



La actividad es organizada por:

El Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales (IPATEC, CONICET-UNCO) y el Centro Científico Tecnológico (CCT) CONICET Patagonia Norte en conjunto con Centro Científico Tecnológico (CCT) CONICET La Plata, la Municipalidad de La Plata y el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación de la Provincia de Buenos Aires.

Acompañan

Las Asociaciones de Cerveceros de La Plata y Berisso: ACAP, ACAIM y CDB.

La 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-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 26 DE ABRIL

- Centro Científico Tecnológico (CCT) CONICET La Plata, Calle 8 N°1467 entre las calles 62 y 63 de la Ciudad de La Plata – Provincia de Buenos Aires–

08:30 Acreditación

09:00 Apertura institucional:
Autoridades de las instituciones organizadoras

09:30 Espacio “El CONICET se vincula”

10:30 Curso: **Levaduras Cerveceras y su Manejo en Fábrica (Parte I)**
Curso teórico a cargo del Dr. Diego Libkind. Duración: 2,5 horas.

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 horas.

16:00 Coffee break

16:30 Curso: **Re-utilización de Levaduras**
Curso teórico: a cargo del Dr. Diego Libkind. Duración: 3,5 horas

20:00 Degustación de cervezas artesanales locales

SÁBADO 27 DE ABRIL

- Aula de Microscopía de la Facultad de Ciencias Exactas de la Universidad Nacional de La Plata – Ciudad de La Plata – Provincia de Buenos Aires

8:45 Acreditación

9:00 **Curso: Microscopía Cervecera: Control de Calidad de Levaduras en Fábrica**
Curso teórico-práctico: a cargo del Dr. Carlos Bertoli y los colaboradores Diego Libkind, Martín Moliné, Luciana Cavallini y Juan Eizaguirre. Duración: 3,5 horas

12:30 Almuerzo libre

13:15 Acreditación

13:30 **Curso: Contaminantes Cerveceros y su Control en Fábricas**
Curso teórico-práctico: a cargo del Dr Diego Libkind y los colaboradores Carlos Bertoli, Martín Moliné, Luciana Cavallini y Juan Eizaguirre. Duración: 4 horas

ACOMPAÑAN:

