

**Impulso a la calidad  
en cervecerías de Río Negro**

# **Mejorando la cerveza**

**A través del Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos -PROCAL II-, del Ministerio de Agricultura de la Nación, la Dirección de Agroalimentos ha trabajado para impulsar la calidad en la producción de cerveza artesanal, a través de la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura y POES en establecimientos ubicados en San Carlos de Bariloche y General Roca, en la provincia de Río Negro. Informe al respecto.**

**Cr. Ambrosio Pons Lezica**  
Coordinador del Programa  
de Gestión de Calidad  
y Diferenciación de Alimentos



**L**a producción de cerveza ha cobrado gran relevancia en la comarca andina, donde además de complementar el potente atractivo turístico de una región paradisíaca, genera un importante número de puestos de trabajo directo e indirecto. Se halla a cargo de establecimientos que tienen importante presencia en San Martín de los Andes, Villa La Angostura, pasando por Bariloche y llegando a Bolsón, El Hoyo y Puelo, aunque sin lugar a dudas la máxima concentración del sector se encuentra en Bariloche.

La mayoría de los productores cerveceros de la zona comercializan su producción en el mercado local (no todos cuentan con el Registro Nacional de Establecimiento -RNE-), que es reconocido por su afición a consumir cervezas vernáculas. Pero el impacto de la actividad turística incide notoriamente sobre el consumo, multiplicándolo varias veces, ya sea por el consumo directo de la población residente, como también por el aumento de circulante en la población turística.

Esta particularidad del sistema de comercialización, hace que una “mala temporada turística”, afecte al sector negativamente, agravando dicha situación la imposibilidad de la mayoría de los cerveceros de comercializar su producción en otros mercados (regionales, nacionales e internacionales). Esta situación plantea la necesidad de trabajar en el fortalecimiento de la actividad en el plano local, e ir aproximándose a la posibilidad de abrir nuevos mercados, tanto nacionales como internacionales, ofreciendo productos con características diferenciales de primera calidad.

En este contexto, la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la elaboración de cerveza es una herramienta que permite mejorar el acceso a los mercados internos y externos de estos productos con alto valor agregado, impactando positivamente sobre la economía local. La producción bajo normas BPM un producto sano e inocuo y además protege el medio ambiente (los desperdicios pueden ser usados para alimentar animales o para riego, por ejemplo) y la salud de los trabajadores.

Por estas razones el Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos, con la colaboración del Ministerio de Salud Pública de Río Negro y la Municipalidad de Bariloche, llevó adelante un proyecto piloto para la implementación de BPM destinada a unos diez establecimientos elaboradores de cerveza artesanal de San Carlos de Bariloche

El trabajo apuntó a capacitar en la aplicación de BPM a los elaboradores locales de cerveza de acuerdo a la realidad productiva de cada uno, confeccionar los manuales de aplicación de BPM para cada establecimiento, determinar el seguimiento de normas de calidad e inocuidad a lo largo de toda la cadena de valor (elaboración y comercialización), y realizar la evaluación de la calidad higiénico-sanitaria de las plantas elaboradoras de cerveza local.

Los productores beneficiarios de este proyecto pasaron así a considerar las BPM una necesidad no sólo vinculada a la comercialización propiamente dicha, sino también como una herramienta práctica de empleo cotidiano que facilita la organización del trabajo para asegurar la inocuidad de sus productos, alcanzar mayor eficiencia operativa, obtener mejores resultados empresariales y resguardar la salud de los operarios. Todos estos factores posibilitan que el producto final alcance los estándares de calidad establecidos por las normativas vigentes, permitiendo un mejor posicionamiento en los distintos mercados.

## Cervecerías artesanales que implementan BPM en Bariloche



- (1) Prosit | (2) Konna | (3) Manush | (4) Gilbert
- (5) 2 Monjes | (6) La Cruz | (7) Bachman
- (8) Duika | (9) Berlina | (10) Blest | (11) Yeska



# A toda cerveza

## Recursos Financieros ANR

Los productores involucrados en el Proyecto BPM en cervecerías de San Carlos de Bariloche de PROCAL II, han contado con la posibilidad de acceder a una herramienta de financiación denominada ANR (aportes no reembolsables) de PROSAP, destinada a inversiones que posibiliten la instrumentación de las normas de calidad.

En este sentido 3 productores se encuentran en etapa de aprobación de sus carpetas, por un monto de inversiones de \$ 420.000 que una vez efectuados tendrán una devolución de aproximadamente el 40%.

## South Beer Cup III

En el mes de mayo se llevó a cabo la 3a edición del certamen *South Beer Cup* -organizado por el Centro de Cata de Cerveza-, que reúne a las cervecerías sudamericanas para difundir las mejores cervezas de la región, premiar las cervezas ejemplares con medallas bronce, plata y oro, y expandir el conocimiento de los distintos estilos que tiene esta bebida.

Cinco firmas beneficiarias del PROCAL II (Yeska, 2 Monjes, La Cruz, Berlina, y Bachman) participaron en esta competencia, lo que representó una oportunidad de ganar reconocimiento internacional, tener una opinión profesional sobre sus productos de parte de los jueces, obtener respuestas a las preguntas formuladas a oradores con experiencia, y conocer otros fabricantes de cerveza en circunstancias similares.

La cervecería La Cruz obtuvo 3 medallas entre ellas un segundo premio (Plata) en la categoría Special/Extra Special Bitter. También la cervecería Berlina conquistó 2 medallas, una de Plata en la categoría Old/Strong/Scotch Ale, y una mención especial para Bachman.

El gran ganador del certamen fue el establecimiento *Antares*, que se llevó 2 medallas de oro (IPA y Kolsh) y 3 de plata (*Barley Wine*, *Schwarz Bier* y *Scotish*), por lo que ganó el reconocimiento de "cervecería del año".

## Capacitación en manejo de levaduras

A fin de transmitir conocimientos teóricos que mejoren el manejo de las levaduras cerveceras para incrementar la calidad y la productividad, así como obtener mayor rentabilidad y diferenciación productiva, en el mes de agosto se dictó un curso dirigido a empresarios, productores, industriales, profesionales y técnicos del sector.

Fue organizado por la Dirección de Agroalimentos, perteneciente a la Subsecretaría de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías, y contó con el apoyo de la División de Microbiología Agrícola y Ambiental (DIMAYA), dependiente de la Asociación Argentina de Microbiología (AAM), de la Asociación Americana de Químicos Cerveceros (ASBC), del CONICET, y del Centro de Cata de Cerveza.

En la oportunidad también fue presentada la Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para pequeños establecimientos cerveceros, elaborada en el marco del Proyecto de Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en cervecerías de San Carlos de Bariloche, que será impresa y distribuida entre productores, universidades, empresas vinculadas, etc.

Todos los videos y presentaciones realizadas en el curso se hallan disponibles on line en el sitio [web www.alimentosargentinos.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar)

## Definición de cerveza artesanal

Conociendo los temas que preocupan a los productores del sector, se detectó la necesidad de incorporar la definición de cerveza artesanal al Código Alimentario Argentino (C.A.A).

Para esto se desarrolló un trabajo conjunto con productores cerveceros del país, organismos afines y con los representantes de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) del Ministerio de Agricultura, para consensuar una propuesta de definición que fue presentada en la reunión realizada por la CONAL los días 27 y 28 de agosto en San Carlos de Bariloche.

El expediente ingresó a la CONAL el 9 de septiembre, y se aguarda la resolución correspondiente.