

58

CERVEZA y SALUD

diciembre 2017

al día

www.cervezaysalud.com

ES UNA PUBLICACIÓN DEL CENTRO DE INFORMACIÓN CERVEZA Y SALUD

Jornada dedicada a la investigación científica celebrada en la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid

Las becas Manuel de Oya cumplen la mayoría de edad apoyando a los jóvenes investigadores

34 estudios, 39 publicaciones en revistas científicas y 68.000 horas de investigación financiadas con una inversión total de 648.000 euros. Son algunas de las cifras más destacadas en la historia de las becas de investigación Manuel de Oya Cerveza Salud y Nutrición, que han celebrado este año su XVIII aniversario con una jornada dedicada a la investigación en la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid. Dicha jornada ha contado con una exposición compuesta por una selección de ocho investigaciones llevadas a cabo por los beneficiarios del programa y con ponencias de destacados investigadores, tras las cuales se ha concedido el Premio Extraordinario Manuel de Oya al mejor trabajo realizado en estos años.

El jurado, formado por investigadores y académicos de diferentes universidades y centros de investigación nacionales e internacionales, ha elegido el estudio ganador entre las investigaciones realizadas por los beneficiarios de este programa de becas. La beca ganadora ha sido escogida en base a su rigor científico, la relevancia de sus conclusiones y la posible aplicación del estudio a la salud humana, teniendo en cuenta tanto la calidad del trabajo como de la exposición realizada.



Imagen de las becas, el jurado y algunos miembros del Comité Científico.

“El Centro de Información Cerveza y Salud (CICS) concede anualmente, desde hace 18 años, las becas Manuel de Oya con el objetivo de apoyar a jóvenes investigadores independientes y fomentar la elaboración de estudios científicos susceptibles de publicación en torno a los efectos del consumo moderado de cerveza en la salud”, explica el Prof. Dr. Ramón Estruch, presidente del Comité Científico del CICS.

En esta ocasión se ha concedido el premio extraordinario Manuel de Oya a la investigadora Paola Quifer Rada por su estudio “Los prenilflavonoides del lúpulo como biomarcador de consumo de cerveza”, dirigido por la prof. Dr. Rosa Lamuela, de la Universidad de Barcelona.

Las becas Manuel de Oya tienen como objetivo apoyar a jóvenes investigadores independientes y fomentar la publicación de estudios científicos en torno a los efectos del consumo moderado de cerveza en la salud

Continúa en página siguiente



Viene de página anterior

En los ocho trabajos preseleccionados se han tratado temas científicos como los efectos del consumo moderado de cerveza en aspectos de la salud: la composición corporal, el sistema cardiovascular o el Alzheimer, entre otros. El jurado, además, ha entregado diplomas a Gemma Chiva por su investigación *“Estudio de las bases científicas de los efectos beneficiosos del consumo moderado de cerveza sobre el sistema cardiovascular: efectos antiinflamatorios del contenido en alcohol y polifenoles de la cerveza”*, realizada en el Hospital Clínic de Barcelona; y a María del Mar Blanquer, autora del estudio *“Efectos del xanthohumol y la 8-prenilnaringenina, principios estrogénicos del lúpulo de la cerveza, sobre el metabolismo oxidativo mitocondrial de la línea de cáncer de mama MCF-7”*, llevado a cabo en el Instituto Universitario de Investigación en Ciencias de la Salud de la Universidad de las Islas Baleares.

“La beca Manuel de Oya fue crucial para entrar en el programa de doctorado, ya que a partir del trabajo de ese año de beca y con la consecuente publicación de dos artículos, obtuve la beca pre-doctoral FI de la Generalitat de Cataluña”, ha comentado la ganadora del premio tras conocer el fallo del jurado.

“A partir de esta beca pude sacar mi primera publicación como primera autora y supuso una carga de energía para luchar por lo que realmente me apetecía: iniciar una carrera investigadora”, ha explicado María del Mar Blanquer.

Para hacerse con este galardón, las autoras de las becas seleccionadas han participado en una exposición de pósters científicos, donde ellas mismas han defendido sus trabajos ante el jurado y el público que acudió al evento. Asimismo, los estudiantes de la UCM asistieron a la exposición, acercándose al mundo de la investigación y conociendo en primera persona las experiencias de los becados en la carrera investigadora.



Algunos miembros del jurado durante la presentación de las becas.

Las autoras de las becas seleccionadas han participado en una exposición de pósters científicos

El premio se ha entregado en un acto en el que investigadores de reconocido prestigio han expuesto ante los asistentes su experiencia en el mundo de la investigación y los retos que ésta presenta. Las ponencias han corrido a cargo del Prof. Dr. Ramón Estruch, presidente del Comité Científico del CICS, consultor senior del Servicio de Medicina Interna del Hospital Clínic de Barcelona y profesor asociado de la Facultad de Medicina de la UB; la Profa. Dra. Lina Badimón, directora del Centro de Investigación Cardiovascular (CSIC-ICCC) y

vicepresidenta de la European Society of Cardiology; la Profa. Dra. Rosa Lamuela, directora del Instituto de Investigación en Nutrición y Seguridad Alimentaria de la UB; y el Prof. Dr. José María Ordovás, profesor y director del laboratorio de Nutrición y Genómica en JM USDA Human Nutrition Research Center on Aging en Tufts University de Boston.

