



Universidad
Nacional de
San Luis

Organizan

- Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales (IPATEC, CONICET-UNCOMA)
- Centro Científico Tecnológico (CCT) CONICET San Luis
- Asociación Civil Cerveceros de San Luis
- Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia de la Universidad Nacional de San Luis (UNSL)

San Luis – 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 1 DE JUNIO

Anfiteatro I - UNSL, Av. Ejercito de los Andes 950, Ciudad de San Luis

8:30 **Acreditación**

9:00 **Apertura institucional:**

- Dr. Diego Libkind, investigador del CONICET y director del Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales (IPATEC, CONICET-UNCO)
- Dr. Dante Martínez, director Centro Científico Tecnológico CONICET San Luis
- Dra. Mercedes Campderrós, decana de la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia de la Universidad Nacional de San Luis (UNSL)

9:30 **Espacio El CONICET y la Universidad de San Luis (UNSL) se vinculan:**

- Dra. Jimena Juri Ayub, investigadora del CONICET y docente de la FQByF-UNSL
- Bernarda Sanchez Peterle, docente de la FQByF-UNSL
- Dr. Diego Libkind - **"IPATEC, aliado de los productores de cerveza artesanal"**

10:15 **Presentación de la Asociación Civil Cerveceros de San Luis**

*Aula Planta Alta - Instituto de Matemática Aplicada San Luis (IMASL, CONICET-UNSL)
– Italia 1556, Ciudad de San Luis*

10:30 **Curso: Levaduras Cerveceras y su Manejo en Fábrica (PARTE I)**

Curso teórico a cargo del Dr. Diego Libkind. Duración: 2 hs. 30 min.

13:00 **Almuerzo libre**

14:00 **Curso: Levaduras Cerveceras y su Manejo en Fábrica (PARTE II)**

Curso teórico a cargo del Dr. Diego Libkind. Duración: 2 hs.

16:00 **Coffee break**

16:30 **Ciencia y Cerveza: Stand up científico**

por el Dr. Martín Moliné

17:00 **Curso: Re-utilización de Levaduras**

Curso teórico: a cargo del Dr. Diego Libkind. Duración: 2 hs. 30 min.



**Universidad
Nacional de
San Luis**

Al finalizar la jornada habrá una degustación de cervezas artesanales locales.

SÁBADO 2 DE JUNIO

*Aula 45 y aula 47- Bloque I (Planta baja)- Facultad de Química Bioquímica y Farmacia (FQByF)-UNSL,
Av. Ejercito de los Andes 950, Ciudad de San Luis.*

8:45 **Acreditación**

9:00 **Curso: Microscopía Cervecera: Control de Calidad de Levaduras en Fábrica**

Curso teórico-práctico: a cargo de los doctores Diego Libkind y Carlos Bertoli.

Duración: 3 hs. 30 min.

12:30 **Almuerzo libre**

13:15 **Acreditación**

13:30 **Curso: Contaminantes cerveceros y su control en fábricas**

Curso teórico-práctico: a cargo de los doctores Diego Libkind y Carlos Bertoli.

Duración: 4 hs.