

IND. ARG.

CIENCIA & CERVEZA

CÓRDOBA

CONICET



I P A T E C

CONICET



CÓRDOBA



25 Y 26 DE AGOSTO – CÓRDOBA, ARGENTINA



ORGANIZAN

- > Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales (IPATEC, CONICET-UNCOMA)
- > Centro Científico Tecnológico CONICET Córdoba
- > Asociación Cerveceros Córdoba

CÓRDOBA - 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.

CONTACTO

IPATEC

www.ipatec.conicet.gob.ar

contacto.ipatec@comahue-conicet.gob.ar

CCT CONICET CÓRDOBA

www.cordoba-conicet.gob.ar

rrii@cordoba-conicet.gov.ar

www.conicet.gov.ar/cienciaycerveza



CRONOGRAMA

VIERNES 25

Auditorio del Instituto de Investigación Médica Mercedes y Martín Ferreyra (INIMEC, CONICET-UNC-IMMF)
- Friuli 2434 (Córdoba, Argentina) -

14:30 Acreditaciones

15:00 Apertura Institucional

16:00 a 20:00

CURSO TEÓRICO: "MANEJO DE LEVADURAS CERVECERAS" A CARGO DEL DOCTOR DIEGO LIBKIND

SÁBADO 26

Auditorio del Instituto de Investigación Médica Mercedes y Martín Ferreyra (INIMEC, CONICET-UNC-IMMF)
- Friuli 2434 (Córdoba, Argentina) -

9:00 a 12:00

CURSO TEÓRICO: "RE-UTILIZACIÓN DE LEVADURAS" A CARGO DEL DOCTOR DIEGO LIBKIND

Laboratorio de Biología Celular, Histología y Embriología de la Facultad
de Ciencias Médicas de la Universidad Nacional de Córdoba (UNC)
- Enrique Barros s/n (Pabellón Biología Celular, Ciudad Universitaria, Córdoba) -

14:00 a 18:00

CURSO TEÓRICO-PRÁCTICO SOBRE MICROSCOPIA CERVECERA A CARGO DE LOS DOCTORES DIEGO LIBKIND Y CARLOS BERTOLI

EL EVENTO "CÓRDOBA: CIENCIA Y CERVEZA" CUENTA CON EL APOYO DE



Universidad
Nacional
de Córdoba



Universidad
Nacional
de Córdoba



I N I M E C



Ministerio de Ciencia,
Tecnología e Innovación Productiva
Presidencia de la Nación