“En los tiempos que corren es difícil encontrar fuentes de financiación para llevar a cabo trabajos científicos de calidad y es necesario que haya más iniciativas como ésta para fomentar la investigación y acercar a los jóvenes a este ámbito” ha señalado la Prof. Dra. Lina Badimón.

Las becas Manuel de Oya continúan apoyando a jóvenes investigadores a día de hoy. En la última edición (2016) se han concedido dos becas, una de las cuales ha recaído en Patricia Alonso, quien está investigando en la Universidad de León y bajo la dirección de la Profa. Mairena Martín, sobre el posible efecto neuroprotector de la cerveza y el efecto de los patrones de consumo de alcohol. Por su parte, Brenda Villavisencio realizará su trabajo sobre el tipo de bebida consumida en la microbiota de adultos sanos en el ICTAN-CSIC con la Dra. Esther Nova como tutora. El jurado se encuentra actualmente deliberando sobre la concesión de las becas 2017 y su fallo se hará público a finales del mes de diciembre.

XVIII ANIVERSARIO

BECAS DE INVESTIGACIÓN MANUEL DE OYA

El estudio “Influencia de la ingesta de cerveza sobre la fisiología gastroesofágica y síntomas digestivos postprandiales” fue presentado por primera vez en el Colegio Oficial de Médicos de León

Según un reciente estudio, el consumo moderado de cerveza no se correlacionaría con un aumento de gases

El estudio “Influencia de la ingesta de cerveza sobre la fisiología gastroesofágica y síntomas digestivos postprandiales”, dirigido por el Dr. Enrique Rey Díaz-Rubio, Jefe del Servicio del aparato digestivo del Hospital Clínico San Carlos (Madrid), concluye que el consumo moderado de cerveza por adultos sanos no se relacionaría con un aumento de reflujos gaseosos ni eructos ni modifica la acomodación gástrica. De esta forma, la investigación señala que el consumo moderado de cerveza no se asocia con la generación de gases y molestias digestivas.

El consumo moderado de cerveza no provocaría un aumento de trastornos gastrointestinales o de sensibilidad gástrica que afecten la digestión

La investigación ha analizado a un grupo de adultos sanos mayores de 18 años de edad, sin síntomas digestivos frecuentes ni enfermedad por reflujo gastroesofágico conocida. El objetivo principal fue evaluar si el consumo moderado de cerveza se asocia con la generación de síntomas digestivos altos como, acidez, regurgitación y saciedad precoz, en el período posterior a las comidas. El estudio también señala que **el consumo moderado de cerveza no provocaría un aumento de trastornos gastrointestinales o de sensibilidad gástrica que afecten la digestión.**

Además, no alteraría la acomodación gástrica después de las comidas y no provocaría un aumento significativo de síntomas digestivos que nos puedan producir molestias o digestiones más pesadas de lo normal. Esta investigación evidencia que no existen diferencias entre el consumo de cerveza tradicional y sin alcohol en la correlación del aumento de gases.

Otros posibles efectos positivos del consumo moderado de cerveza

También en relación al sistema digestivo, el consumo moderado de cerveza podría reducir el riesgo de infecciones producidas por el *H. pylori*, según el estudio “Relación inversa entre el consumo de alcohol y la infección del *Helicobacter pylori*”. De esta manera, el consumo moderado de esta bebida puede provocar que el estómago incremente la secreción de ácidos gástricos teniendo efecto protector frente a la infección por *H. Pylori*, implicado en la úlcera gastroduodenal y, según la OMS, agente cancerígeno.

Así mismo, existen otros estudios sobre la composición de la microbiota intestinal que sugieren que esta se modula gracias a los polifenoles, como los contenidos en la cerveza, mediante la inhibición de bacterias patógenas y por la estimulación de una microbiota beneficiosa. Una de las principales funciones de los polifenoles es la función reguladora que ejercen sobre la microbiota intestinal, pudiendo beneficiar el crecimiento de algunas bacterias beneficiosas e impidiendo la proliferación de otras perjudiciales.

REVISTA DE PRENSA

mía

El consumo moderado de cerveza reduce el riesgo de fracturas y osteoporosis

“El consumo moderado de cerveza puede reducir el riesgo de fracturas y osteoporosis. Además, esta bebida refrescante posee bajo contenido alcohólico y sus propiedades terapéuticas combaten los **nervios, anemia e insomnio**”.

LA VERDAD

No todo pecado engorda

“No todo pecado engorda. La Fundación Española de Nutrición presenta la “Guía Menús Saludables de Murcia” con productos de la zona maridados con cerveza. Cada una de las recetas cuenta con un comentario nutricional sobre sus ingredientes, su armonización con cerveza (en cantidad y graduación alcohólica dentro del límite calórico establecido), un cuadro nutricional y otro con contenido de alérgenos”.

