

FERMENTACIÓN  
SUSTENTABLE AYSÉN

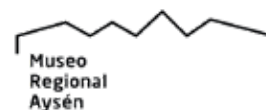
# CONSERVA CON/CIENCIA



04 Y 05 ABRIL  
2025

MUSEO REGIONAL DE AYSÉN  
COYHAIQUE

La Región de Aysén cuenta con condiciones agroecológicas favorables y ofrece oportunidades únicas para producir alimentos fermentados de alta calidad. A través de diversas plataformas, el evento **Conserva Con Ciencia** busca divulgar conocimientos sobre la conservación de alimentos, la diversificación de su producción, el fortalecimiento de las redes entre emprendedores, así como promover estrategias para incrementar los ingresos a través del desarrollo de productos innovadores con un mayor valor en el mercado.



PROGRAMA	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	LOCACIÓN
<b>Viernes 4 Abril 2025</b>			
8:30 a 9:00 h	Inscripción		Auditorio MRA
9:00 a 9:20 h	Palabras de bienvenida		Auditorio MRA
9:20 a 9:30 h	Introducción: "Historia de los alimentos fermentados en el contexto de la Región de Aysén"	Alejandra Muñoz	Auditorio MRA
9:30 a 10:15 h	Charla: "La Ciencia de los Alimentos Fermentados"	Lucía Álvarez	Auditorio MRA
<b>10:30 a 11:00 h</b>	<b>Café</b>		<b>Hall Auditorio MRA</b>
11:00 a 11:45 h	Charla: "Control de Calidad de Bebidas Fermentadas sin Alcohol"	Lucía Álvarez	Auditorio MRA
12:00 a 12:30 h	Charla: "Antioxidantes y Alimentos Fermentados"	Francisco Rodriguez	Auditorio MRA
12:30 a 13:30 h	Panel: "Innovación en los Alimentos Fermentados de la Región de Aysén"	Expositores.	Auditorio MRA
<b>13:30 a 14:30 h</b>	<b>Almuerzo</b>		<b>Estacionamiento MRA</b>
14:30 a 15:30 h	Taller: "Análisis Organoléptico de los Alimentos Fermentados"	Clara Bruzone; Julia Brunini	Sala lateral Cocina peones MRA
15:30 a 16:30 h	Taller: "Características Organolépticas de los Quesos del Sur de Chile"	Ignacio Subiabre	Sala lateral Cocina peones MRA
16:30 a 17:00 h	Apertura de Exposición Patrimonial: "Degustación de quesos y Productos Regionales"	Gustavo Saldivia	Cocina de peones MRA
17:00 a 18:30 h	Conversatorio: "De la Supervivencia a la Conservación: Prácticas Alimentarias en la Región de Aysén, Desde el poblamiento a nuestros días"	Alejandra Muñoz; Sebastián Saavedra	Cocina de peones MRA
<b>Sábado 5 Abril 2025</b>			
8:45 a 9:15 h	Inscripción		Auditorio MRA
9:15 a 9:30 h	Palabras de bienvenida		Auditorio MRA
9:30 a 10:00 h	Introducción: "Inicio y Desarrollo de la Cervecería en Aysén"	Cervecería Dolbek	Auditorio MRA
10:00 a 10:45 h	Charla: "Energías Alternativas y Calidad en Producción de Cervezas: Hacia un futuro más sustentable"	Guillermo Perticará	Auditorio MRA
<b>10:45 a 11:15 h</b>	<b>Café</b>		<b>Hall Auditorio MRA</b>
11:30 a 12:30 h	Charla: "De la Ciencia al Emprendimiento, Brew Sisters"	Clara Bruzone	Auditorio MRA
12:30 a 13:30 h	Panel: "Emprendimiento en los Alimentos Fermentados de la Región de Aysén"	Expositores.	Auditorio MRA
<b>13:30 a 14:30 h</b>	<b>Almuerzo</b>		<b>Estacionamiento MRA</b>
14:30 a 15:30 h	Taller: "Uso de Residuos Cerveceros y su Transformación a Productos Fermentados de uso Agrícola"	Jose Daza; Pablo Gorlitz	Patio exterior MRA
15:30 a 16:30 h	Visita a Muestra de Emprendimientos Locales		Patio exterior MRA
16:30 a 17:30 h	Cocina en Vivo y Degustación de Productos Regionales	Fundo Panguilemu; José González	Casa Almacén- Fogón MRA
18:00 a 21:00 h	Festín de cierre Fermenta	Fermentería Aysén; Productora Prisma	Carpa INIA - Casa Almacén MRA

