

## **Fortalecimiento de la cadena de producción y comercialización de Cerveza Artesanal, Malta y Lúpulo.**

N. Apro, J. Rodriguez, E. Sanchez, C. Canepare, D. Fornés, M. Fournier, C. Orlando,  
**INTI Cereales y Oleaginosas – Sede 9 de Julio.**  
napro@inti.gov.ar

### **OBJETIVO**

Fortalecer al sector de cervecerías artesanales de nuestro país, brindando asistencia técnica, transfiriendo desarrollos y generando nuevas opciones de proveedores e insumos que mejoren su competitividad.

### **DESCRIPCIÓN**

En la actualidad, en nuestro país se observa un marcado aumento en el consumo y producción de cerveza artesanal, y por lo tanto un incremento en la demanda de insumos de calidad certificada para la elaboración de la misma.

La cadena de producción y comercialización de cerveza artesanal no posee, en sus diferentes eslabones, actores que puedan abastecer satisfactoriamente, en calidad y cantidad, los insumos necesarios para dicha industria.

En la mayoría de los casos dependen de grandes empresas monopólicas, lo cual genera además inconvenientes serios, debido al desabastecimiento de los mismos. Debido a esto se afecta a la producción, continua y eficiente, además de las desventajas competitivas que esto genera.

El presente proyecto abarca las siguientes áreas para mejorar competitivamente los diferentes sectores de la cadena:

- A – Procesamiento post cosecha de Lúpulo.
- B – Desarrollo de equipos para producción de malta para cervecerías artesanales.
- C – Desarrollo y producción de malta base y especiales para cervecerías artesanales.
- D – Producción de envases.
- E – Implementación de sistemas de calidad.
- F – Evaluación de necesidades y desarrollo de equipos adecuados a las necesidades.

En el marco del presente proyecto se encuentran avanzados los puntos A, B y C mencionados anteriormente.

En relación al punto A, se trabajó con productores de lúpulo de la Comarca Andina, a través de reuniones y talleres, evaluándose las posibles mejoras en el procesamiento post cosecha, investigando y evaluando diferentes posibilidades y tecnologías para diversificar los

productos elaborados a partir de lúpulo, y se está realizando un estudio de mercado de los productos que permita detectar alternativas de venta.

En lo que respecta al punto B, se presentó un proyecto para ser financiado por COFECyT (MINCyT), que consiste en el desarrollo, diseño, construcción e instalación de una maltería prototipo en la Comarca Andina, con el objeto de abastecer a las cervecerías integrantes de COOCEPA (Cooperativa de Cerveceros Patagónicos). Este desarrollo podrá ser transferido a otros grupos regionales de cervecerías artesanales de otras partes del país.

En cuanto al punto C, en el Centro de Cereales y Oleaginosas se desarrolló, diseño y construyó una maltería piloto de 10 kg. de cebada por batch. En esta planta se están realizando ensayos con el objeto de iniciar con el desarrollo de maltas bases y especiales. Esta planta, una vez puesta a punto, estará disponible como herramienta para realizar tareas de investigación tanto del comportamiento maltero de diferentes cebadas y otros granos, como para el desarrollo de nuevos productos y la evaluación de diferentes parámetros de producción. (Ver figura 1 y 2)



Figura 1: Prueba de malteado de cebada

El resto de las áreas de trabajo serán desarrolladas en conjunto con los cerveceros artesanales de la provincia de Buenos Aires, Río Negro y Chubut, con quienes se está trabajando, desde el 2009.

Para el financiamiento de las etapas A, B y C, se presentó una propuesta conjunta entre los actores interesados: Ministerio de Agricultura,

Ganadería y Pesca de la Provincia de Río Negro, Ministerio de Agricultura, Ganadería, Bosques y Pesca de Chubut, Asociación de Cerveceros Artesanales de la Argentina, Cooperativa de Cerveceros Patagónicos (COOCEPA) y los Productores de Lúpulo de Río Negro y Chubut. El proyecto fue presentado al PROSAP en el marco de las Iniciativas de Transferencias de Innovación (ITI), bajo el título "Fortalecimiento de la cadena de producción y comercialización de cerveza artesanal, malta y lúpulo".