LA RAZÓN

Defienden en Valladolid las propiedades saludables de la cerveza y el vino

“La cerveza, por ejemplo, tiene un contenido escaso de alcohol, que aporta minerales, vitaminas, carbohidratos y cantidades reducidas de proteínas y fibra saludable además de ser una fuente destacable de antioxidantes”.



Actividad física y alimentación adecuada, las mejores aliadas de la mujer durante el embarazo

La SEGO, el CICS y MAMIfit juntos por primera vez para ofrecer pautas saludables a las embarazadas

La Sociedad Española de Ginecología y Obstetricia lleva a cabo una campaña de concienciación sobre la importancia de consumir las cantidades adecuadas de ácido fólico antes, durante y después

del embarazo. Para este fin, ha elaborado junto al Centro de Información Cerveza y Salud, el documento "El papel del ácido fólico en el embarazo", que se presenta por primera vez este año junto a una master class de actividad física para mujeres, dictada por MAMIfit en diferentes ciudades españolas.

"Muchas veces se piensa que durante el embarazo la mujer no debe realizar actividad física y la realidad es que sí debe hacerlo porque esto mejora la capacidad cardiovascular y puede disminuir el riesgo de padecer diabetes gestacional. Es recomendable que realicen actividades de intensidad moderada como caminatas, natación, yoga, pilates, entre otras" explica el Dr. Tirso Pérez Medina, Vicepresidente de la Sociedad Española de Ginecología y Obstetricia.

Asimismo, las mujeres que desean quedarse embarazadas y las que ya lo están deben tener una alimentación adecuada, rica en diferentes vitaminas y minerales que faciliten el desarrollo adecuado de una nueva vida.

Existen alimentos y bebidas que aportan una importante cantidad de folatos. Las judías, el hígado de ternera, las semillas de girasol, garbanzos y espinacas son las principales fuentes de ácido fólico. En cuanto a las bebidas, el zumo de naranja natural y la cerveza sin alcohol encabezan la lista de las que podrían aportar una mayor cantidad de esta vitamina.

¿Cuánto ácido fólico debemos consumir?

Según la Sociedad Española de Ginecología, la ingesta diaria recomendada de ácido fólico en mujeres es de 200 microgramos (mcg)/día, entre 400 y 800 mcg/día si están planeando quedarse embarazadas o si ya lo están y 300 mcg/día si están en período de lactancia. Una dieta apropiada puede aportar alrededor de 250 mcg/día de folatos.

Una ingesta deficiente de la vitamina podría ocasionar durante el embarazo defectos del tubo neural del feto (malformaciones del sistema nervioso central, como la espina bífida). Con el aporte adecuado de ácido fólico, se reduce el riesgo de estas alteraciones en un 70%^{1,2}

Además de tener un papel fundamental durante el embarazo el ácido fólico es esencial para el sistema nervioso y la regeneración de las células, que ayuda también a regular los niveles de homocisteína, factor de riesgo en enfermedades cardiovasculares.

El zumo de naranja natural y la cerveza sin alcohol encabezan la lista de las que podrían aportar una mayor cantidad de esta vitamina

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**

Nombre y ApellidosEspecialidad

CentroCargo

TeléfonoFaxDirección

CiudadC.Postal.....e-mail.....

Si lo desea, también puede hacerlo a través del teléfono **91 383 30 32**, fax **91 766 59 95**, nuestra página web **www.cervezaysalud.com** o a la siguiente dirección de correo electrónico: **e-mail: info@cervezaysalud.com**

El Centro de Información Cerveza y Salud es una entidad que promueve la investigación, en áreas de salud y nutrición, sobre el consumo moderado de cerveza. Desde el CICS nos ponemos a su disposición para recibir propuestas de investigación en torno a este tema, que serán valoradas por nuestro Comité Científico. Asimismo, recordamos los riesgos que el consumo inadecuado de alcohol puede producir en la salud. El CICS no recomienda ni promueve el consumo de cerveza ni quiere transmitir que consumir cerveza, incluso de forma moderada, sea más saludable que no hacerlo.

Centro de Información Cerveza y Salud
Apdo. de Correos 61210-28080 Madrid
info@cervezaysalud.com
www.cervezaysalud.com

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que sus datos personales incluidos en nuestra base de datos, y que nos fueron facilitados en su momento, forman parte de un fichero automatizado creado con la finalidad de gestionar el envío y recepción por su parte del boletín trimestral y de información generada por el CENTRO DE INFORMACIÓN CERVEZA Y SALUD, cuyo responsable y destinatario de su uso es únicamente Burson-Marsteller, la entidad que realiza y distribuye esta publicación y otras actividades para el CENTRO DE INFORMACIÓN CERVEZA Y SALUD. Si lo desea, podrá ejercitar en todo momento los derechos de acceso, rectificación, cancelación y, en su caso, el de oposición, dirigiéndose por escrito al CENTRO DE INFORMACIÓN CERVEZA Y SALUD, a la dirección: Apartado de correos 61.210, 28080-MADRID o por correo electrónico a info@cervezaysalud.com.