



VILLA MERCEDES (SAN LUIS) 12 de mayo de 2026

VISTO:

El EXPE: 6782/2026, en el cual constan las actuaciones vinculadas con la Actividad Formativa de Extensión denominada "Jornada de Biotecnología Cervecera: presentación de la cerveza científica a cargo del GIDACER"; y

CONSIDERANDO:

Que el coordinador de la Actividad Formativa de Extensión, Dr. Jorge Gastón Fernández (DNI N° 27453645), presentó la "Jornada de Biotecnología Cervecera: presentación de la cerveza científica a cargo del GIDACER", destinada a estudiantes, sector cervecero y público en general, en los términos de la OCD 14-1-2025.

Que la propuesta cuenta con el aval del Departamento de Ciencias Agropecuarias y el Área de Básicas Agronómicas.

Que tiene por objetivos: Promover la transferencia de conocimientos científicos y tecnológicos aplicados a la producción cervecera mediante la presentación de la "cerveza científica" a cargo de investigadores del GIDACER de la Universidad Nacional de San Luis, articulando instancias de capacitación teórico-prácticas que fortalezcan las capacidades técnicas de cerveceros y público interesado.

Que tiene por fundamento: La cerveza artesanal ha crecido por la demanda de productos de calidad y con identidad local, generando empleo y desarrollo regional. Este crecimiento impulsó la incorporación de conocimientos científicos para mejorar la producción, especialmente en el uso de levaduras y el control microbiológico.

En este contexto, el GIDACER de la Universidad Nacional de San Luis presenta la "cerveza científica", un proyecto experimental que combina investigación, capacitación y transferencia tecnológica para fortalecer la producción cervecera local.

Que la Secretaría de Extensión, Vinculación y Transferencia, solicitó la correspondiente protocolización.

Que la Comisión Asesora de Extensión emitió opinión favorable.

Que conforme a lo establecido en el Plan de Desarrollo Institucional (PDI) UNSL, aprobado por OCS N° 58/2018, lo solicitado encuadra en el siguiente Propósito Institucional: *"Propiciar acciones en sus funciones sustantivas -docencia, investigación y extensión- que adviertan las necesidades emergentes y se anticipen a las transformaciones en escenarios futuros"*



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias

"2026 - Año de la Grandeza Argentina"
"150° Aniversario de la Creación
de la Escuela Normal Juan Pascual Pringles"

"50 años por la Memoria, la Verdad y la Justicia. Nunca más"



Que corresponde emitir acto administrativo.

Que el Decano dispuso la protocolización.

Por ello, y en uso de sus atribuciones,

EL DECANO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA Y
CIENCIAS AGROPECUARIAS

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- Protocolizar la autorización para el desarrollo de la Actividad Formativa de Extensión: "Jornada de Biotecnología Cervecera: presentación de la cerveza científica a cargo del GIDACER", de acuerdo con las modalidades y características detallados en el Anexo I que forma parte de la presente disposición.

ARTÍCULO 2°.- Notifíquese, publíquese en el Digesto Administrativo y archívese.

mlf-mlsb

Documento firmado digitalmente según OR N° 15/2021, por: Decanato, Federico Martín Serra - Vicedecano a cargo de la Secretaría de Extensión, Vinculación y Transferencia (RCD N° 186/2025)

ANEXO

Denominación: Jornada de Biotecnología Cervecera: presentación de la cerveza científica a cargo del GIDACER

Tipo de AFE: Jornada

Modalidad: Presencial

Finalidad: Capacitación

Objetivos:

Objetivo general: Promover la transferencia de conocimientos científicos y tecnológicos aplicados a la producción cervecera mediante la presentación de la “cerveza científica” a cargo de investigadores del GIDACER de la Universidad Nacional de San Luis, articulando instancias de capacitación teórico-prácticas que fortalezcan las capacidades técnicas de cervecedores y público interesado.

Objetivos específicos: Difundir el desarrollo de la “cerveza científica” como resultado de la investigación aplicada en microbiología y biotecnología, destacando el uso de levaduras nativas y su impacto en la calidad cervecera. Capacitar a los participantes en aspectos fundamentales del manejo de levaduras y control microbiológico en la producción de cerveza, incorporando herramientas básicas de laboratorio como el recuento de levaduras.

Favorecer el vínculo entre el ámbito académico y el sector productivo cervecero, promoviendo la adopción de prácticas basadas en evidencia científica que contribuyan a mejorar la calidad, inocuidad y reproducibilidad de la cerveza artesanal.

Fundamentación: En las últimas dos décadas, la producción de cerveza artesanal ha experimentado una expansión sostenida tanto a nivel global como en Argentina, consolidándose como un sector emergente dentro de la industria alimentaria. Este crecimiento se vincula con cambios en las preferencias de los consumidores, quienes demandan productos diferenciados, de mayor calidad sensorial y con identidad local.