Paralelamente se están concretando los proyectos tecnológicos de desarrollo de envases o de equipos especiales a la escala artesanal y por otro lado lo referente a tecnologías blandas, como la implementación de sistemas de calidad y generación de certificaciones regionales, lo cual es fundamental para lograr productos de mayor calidad y conseguir el posicionamiento de este sector y de productos de calidad certificada.

## **RESULTADOS**

En el marco de este proyecto se desarrolló e instaló una planta piloto en el Centro de Cereales y Oleaginosas, que permite iniciar los primeros pasos en lo referente a producción y desarrollo de nuevas maltas y nuevos productos alimentarios de alto valor nutricional. Esta planta piloto es fundamental para el desarrollo de nuevos productos. Se obtuvieron muestras de diferentes maltas, permitiendo con esto, evaluar el comportamiento de las variedades ensayadas y ajustar las necesidades técnicas de los equipos involucrados en el proceso.

En la actualidad se está realizando el diseño y elaborando los planos de detalle para la construcción de la planta prototipo de malteado. (Ver figura 3)

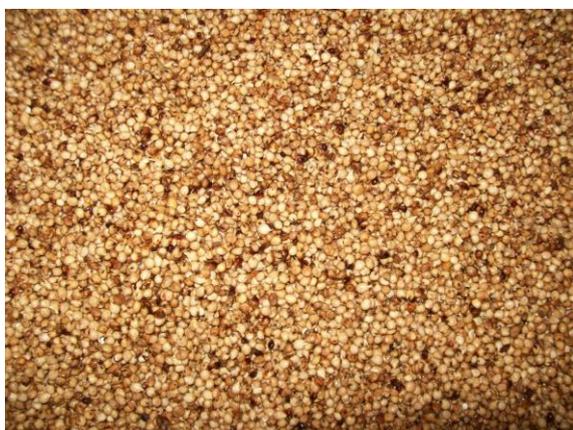


Figura 2: Prueba de malteado de sorgo

Junto a los cerveceros artesanales y lupuleros, se logro conformar un equipo de trabajo muy consustanciado con los objetivos planteados, de modo de asegurar, que todas las tareas realizadas responden a las demandas del sector, y trabajar en función de los planes trazados.

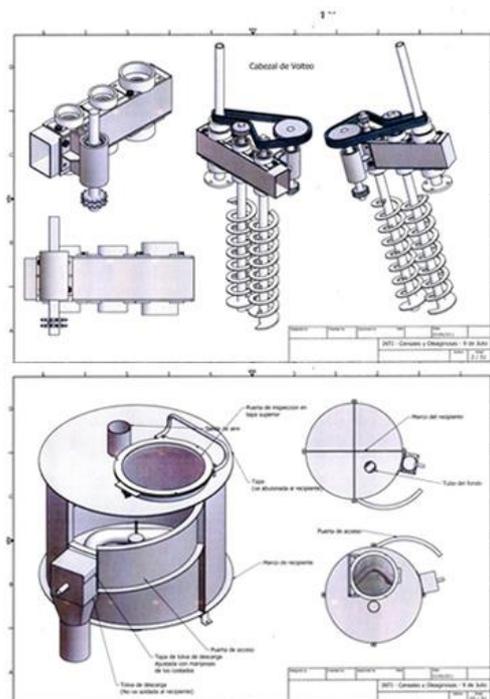


Figura 3: Diseño de diferentes partes de la malteria piloto

## **CONCLUSIONES:**

La integración de los distintos sectores en este proyecto y los financiamientos solicitados, pretende mejorar tecnológicamente a este sector en franco y constante crecimiento, con una importante ocupación de mano de obra e impacto creciente en el sector turístico nacional.

A través de este trabajo se logró establecer las características necesarias que debe reunir una malteria de baja escala, constituyendo una herramienta, para construir malterías de diferentes tamaños, que permitan abastecer las cervecerías artesanales del territorio nacional.

Estas acciones y la integración del grupo de trabajo al servicio del sector cervecero artesanal, permitirá eliminar las debilidades del sector que dificultan la sustentabilidad y deben ser atendidas para fortalecer a un sector que esta en franco crecimiento. Dentro de la cadena de producción de la cerveza es importante fortalecer al sector de producción de lupulo.