



Legislatura de la Provincia de Río Negro

FUNDAMENTOS

En la ciudad de San Carlos de Bariloche se estima que existen unas 50 fábricas de cerveza artesanal, según se ha informado en las primeras jornadas de Ciencia y Tecnología Cervecera realizadas en dicha ciudad en el mes de octubre de 2015. La ciudad cordillerana está afianzada como un polo de elaboración de cerveza artesanal de paso obligatorio para los turistas locales y extranjeros que visiten la zona.

Los orígenes de la elaboración de la cerveza en forma comercial datan del año 1927 a cargo de Esteban Zufiaur y Juan Antonio Leberle y posee una cultura sobre el tema como pocos sitios en el país.

Estas primeras jornadas realizadas buscaron afianzar los vínculos entre el sector productivo de la cerveza y el científico-tecnológico. Durante el encuentro se dieron a conocer datos numéricos que dan cuenta de la importancia que está tomando el producto en la ciudad: en Bariloche se producen 2 millones y medio de litros de cerveza artesanal al año, es decir, más de 20 mil litros mensuales. Desde la organización del evento se informó además que la elaboración de cervezas artesanales en Bariloche se ha consolidado en los últimos 5 años y ha transformado la propuesta gastronómica local sumando a la diversificación de la matriz económica y la oferta turística.

Para continuar fortaleciendo el sector cervecero en la ciudad de San Carlos de Bariloche, es que se llevarán a cabo las 2° JORNADAS NACIONALES DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA CERVECERA bajo el lema: "Bariloche: Ciencia y Cerveza" entre el 28 de abril y el 1° de mayo del corriente año en la ciudad cordillerana. Se espera contar con 250-300 participantes provenientes de toda Argentina y países limítrofes. Estas jornadas se complementan con la Fiesta Municipal de la Cerveza Artesanal llamada BEER ART, que se celebra cada fin de año en el mes de diciembre en San Carlos de Bariloche.

Será un espacio para el intercambio de novedades científicas y tecnológicas del sector cervecero, para el desarrollo de proyectos y productos destinados a impulsar el sector a través de la mejora de la calidad, productividad y diversificación productiva.

Los organizadores de esta segunda edición son el Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales (IPATEC), el Centro Científico Tecnológico Patagonia Norte (CONICET), la Secretaría de Ciencia, Tecnología y Desarrollo para la Producción de la Provincia de Río Negro. La Asociación de Cervecerías



Legislatura de la Provincia de Río Negro

Artesanales de Bariloche (ACAB) - (debe confirmar asistencia para la organización).

Las Jornadas Nacionales de Ciencia y Tecnología Cervecera son un evento científico tecnológico destinado a nuclear y articular productores cerveceros artesanales de Argentina y países limítrofes con investigadores, profesionales, y funcionarios públicos vinculados al sector cervecero o su cadena de valor. Sus actividades principales son libres y gratuitas, y buscan contribuir al posicionamiento de Bariloche como polo cervecero, articulando con sus dos otras fortalezas: las capacidades científico-tecnológicas y las turísticas. La actividad cervecera hoy representa en la región una importante fuerza económica y de desarrollo que posee un crecimiento entre el 25-30% anual y que impacta en casi todo el territorio nacional (existen al menos 450 micro-cervecerías en todo el país), genera múltiples puestos de trabajo y dinamiza notablemente las economías regionales.

La producción de cerveza se basa en un proceso biotecnológico por lo que los productores continuamente requieren de desarrollo e innovación tecnológica en su búsqueda por obtener valor agregado, diferenciación productiva, mejoras en la calidad y aumento de la productividad, entre otros. Estas iniciativas y articulaciones del sector científico-tecnológico con los productores cerveceros son sumamente beneficiosas pero en la actualidad aún son incipientes y restringidas a ciertas temáticas y a pocos lugares de nuestro país. Bariloche se destaca como polo científico-tecnológico, y si bien ya tiene fuertes antecedentes de interacción público-privada, en el sector cervecero existe aún muchísimo potencial de crecimiento.

El objetivo de este evento es profundizar dicha interacción a través de variadas actividades como disertaciones orales (de científicos y productores), presentación de posters y mesas redondas, en las que se presentarán casos de transferencia concreta de tecnología, análisis de abordajes públicos a problemáticas del sector, desarrollos aún a escala laboratorio, oportunidades de innovación y transferencia, experiencias productivas, etc. De esta manera, se busca fortalecer e interconectar las actividades aisladas que hoy se observan en nuestro país e impulsar la interacción con los productores y funcionarios públicos gubernamentales. Este espacio pretende que ambos sectores se potencien y puedan definirse conjuntamente nuevas alianzas estratégicas público-privadas como así también oportunidades de investigación y desarrollo para el sector.

