiempo con la celebración en el futuro de una II edición, para la que esperamos renovar el apoyo e ilusión demostrados en esta primera experiencia.

Desde el Centro de Información Cerveza y Salud no queremos dejar pasar esta oportunidad para agradecer públicamente la inestimable colaboración prestada por la Real Academia Nacional de Medicina, las entidades co-organizadoras (SEDCA y ALCYTA), por todos los ponentes y participantes en el Simposio y, muy especialmente, la contribución del Dr. Manuel de Oya, Chairman del Simposio, sin cuya dedicación, compromiso y generosidad, a la altura de su talla profesional y humana, este Simposio no hubiera sido posible. Muchas gracias.



# al día

ES UNA PUBLICACIÓN DEL CENTRO DE INFORMACIÓN CERVEZA Y SALUD

La Real Academia Nacional de Medicina acogió el I Simposio Internacional de la Cerveza

## Primera reunión internacional en España sobre el consumo moderado de cerveza y la salud

El Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación inauguró este encuentro que contó con 120 asistentes

El 3 de octubre se celebró en la Real Academia Nacional de Medicina el I Simposio Internacional de la Cerveza. Bajo el lema "La cerveza, razón y placer", se abordaron múltiples aspectos de esta bebida natural y saludable.

"Este encuentro pretende contextualizar el consumo moderado de cerveza dentro de una dieta saludable en el marco social y gastronómico de nuestro país", destacó el Prof. Manuel de Oya, Presidente del Simposio. "En los últimos años hemos visto cómo la comunidad científica se ha interesado por las propiedades funcionales de la cerveza y creo que era el momento de organizar una reunión en la que los científicos tuviéramos ocasión de conocer y debatir sobre ello".

El Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, el Excmo. Sr. D. Miguel Arias Cañete, inauguró este encuentro, acompañado por los presidentes del Congreso y de las organizaciones convocantes, SEDCA y ALCYTA, así como del presidente de la Real Academia de Medicina, el Excmo. Sr. D. Amador Schüller, y del presidente de Cerveceros de España, Carlos de

Jaureguizar. La conferencia inaugural corrió a cargo del Prof. Lluís Serra Majem, que destacó el valor de la cerveza como parte de la cultura y la dieta mediterráneas.

El Dr. Jonathan J. Powell planteó que la cerveza podría tener efectos positivos en la prevención de enfermedades del sistema óseo, como la osteoporosis, debido a su aporte de silicio.

En la mesa redonda "Cerveza y prevención cardiovascular e inmunológica" participaron los doctores Martin Bobak, Pilar Codoñer, Henk F. J. Hendriks y Ascensión Marcos, que expusieron los efectos beneficiosos de la cerveza en la prevención cardiovascular, en la capacidad antioxidante, y la mejor respuesta del sistema inmune.

Las comunicaciones científicas presentadas plantearon resultados esperanzadores en cuanto a las propiedades funcionales de la cerveza. No obstante, tal y como destacó el Prof. De Oya, es preciso continuar investigando y profundizando en estos resultados, así como abrir nuevas líneas de estudio sobre esta popular bebida.



Un momento de la inauguración oficial del Simposio



Según se afirmó en la mesa redonda "Cerveza y prevención cardiovascular e inmunológica"

## El consumo moderado de cerveza tiene beneficios sobre los sistemas óseo, cardiovascular e inmune

Científicos nacionales e internacionales expusieron en la mesa redonda "Cerveza y prevención cardiovascular e inmunológica" sus últimos estudios realizados en esta área de investigación y que fue moderada por el Prof. Dr. Manuel de Oya, Presidente del Simposio.

Tanto los hombres como las mujeres consumidores de cerveza de forma moderada y regular tienen menos riesgo de sufrir infarto de miocardio que los no bebedores, debido a la reducción de coagulación sanguínea y aumento del colesterol de alta densidad (HDL), afirmó el Dr. Martin Bobak, del Dpto. de Epidemiología y Salud Pública del University College de Londres.

La Dra. Pilar Codoñer, Profesora de Pediatría de la Universidad de Valencia, destacó que un consumo moderado de cerveza tiene una elevada capacidad antioxidante que se debe a su poder de capturar radicales libres, que son especies oxigénicas reactivas involucradas no sólo en el deterioro oxidativo de los alimentos sino también en perturbaciones de la salud.

Por su parte, la Dra. Ascensión Marcos, investigadora del Instituto del Frío del CSIC, expuso los resultados de un estudio que demuestra que un consumo moderado de cerveza implica una mayor respuesta inmune del

organismo frente a agresiones externas como las infecciones.

Además, como expuso el Dr. Henk Hendriks, investigador del Centro de Nutrición e Investigación de los Alimentos de Holanda, los niveles altos de homocisteína en sangre inter-

vienen en la oclusión vascular y pueden encontrarse en el origen de las trombosis. Asimismo, el Dr. Hendriks, también explicó el papel favorable de la vitamina B en estas patologías para destacar que la cerveza podría tener un efecto antitrombótico muy positivo.



Participantes en la mesa redonda "Cerveza y prevención cardiovascular e inmunológica"

## "La cerveza puede mejorar la calidad nutricional de la dieta"

Prof. Lluís Serra, Presidente de la Fundación para la Promoción de la Dieta Mediterránea

El profesor Lluís Serra Majem, Catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad de Las Palmas y Presidente de la Fundación para la Promoción de la Dieta Mediterránea, ofreció la conferencia inaugural del I Simposio Internacional de la Cerveza, en la que destacó el valor de la cerveza como parte de la cultura y la dieta mediterráneas, recalcando que "la cerveza formó parte hasta la Edad Media de la cultura mediterránea actual y tienen el derecho a reclamar su protagonismo como ingrediente de la dieta mediterránea clásica".