Desde el punto de vista productivo, la cervecería artesanal ha favorecido la diversificación de la matriz económica, impulsando el desarrollo de emprendimientos de pequeña y mediana escala. Estos emprendimientos no solo generan empleo directo, sino que también dinamizan cadenas de valor asociadas, como la producción de insumos (lúpulo, cebada malteada), equipamiento, logística y comercialización. En muchas regiones, además, se ha integrado con actividades turísticas y gastronómicas, potenciando las economías locales. En el plano social y cultural, este fenómeno ha contribuido a la construcción de identidades locales, incorporando ingredientes regionales y estilos propios, y generando comunidades de práctica en torno a su producción y consumo. Asimismo, ha fortalecido la cultura emprendedora y el intercambio de conocimientos entre actores del sector. No obstante, el crecimiento del sector también ha generado una creciente demanda de conocimientos específicos, particularmente en áreas como microbiología, control de calidad, química de alimentos y procesos fermentativos. Esto ha puesto en evidencia la necesidad de incorporar herramientas científicas que permitan mejorar la reproducibilidad, estabilidad e inocuidad del producto, especialmente en sistemas productivos donde predominan escalas pequeñas y recursos limitados. En este contexto, los microorganismos —y en particular las levaduras— adquieren un rol central, no solo como responsables de la fermentación alcohólica, sino también como determinantes del perfil sensorial de la cerveza. Esta revalorización de los procesos fermentativos ha favorecido una creciente

"2026 - Año de la Grandeza Argentina"
"150° Aniversario de la Creación de la Escuela Normal Juan Pascual Pringles"

interacción entre productores y ámbitos académicos, promoviendo el desarrollo de proyectos de investigación aplicada y transferencia tecnológica.

En este sentido, la articulación con instituciones universitarias cobra especial relevancia, ya que permite integrar saberes científicos al proceso productivo, contribuyendo a mejorar la calidad de los productos y a fortalecer las capacidades técnicas de los elaboradores. Iniciativas como las impulsadas por el Grupo de Investigación, Desarrollo y Asistencia al Sector Cervecerero (GIDACER) de la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia de la Universidad Nacional de San Luis evidencian el potencial de esta interacción, posicionando a la cerveza artesanal como un campo estratégico para la innovación y el desarrollo regional. En el marco de esta jornada, investigadores del GIDACER presentarán la denominada “cerveza científica”, un producto biotecnológico experimental que surge de la aplicación de conocimientos científicos —principalmente de la microbiología y la biotecnología— al proceso de elaboración cervecera. A diferencia de una cerveza artesanal convencional, su rasgo distintivo radica en que se basa en levaduras nativas aisladas, caracterizadas y validadas en laboratorio, incorpora criterios analíticos y metodológicos propios de la investigación científica y funciona como un modelo de estudio y transferencia tecnológica, más que como un producto con fines comerciales. En este sentido, la cerveza científica no es solo una bebida, sino una plataforma que integra investigación, desarrollo y aplicación en condiciones reales de producción. Asimismo, la presentación de la cerveza científica funcionará como eje articulador de una capacitación orientada a la producción cervecera, en la cual se abordarán aspectos clave del manejo de levaduras y el control microbiológico. La inclusión de un trabajo práctico de recuento de levaduras permitirá a los participantes incorporar herramientas concretas de análisis, favoreciendo la comprensión de variables críticas que impactan directamente en la fermentación, la estabilidad y la calidad sensorial de la cerveza. De este modo, la propuesta integra difusión científica, formación técnica y transferencia de conocimientos en un mismo espacio, promoviendo la apropiación de prácticas basadas en evidencia por parte de productores locales y público interesado. En consonancia con las funciones sustantivas de la universidad pública, la actividad contribuye al fortalecimiento del vínculo entre ciencia y sociedad, impulsando el desarrollo de capacidades locales y la mejora de los procesos productivos en el ámbito cervecero.

Destinatarios: Estudiantes, sector cervecero y público en general.

Requisitos: Sin requisitos.

Hora de inicio: 08:00 horas.

Duración: 8 horas.

Cupo de Inscriptos: 40

Lugar de realización: Instituto Escuela de Economía, Negocios y Transferencia Tecnológica. Pescadores 314

Arancel: Sin arancel.

Cronograma:

Viernes 8 de mayo de 08:00 a 13:00 horas.

Conferencia “De la levadura a la cerveza: ciencia y práctica en la producción cervecera”
Presentación de la “Cerveza Científica”

Miércoles 13 de mayo de 08:00 a 13:00 horas.

Trabajo práctico: Recuento y viabilidad de levaduras en fermentación cervecera

Equipo Responsable:

Coordinador: Dr. Jorge Gastón Fernández (DNI N° 27453645).

"2026 - Año de la Grandeza Argentina"
"150° Aniversario de la Creación de la Escuela Normal Juan Pascual Pringles"

Responsable/s:

Dr. Jorge Gastón Fernández (DNI N° 27453645).
Esp. Ing. María Bernarda Sánchez Peterle (DNI N° 27984862).
Dra. Cecilia de los Ángeles Fernández (DNI N° 33136415).
Dra. Yesica Sabrina Lambrese (DNI N° 31854884).
Lic. Constanza Brandan Petersen Cruceño (DNI N° 41831207).
Lic. Gustavo Franco (DNI N° 37639690).
Ing. Mauricio Nahuel Ambroggio (DNI N° 31845604).
Dr. Pablo Alberto Amar (DNI N° 27096507).
Organización: Dr. Jorge Gastón Fernández (DNI N° 27453645).
Esp. Ing. María Bernarda Sánchez Peterle (DNI N° 27984862).
Dra. Cecilia de los Ángeles Fernández (DNI N° 33136415).
Dra. Yesica Sabrina Lambrese (DNI N° 31854884).
Lic. Constanza Brandan (DNI N° 41831207).
Lic. Franco Gustavo Petersen Cruceño (DNI N° 37639690).
Ing. Mauricio Nahuel Ambroggio (DNI N° 31845604).
Dr. Pablo Alberto Amar (DNI N° 27096507).

Hoja de firmas