# CONSERVA CON/CIENCIA

Conserva Con Ciencia contará con la participación de académicos nacionales del Instituto INIA y expertos internacionales del Centro de Investigación IPATEC (Bariloche, Argentina). Este centro tecnológico reúne diversas capacidades, como la colección más grande de levaduras autóctonas del país, y laboratorios especializados en microbiología, biología molecular y análisis de alimentos.

Conserva Con Ciencia invita a inscribirse y participar, a nuestros productores regionales, profesionales y técnicos de áreas como la investigación agropecuaria, la gastronomía, el turismo, la salud, la educación y la cultura.

El evento Conserva Con Ciencia está integrado por un seminario teórico-práctico, una exposición de registros patrimoniales y la cena de cierre, el Festín Fermenta.

**CONSERVA  
CON/CIENCIA**



**SEMINARIO**

**AUDITORIO / MUSEO REGIONAL**

Expositores:

**Lucía Alvarez**

**Dra. Licenciatura en Ciencias Biológicas, IPATEC. Bariloche, Argentina.**

Charla: Microbiología y control de calidad de los alimentos fermentados.

**Julieta Burini**

**Dra. en Ciencias Biológicas, PATEC, BrewSisters. Bariloche, Argentina.**

Charla/Taller: Análisis sensorial de bebidas fermentadas. Identificación de aromas específicos, promoción del reconocimiento de atributos y defectos en bebidas fermentadas.

**Clara Bruzone**

**Dra. en Ciencias Biológicas, IPATEC. Bariloche, Argentina.**

Charla: Emprendimiento e innovación en alimentos fermentados. Caso de éxito: Cervecería BrewSisters, Bariloche, Argentina.

**Guillermo Perticará**

**Ingeniero Químico. Cervecería Kunstmann, Bariloche, Argentina.**

Charla: Eficiencia energética y fábrica cervecera sustentable.

**Ignacio Subiabre**

**Ingeniero en Alimentos, M.Sc. Investigador de INIA Remehue, Osorno, Chile.**

Charla: Valorización de productos lácteos, calidad nutricional, agregación de valor e incidencia en la alimentación humana.

**José Daza**

**Zootecnista, M.Sc. Investigador de INIA Tamel Aike, Coyhaique, Chile.**

Charla/Taller: Calidad de residuos de cerveza (levadura y orujo) y su utilización en sistemas agropecuarios.



## EXPOSICIÓN Y COCINA EN VIVO

04 al 18 ABRIL  
2025

COCINA DE PEONES / MUSEO REGIONAL

### **“DE LA SOBREVIVENCIA A LA CONSERVACIÓN. PRÁCTICAS ALIMENTARIAS EN LA REGIÓN DE AYSÉN. DESDE EL POBLAMIENTO A NUESTROS DÍAS”**

Exhibición que relata el ciclo tradicional de la producción, el intercambio y la conservación de alimentos en la Región de Aysén. Está integrada por fotografías patrimoniales intervenidas con realidad aumentada, notas de prensa y objetos de uso cotidiano en las labores alimentarias regionales.



## FESTÍN FERMENTA

05 ABRIL  
2025

SECTOR ALMACÉN / MUSEO REGIONAL

Montaje gastronómico y cocina en vivo para degustar innovadoras preparaciones con productos tradicionales. Una instancia única para el intercambio de saberes entre asistentes y la experimentación culinaria.