Le invitamos a la presentación de la guía:

EL VALOR NUTRICIONAL DEL APERITIVO: LAS TAPAS Y LA CERVEZA

Una obra elaborada por la **Fundación Española de la Nutrición,** que recoge una selección de diferentes tapas tradicionales de nuestro país, donde se explica su composición y preparación junto a una ficha nutricional de la tapa sola, así como el aporte en nutrientes del pincho acompañado con cerveza tradicional y sin alcohol.

Tras la presentación, podrá degustar una **selección de tapas** que aparecen en la guía, así como disfrutar de su **maridaje con cerveza.**

En la presentación participarán:

Gregorio Varela Moreiras,
Catedrático de Nutrición y Bromatología. Universidad CEU San Pablo. Presidente de la FEN
José Manuel Ávila Torres,
Director General de la FEN

Fecha: Martes, 13 de marzo
Hora: 11,30 h
Lugar: Universidad CEU San Pablo.
C/ Julián Romea, 23 (Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales). Salón de Grados. 28003 Madrid

ASISTENCIA GRATUITA hasta completar aforo.
Se otorgarán 0,5 créditos ECTS (Alumnos de grado)
Inscripciones y confirmación de asistencia:
silvia.castel@cervezaysalud.es / 91 383 30 32

"Dentro de nuestra cultura, la cerveza es percibida por la población española como una bebida natural, saludable y ligada a momentos de encuentro social como el aperitivo. En el tapeo, la cerveza ocupa un lugar de excepción, dando juego a armonías impensables, por lo que ambos términos se consideran un *binomio de éxito*".
Gregorio Varela Moreiras.