Según el reciente estudio "La cerveza en la dieta de los españoles" dirigido por el Dr. Serra, la cerveza, además de formar parte de la ali-

mentación mediterránea, puede mejorar la calidad nutricional de la dieta. Los españoles que consumen cerveza de forma moderada aportan a su dieta una mayor cantidad de folatos (ácido fólico), especialmente en el caso de las mujeres, y vitaminas del grupo B, como la riboflavina, que facilita la digestión, la niacina, tiamina, ácido pantoténico y biotina (todas ellas importantes para un buen desarrollo del sistema nervioso) que los no consumidores. El consumo moderado de cerveza sólo aporta un 4% de las calorías totales de la dieta de los hombres y un 3% de las mujeres. Asimismo, este mismo estudio muestra que el consumo de cerveza también se asocia a un mayor nivel de actividad física.



El Dr. Jonathan Powell, del King's College de Londres, participó en el *I Simposio Internacional de la Cerveza*

## El aporte de silicio de la cerveza y su relación con la salud del sistema óseo

**E**l Dr. Jonathan J. Powell, del Dpto. de Nutrición y Gastroenterología del King's College de Londres, presentó en el *I Simposio Internacional de la Cerveza* la conferencia "El silicio y la salud de los huesos", en la que resaltó el papel del silicio en el desarrollo del sistema óseo, al promover la formación de minerales y colágeno.

Las principales conclusiones apuntadas por este especialista, plantean que el silicio promueve la mineralización de los huesos y su aporte está asociado con un alto índice de densidad de masa ósea en hombres y mujeres pre-menopáusicas. Otro de los puntos a destacar es que el consumo moderado de cerveza está asociado un mayor índice de masa ósea.

Así, el consumo moderado de cerveza podría contribuir en la prevención de la osteoporosis. "Los cereales suponen la principal fuente de silicio de la dieta, y la cerveza es especialmente rica en este mineral; 500 ml. de cerveza aportan entre el 60-70% de la ingesta diaria recomendada de silicio.



Además, el silicio que contiene la cerveza está presente en su forma bioactiva, es decir, de forma que se absorbe fácilmente por el organismo", resaltó el Dr. Powell.

### El Profesor

Manuel de Oya,

Presidente del Simposio

**E**l Simposio Internacional de la Cerveza contó con un presidente de excepción, el Prof. Manuel de Oya Otero. El profesor de Oya contó desde muy joven con merecidos reconocimientos, ya que obtuvo premios extraordinarios tanto en su Licenciatura de Medicina en Madrid, como en la lectura de su Tesis Doctoral en la Universidad de Santiago de Compostela. Tras haber sido nombrado Profesor Adjunto de Patología y Clínica Médica de la Facultad de Medicina de la Universidad Autónoma de Madrid, consigue la Cátedra de esta especialidad en 1987. Desde 1990 y hasta 1999 ocupa el cargo de Director del Departamento de Medicina de la Universidad Autónoma de Madrid. Asistencialmente, es Jefe del Servicio de Medicina Interna de la Fundación Jiménez Díaz, y Jefe de la Unidad de Lípidos. Antes trabajó en el Mount Sinai Hospital (Minnesota, USA) como colaborador del Profesor Grande Covián en los años de 1969 y 70.



El profesor de Oya es miembro fundador de la Sociedad Española de Arteriosclerosis, de la cual fue Presidente de 1992 a 1996; también es vocal y vicepresidente de la European Society for Clinical Investigation (1992-94). Durante 18 años dirigió el curso de Doctorado "Metabolismo Lipídico", sobre el cual ha editado tres libros. Sus publicaciones nacionales e internacionales reflejan sus interesantísimos trabajos sobre el metabolismo de lípidos y lipoproteínas, la relación de la dieta con la aterosclerosis, el efecto de los fármacos sobre los niveles lipídicos y las alteraciones metabólicas en la edad infantil.

### REVISTA DE PRENSA

EL MUNDO

#### "El I Simposio Internacional de la Cerveza debatió ayer sobre los beneficios del consumo moderado de esta bebida"

Madrid, capital de la cervecita, bien merecía una reflexión sobre el consumo y los efectos en la salud de esta bebida y el hecho social que la envuelve. Esta ha sido la razón por la que se ha celebrado el I Simposio Internacional de la Cerveza. Una reunión de científicos que han aportado nuevos datos sobre los beneficios del consumo moderado de esta bebida. Las conclusiones, rotundas: este líquido natural y saludable tiene efectos positivos sobre la formación de los huesos, capacidad antioxidante, antitrombótica e inmunológica, reduce el riesgo cardiovascular, mejora la calidad nutricional de la dieta [...]

EL MUNDO, 4 de octubre de 2002

LA RAZÓN

#### "Cerveza: Brinde sin miedo"

El consumo moderado de cerveza aporta el 17 por ciento de fibra que consumimos los españoles y es la bebida que más cantidad nos ofrece, incluso por encima de los zumos de frutas comerciales [...]. La fibra soluble disminuye el colesterol y la glucosa en sangre además de desarrollar la flora intestinal [...]. La fibra produce sensación de saciedad, regulación intestinal y control del estreñimiento. Otro de sus efectos es un menor contenido calórico de la dieta, proque produce mayor excreción de grasas [...]. La cerveza también protege al organismo contra el envejecimiento celular y, como consecuencia, se considera que la cerveza puede prevenir o retrasar enfermedades degenerativas [...].

LA RAZÓN, 3 de junio de 2002