

Feria Cervecera en San Rafael

Cronograma de actividades:

Jueves 11:

8:00 hs: Acreditaciones

9:00 hs: Acto de apertura

10:00 hs: Exposición: Cervecería Manush - Experiencia. Diserta: Ing. Martín García

12:00 hs: Elaboración de cerveza

17:00 hs: Exposición: Historia de la cerveza en Argentina - Aspectos legales. Diserta: Anibal Loggia, maestro cervecero y Presidente de la Cámara Argentina de Productores de Cerveza Artesanal (CAPCA).

19: 00: Patio Cervecero

Degustación a cargo del Sommelier Federico Basso.

21:00 hs: Show en vivo de bandas locales.

00:00 hs: Cierre.

Viernes 12:

9:00 hs: Exposición "Levaduras cerveceras: parámetros para su control de calidad". Diserta Dra. María Clara Bruzone.

11:00 hs: Elaboración de cerveza

Exposición: "Herramientas para el control de calidad y la innovación del lúpulo".

Diserta Dra. Andrea Trochine.

17:00 hs: Exposición: "El agua como materia prima en la elaboración de cerveza" Diserta: Bioquímico Marcos Rigoni

19: 00: Patio Cervecero

Degustación a cargo del Sommelier Federico Basso.

21:00 hs: Show en vivo de bandas locales.

00:00 hs: Cierre.

Sábado 13:

9:00 hs: Exposición: “Aplicaciones para diseñar recetas de cerveza” Diserta: Lic. Diego Perrotta

11:00 hs: Exposición: “Actividad potencial de las diseastasas y persistencia durante la maceración”. Diserta: Dra. Carla Caputo

13:00 hs: Exposición: “Producción de lúpulo” Diserta: Claudio Marcelo Leibrecht, productor del establecimiento “Lúpulos Patagónicos”

19: 00: Patio Cervecerero

Degustación a cargo del Sommelier Federico Basso.

21:00 hs: Show en vivo de bandas locales.

00:00 hs: Cierre.

Disertantes

Ing. Martín Ezequiel García: Ingeniero en Industrias de la Alimentación (Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, Universidad Nacional de Cuyo). Fundador de la empresa “Cervecería Manush”, dueño y gerente. Ha puesto en funcionamiento la línea de producción; diseñado equipos y técnicas de producción; formulación de productos; implementación de sistemas de calidad. Es maestro cervecero con amplia experiencia en la producción de cerveza.

Dra. María Clara Bruzone: Becaria Postdoctoral de CONICET, proyecto: “Propagación de levaduras cerveceras: desempeño fermentativo y organoléptico. Doctorado en Biología. Universidad Nacional de Comahue, Tema de Tesis: “Interacciones microbianas, con énfasis en Micorrizas y hongos asociados al sistema radical del arándano (*Vaccinium spp.*)”.
Directora: Dra. Sonia Fontenla.

Dra. Andrea Trochine: Investigadora Asistente CONICET. Proyecto: “Levaduras de ambientes extremos de la Patagonia: caracterización de proteínas y lípidos de interés industrial”, Instituto de Tecnologías Biológicas y Geoambientales (IPATEC), Centro Regional Universitario Bariloche (CRUB), Universidad Nacional de Comahue. Director: Diego Libkind.

Dra. Carla Caputo: Investigadora adjunta CONICET, Instituto de Investigaciones en Biociencia y Ambiente (INBA – CONICET / FAUBA). Docente del Centro de Estudios Cerveceros (CEC) www.ceresvis.com.ar. Socia de la Compañía Cervecera de Mataderos S.R.L.

Bioquímico Juan Marcos Ragoni: Juez del “Beer Judge Certification Program” (BJCP) USA, con rango certified. Docente del Centro de Asistencia Tecnológica a la Industria de la Fermentación (CATIF) de Universidad de San Martín. Docente del Instituto Argentino de Bebidas y Alimentos Fermentables (IABAF). Coordinador del campus, docente y desarrollador de los cursos de Cerevis, www.cerevis.com.

Lic. Diego Perrotta: Licenciada En Ciencias Biológicas, UBA. Docente del Centro de Asistencia Tecnológica a la Industria de la Fermentación (CATIF) de Universidad de San Martín (2001 – 2003). Maestro cervecero y fundador de “Compañía Cervecera Mataderos”, cerveza “Zeppelin”. Juez del “Beer Judge Certification Program” (BJCP) USA, con rango certified.

Aníbal Loggia: Presidente y socio fundador de la Cámara Argentina de Productores de Cerveza Artesanal (CAPCA). Autor del libro “Cómo Hacer una Buena Cerveza de la Manera Incorrecta” Ganador de numerosas medallas de bronce, plata y oro en el certamen “South Beer Cup” y en “Copa Cervezas de América”

Claudio Marcelo Leibrecht: Gerente General del establecimiento “Lúpulos Patagónicos” (2007), donde se produce procesa, envasa y distribuye la flor de lúpulo.

Para más información hacer click aquí *<https://www.facebook.com/jornada.delacerveza.9>*