

FERMENTACIÓN
SUSTENTABLE AYSÉN

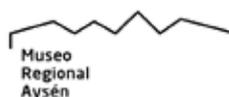
CONSERVA CON/CIENCIA



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
Viernes 4 Abril 2025			
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
10:30 a 11:00 h	Café		Hall Auditorio MRA
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 Quinán	Auditorio MRA
12:30 a 13:30 h	Panel: "Innovación en los Alimentos Fermentados de la Región de Aysén"	Expositores. Modera INIA	Auditorio MRA
13:30 a 14:30 h	Almuerzo		Estacionamiento MRA
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
Sábado 5 Abril 2025			
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
10:45 a 11:15 h	Café		Hall Auditorio MRA
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. Modera FIA	Auditorio MRA
13:30 a 14:30 h	Almuerzo		Estacionamiento MRA
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.