

22 Y 23 DE JUNIO, ESQUEL, CHUBUT



Ministerio de la Producción
Gobierno del Chubut

La actividad es organizada por:

- Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales (IPATEC, CONICET-UNCO)
- Centro Científico Tecnológico CONICET Patagonia Norte
- Ministerio de la Producción – Gobierno del Chubut
- Centro de Investigación Esquel de Montaña y Estepa Patagónica (CIEMEP, CONICET-Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco)

Esquel – Ciencia y Cerveza

El evento itinerante Ciencia y Cerveza es un espacio destinado a propiciar la interacción entre el sector científico-tecnológico y el socio-productivo, buscando potenciar la sinergia entre el ámbito público y el privado. El evento incluye diversas actividades de índole técnico y social que nuclean a los actores más relevantes del campo como productores cerveceros artesanales de Argentina y países limítrofes, investigadores, profesionales, estudiantes y funcionarios públicos.

Es una actividad que nace en 2017 en las ciudades de Bariloche y Buenos Aires, como una instancia superadora de las primeras Jornadas de Ciencia y Tecnología Cervecera realizadas en 2015 por el Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales (IPATEC, CONICET-UNCOMA).

Sobre el sector cervecero artesanal de Bariloche y el trabajo del IPATEC

En la actualidad, la actividad cervecera representa una importante fuerza económica con un crecimiento del 25 al 30% anual que impacta fuertemente en el territorio nacional. Existen no menos de 450 micro-cervecerías en el país que generan múltiples puestos de trabajo y dinamizan las economías regionales.

El IPATEC tiene la colección de levaduras cerveceras más grande de América Latina y en la Argentina cuenta con el reservorio más importante de levaduras naturales. Desde 2011 posee un tipo de levadura salvaje (*Saccharomyces eubayanus*) descubierta en los bosques patagónicos por Libkind y un equipo de científicos de Argentina, Portugal y Estados Unidos. Se trata de la madre de la levadura lager, levadura que hoy se utiliza para hacer casi el 95% de la cerveza industrial a nivel mundial.

El equipo de trabajo del IPATEC ha avanzado mucho en el proceso de domesticar la levadura, y hacerla apta para fermentación en fábricas cerveceras, con el objeto de generar cervezas únicas en el mundo con identidad regional, es decir con insumos propios como el lúpulo patagónico, el agua de deshielo de glaciares patagónicos, la cebada y la estrella nacional: la levadura patagónica. Hoy proyecta el primer Centro de Referencia en Levaduras y Tecnología Cervecera (CRELTEC) en la ciudad de Bariloche.



VIERNES 22 DE JUNIO

-Salón de la Cooperativa 16 de Octubre, Av. Alvear 767, Esquel.

- 13:30 **Acreditación**
- 14:00 **Apertura institucional:**
Dr. Diego Libkind -Investigador CONICET y director del Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales (IPATEC, CONICET-UNCO)
- 14:30 **Espacio “El CONICET y la Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco (UNPSJB) se vinculan”:**

"IPATEC, aliado de los productores de cerveza artesanal"
Dr. Diego Libkind (IPATEC, CONICET-UNCO)
- 15:30 **Ciencia y Cerveza: Stand up científico**
por el Dr. Martín Moliné
- 16:00 **Coffee break**
- 16:30 **Curso: Levaduras Cerveceras y su Manejo en Fábrica**
Curso teórico a cargo del Dr. Diego Libkind. Duración: 4 horas.
- 20:30 **Degustación de cervezas artesanales locales**

SÁBADO 23 DE JUNIO

-Salón de la Cooperativa 16 de Octubre, Av. Alvear 767, Esquel.

- 8:30 **Acreditación**
- 9:00 **Curso: Re-utilización de Levaduras**
Curso teórico: a cargo del Dr. Diego Libkind. Duración: 3 horas.
- 12:00 **Almuerzo libre**
- 13:30 **Acreditación**
- 14:00 **Curso: Microscopía Cervecera: Control de Calidad de Levaduras en Fábrica**
Curso teórico-práctico: a cargo de los doctores Diego Libkind y Carlos Bertoli. Duración: 4 horas.