IND. ARG.

CIENCIA & CERVEZA

BARILOCHE - PATAGONIA ARGENTINA

CONICET

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE 1972

I P A T E C

CONICET

MAR DEL PLATA

cámara de cervecerías artesanales de mar del plata

13 Y 14 DE ABRIL
MAR DEL PLATA, BUENOS AIRES, ARGENTINA

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

ORGANIZAN

> Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales (IPATEC, CONICET-UNCO)
> Centro Científico Tecnológico CONICET Mar Del Plata
> Cámara de Cervecerías artesanales de Mar del Plata (CCAM)

MAR DEL PLATA - 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-UNCO).

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

www.conicet.gov.ar/cienciaycerveza

CIENCIA & CERVEZA
BARILOCHE - PATAGONIA ARGENTINA

CRONOGRAMA

Viernes 13

Unión del Comercio, la Industria y la Producción de Mar del Plata (UCIP)
Av. Luro 3030, Mar del Plata

8:30 a 9:00 Acreditación

9:00 a 9:30 Apertura institucional: Dr. Diego Libkind - Investigador CONICET y director del Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales (IPATEC, CONICET-UNCO) y autoridades del CCT CONICET Mar del Plata

9:30 a 10:15 Espacio "El CONICET y la Universidad de Mar del Plata (UNMDP) se vinculan"

"Tratamiento y Aprovechamiento de Residuos de Levadura a partir del uso de Enzimas Naturales"
Dra. Analía Fernández Giménez - Investigadora CONICET en el Instituto de Investigaciones Marinas y Costeras (IIMyC, CONICET-UNMDP)

"Extracción y caracterización de aceites esenciales extraídos de flores de lúpulo"
Dra. Liesel Brenda Gende - Investigadora CONICET/Profesora adjunta UNMDP

"Cervecerías sustentables: generación de un nuevo cuajo para la producción de quesos, a partir del bagazo de cebada"
Dra. Gabriela Guevara - Investigadora CONICET en el Instituto de Investigaciones Biológicas (IIB, CONICET-UNMDP)

"IPATEC, aliado de los productores de cerveza artesanal"
Dr. Diego Libkind - Investigador CONICET y director del Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales (IPATEC, CONICET-UNCO)

10:15 a 10:30 Presentación de la Cámara de Cervecerías Artesanales de Mar del Plata

10:30 a 13:00 Curso teórico: "Levaduras Cerveceras y su Manejo en Fábrica", (PARTE I) a cargo del Dr. Diego Libkind

13:00 a 14:00 Almuerzo libre

14:00 a 16:00 Curso teórico: "Levaduras Cerveceras y su Manejo en Fábrica", (PARTE II) a cargo del Dr. Diego Libkind

16:00 a 16:30 Coffee break

16:30 a 19:30 Curso teórico: "Re-utilización de Levaduras" a cargo del Dr. Diego Libkind
Al finalizar la jornada habrá una degustación de cervezas artesanales locales.

CRONOGRAMA

Sábado 14

Bar Fábrica Antares - 12 de Octubre 7749, Mar del Plata

9:00 a 9:15 Acreditación

9:15 a 13:15 Curso teórico-práctico "Microscopía Cervecera: Control de Calidad de Levaduras en Fábrica" a cargo de los doctores Diego Libkind y Carlos Bertoli