

25 Y 26 DE ENERO, EL CHALTÉN  
Curso de Perfeccionamiento en elaboración de cerveza



## La actividad es organizada por:

- Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales (IPATEC, CONICET-UNCo)
- Municipalidad de El Chaltén - Comercio y Bromatología

## El Chaltén – 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 650 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 25 DE ENERO

- Recinto del Honorable Concejo Deliberante de El Chaltén  
Av. Gob. Dr. Arturo Puricelli 200

08:30 Acreditación

09:00 Espacio "El IPATEC se vincula":

-Dra. Andrea Trochine y Dra. Clara Bruzone, Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales (IPATEC, CONICET-UNCo).

-Habilitación Comercial de Plantas Elaboradoras de cerveza a nivel local. Directora de Comercio y Bromatología Tec. Elizabeth Romanelli - Municipalidad de El Chaltén.

10:00 Coffee break

10:30 **Curso: Perfeccionamiento en elaboración de cerveza**  
**Módulo I: Agua y tratamiento de agua**

\*El curso de "Perfeccionamiento en elaboración de cerveza" consta de 5 módulos y su valor total es de \$2.500 por persona. A cargo de Dra. Andrea Trochine, Dra. Clara Bruzone, Lic. Julieta Burini, e Ing. Rodrigo Acosta.

12:30 Almuerzo libre

14:00 **Curso: Perfeccionamiento en elaboración de cerveza**  
**Módulo II: Malta y macerado**

16:00 Cierre

# SÁBADO 26 DE ENERO

- Recinto del Honorable Concejo Deliberante de El Chaltén  
Av. Gob. Dr. Arturo Puricelli 200

- 09:00 **Curso: Perfeccionamiento en elaboración de cerveza**  
**Módulo III: Lúpulo y técnicas de lupulado**
- 11:00 Coffee Break
- 11:30 **Curso: Perfeccionamiento en elaboración de cerveza**  
**Módulo IV: Levadura y fermentación**
- 13:30 Almuerzo libre
- 14:30 **Curso: Perfeccionamiento en elaboración de cerveza**  
**Módulo V: Equipos, limpieza y sanitización**
- 16:30 Cierre