

# Cátedra Extraordinaria de Bebidas Fermentadas

Universidad Complutense de Madrid

Convocatoria de la I edición de los Premios César Nombela  
a la mejor Tesis y Trabajo Fin de Máster en materia de:

[“Bebidas fermentadas por levaduras:  
elaboración y relevancia en salud y cultura”](#)

Fecha límite de presentación:

15 de octubre de 2023

+info: <https://catedrabebferm.es/>



## Objeto

La Cátedra de Bebidas Fermentadas de la UCM se constituyó en 2007 bajo la dirección del Prof. César Nombela. La Cátedra promueve la investigación y el análisis de las bebidas fermentadas pertenecientes a la Dieta Mediterránea (cerveza, vino y sidra). Estudia fundamentalmente su relación con la salud dentro del contexto de una alimentación saludable y equilibrada, siempre desde el análisis de un consumo moderado por adultos sanos. Dentro de este ámbito se convoca la **I edición de los Premios César Nombela** a la mejor **Tesis** y al mejor **Trabajo Fin de Máster**, con el objetivo de estimular la investigación sobre las cualidades de estas bebidas fermentadas.

## Dotación de los premios

La dotación de los premios será:

- Premio a la Mejor Tesis Doctoral: 700 euros\*.
- Premio al Mejor Trabajo Fin de Máster (TFM): 300 euros\*.

Los ganadores deberán impartir una charla de presentación del trabajo premiado en la siguiente Jornada sobre Bebidas Fermentadas, durante la cual se hará entrega de los premios.

El pago del premio irá a cargo de la posición presupuestaria G/4802000/100 del presupuesto 2023 de la Cátedra Extraordinaria de Bebidas Fermentadas de la UCM, en la que según documento número 1001503530 se ha reservado crédito por el importe máximo indicado.

\*Los posibles gastos de transporte y alojamiento de los premiados correrán a cargo de la Cátedra de Bebidas Fermentadas.

#### **Requisitos de los solicitantes y procedimiento de solicitud:**

Podrán optar al premio los autores de una Tesis o un TFM realizado en España, y relacionado con las temáticas sobre los siguientes aspectos de las bebidas fermentadas por levaduras: su elaboración, y su relevancia para la salud o la cultura. El período de defensa del trabajo comprenderá el año natural 2022 o el período de 2023 hasta el 30 de septiembre. La calificación obtenida deberá haber sido de sobresaliente cum laude para la Tesis y de al menos un 8 tanto para el expediente del Máster como para la calificación del TFM.

La solicitud debe realizarse enviando un correo electrónico a la dirección [mmargg@ucm.es](mailto:mmargg@ucm.es). En dicho email se debe adjuntar acreditación de la calificación, el PDF del trabajo presentado, que podrá ser en castellano o inglés, y un documento con los siguientes datos:

- Apellidos y nombre:
- DNI, NIE o Pasaporte:
- Email de contacto:
- Titulación por la que ha realizado el trabajo:
- Título del trabajo:
- Calificación del trabajo:

#### **Plazo de presentación**

El plazo de presentación de solicitudes finaliza el día 15 de octubre de 2023.

#### **Jurado y Fallo**

Los trabajos recibidos serán evaluados por un jurado que estará presidido por el director de la Cátedra de Bebidas Fermentadas, e integrado también por el decano de la Facultad de Farmacia de la UCM, el director del Departamento de Microbiología y Parasitología de la UCM, y el coordinador del Máster de Microbiología y Parasitología de la UCM.

El premio puede quedar desierto. El fallo del jurado se hará público durante el mes de octubre de 2023 y no admitirá recurso.

Prof. Humberto Martín Brieva

Director de la Cátedra