En el marco de las Jornadas, el Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y



Legislatura de la Provincia de Río Negro

Geoambientales (IPATEC) dictará cursos de capacitación en aspectos productivos para los cerveceros, con el fin de brindar herramientas para la mejora de la calidad de la cerveza en el país. En la actualidad, los cursos del IPATEC ya han capacitado a más de 600 productores de todo el país y países limítrofes, y representan un atractivo extra para aquellos que vienen de afuera de la región. Finalmente, se busca generar un espacio abierto a toda la comunidad, donde además de dictar charlas abiertas, se presentarán por primera vez las cervezas elaboradas con la levadura patagónica (*Saccharomyces eubayanus*).

El Ipatec es un Plantel multidisciplinario de investigadores-docentes, profesionales de apoyo y becarios doctorales y posdoctorales, formados en Acuicultura, Biología, Biotecnología, Bioquímica, Geología, Geografía, Microbiología. Son especializados en biología molecular, bioinformática, ecología y taxonomía microbiana, eficiencia energética, genética, geología ambiental, genómica, microbiología ambiental, forestal y de los alimentos, producción acuícola, riesgos geológicos, vulcanología.

Este evento permitirá a su vez

1. Posicionar aún más a Bariloche como referente en producción y tecnología cervecera.
2. Propiciar actividades sinérgicas público-privadas.
3. Aportar al turismo de convenciones en temporada baja.
4. Compartir con la comunidad el desarrollo de cervezas con identidad regional empleando levaduras locales.

Paralelamente, desde el sector científico-tecnológico como el CONICET y la Universidad Nacional del Comahue, a través del Laboratorio de Microbiología Aplicada, Biotecnología y Bioinformática de Levaduras del INIBIOMA (CONICET - UNComahue), se vienen realizando varios proyectos de apoyo al sector cervecero: el desarrollo de levaduras cerveceras nativas, se controla la calidad del lúpulo argentino, se hacen análisis de contaminantes en cervezas artesanales y se ha generado el banco de levaduras cerveceras más importante de la Argentina, entre otros proyectos.

El primer encuentro realizado en octubre de 2015 contó con distintas charlas informativas de productores, científicos y funcionarios públicos, y también con presentaciones de trabajos de investigación y mesas redondas del Encuentro Tecnológico (ENTEC), entre los distintos actores de la cadena de valor de la cerveza y científicos que estudian distintos aspectos del proceso. Fue una jornada de intensos intercambios de experiencias y aportes entre los más de 120 asistentes, provenientes de todo el país



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

desde Jujuy y Misiones hasta Ushuaia, y países vecinos como Chile y Uruguay.

Las jornadas contaron con la declaración de interés del Concejo Deliberante de la ciudad de San Carlos de Bariloche (1914-CM-15), y el aval de la Universidad Nacional del Comahue. Acompañaron el evento la ANPCyT, el INTI, la Secretaría de Ciencia, Tecnología y Desarrollo para la Producción de Río Negro, Punto PYME (Sec. de Desarrollo Económico de la Municipalidad de Bariloche), la Cámara de Comercio, Industria, Turismo y Producción de Bariloche, el Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Nación a través de la ANPCyT y el EMPROTUR. Durante los 3 días posteriores a las Jornadas, el grupo de trabajo del Laboratorio de Microbiología dictó dos cursos teórico-prácticos a 130 productores cerveceros de todo el país, transmitiendo conocimientos y herramientas para la mejora de la calidad de las cervezas artesanales.

De esta manera, Bariloche se está posicionando no solo como un excelente lugar para degustar cervezas artesanales en el circuito conocido como la Ruta de la Cerveza -conformada por una amplia oferta gastronómica de bares, restaurantes y cervecerías-, sino también como un punto de referencia obligada para capacitarse en la elaboración de estos productos.

Por ello:

Autora: Arabela Marisa Carrera.

Acompañante: Leandro Lescano.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO

D E C L A R A

Artículo 1°.- De interés político, científico, tecnológico y cultural las "2° Jornadas Nacionales de Ciencia y Tecnología Cervecera", a realizarse desde el 28 de abril al 1 de mayo del corriente año en la ciudad de San Carlos de Bariloche bajo el lema "Bariloche: Ciencia y Cerveza".

Artículo 2°.- De forma.