



JORNADA DE TRABAJO

PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL

REALIZADO EN EL
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
DEL PARTIDO DE GRAL. PUEYRREDON
29/4/16

SUMARIO

1. Apertura de la Jornada
2. Palabras de la concejal Cristina Coria
3. Palabras del concejal Santiago Bonifatti
4. Palabras de la diputada Alejandra Martínez
5. Desarrollo de la Jornada

- 1 -

APERTURA DE LA JORNADA

-En la ciudad de Mar del Plata, Partido de General Pueyrredon, a los veintinueve días del mes de abril de dos mil dieciséis, reunidos en el recinto de sesiones del Honorable Concejo Deliberante, y siendo las 10:23, dice el

Sr. Locutor: Buenos días a todos, bienvenidos, muchas gracias por acompañarnos en este recinto de sesiones del Honorable Concejo Deliberante de General Pueyrredon en lo que será el desarrollo de esta Jornada de Trabajo. Están presentes distintos representantes del gobierno municipal (Secretaría de Gobierno, Subsecretarías de Control y de Desarrollo Productivo, Secretaría de Salud, Departamento de Bromatología); universidades públicas y privadas de la ciudad; INTA; INTI; de la Cámara Argentina de Productores de Cerveza Artesanal, Diego Catalano; de la Cámara de Cervecerías Artesanales de Mar del Plata, Pablo Rodríguez; fabricantes y comercializadores de cerveza artesanal; proveedores de insumos; empresas metalúrgicas vinculadas a la actividad; CAMECO; UCIP. Esta Jornada de Trabajo propende a dar un marco que desde lo institucional también pueda favorecer el desarrollo de esta importante actividad en el Partido de General Pueyrredon. En representación de este Honorable Cuerpo se encuentra la concejal Cristina Coria, quien ha promovido esta Jornada de Trabajo, la acompaña el concejal Santiago Bonifatti, agradecemos la presencia de la señora legisladora Alejandra Martínez. Destacamos la presencia de representantes de la Facultad de Ciencias Exactas; de la UIM, Diego Mulet; de la Facultad de Ingeniería, Francisco Alvarez; y también el Defensor del Pueblo, Fernando Rizzi. Hacemos propicia la ocasión para destacar también la presencia de Matías Fratti, del EMTUR; de Hugo Morales, de la Secretaría de Salud; de la Dirección de Protección Sanitaria, Francisco Varela y el ingeniero Pablo Filkenstein. A todos, bienvenidos y muchas gracias.

- 2 -

PALABRAS DE LA CONCEJAL CRISTINA CORIA

Sr. Locutor: En primer término, para darles la bienvenida formalmente, le damos el uso de la palabra a la concejal Cristina Coria.

Sra. Coria: Gracias, buenos días, bienvenidos. Con muchos de ustedes ya nos conocemos, venimos conversando algunos temas y sencillamente quiero decir por qué estamos en esta Jornada. Obviamente no voy a decir que la producción y comercialización de cerveza artesanal en nuestra ciudad viene creciendo a un ritmo vertiginoso. Como en muchas actividades, primero se dio la movida real y luego comenzamos a pensar en el marco normativo o en cómo deberíamos trabajar desde el Municipio. El año pasado se dio un paso importante, el ex concejal Pablo Retamoza trabajó activamente y generó la incorporación dentro de nuestro COT de la cerveza artesanal como un rubro, estableciéndole condiciones y fijándole distritos donde pueden radicarse. Esto ha sido un paso muy importante, hemos estado trabajando con mi equipo para definir la gran cantidad de localizaciones que puede tener la producción de cerveza artesanal y nos hemos visto sorprendidos por el paso importante que habíamos dado y que a veces no se visibiliza. Ponerle un uso, una clasificación, significa generar muchas posibilidades para productores que sin esta herramienta deberían haber habilitado por excepción, que no es una cuestión menor. Luego de esta definición veníamos pensando cómo desde el Municipio podíamos alentar a este sector, generar mejores condiciones y trabajar para que la ciudad sea definitivamente visibilizada como el polo cervecero que es y generar algunas herramientas que le sirvan a quienes producen, a quienes comercializan, a quienes prestan servicios vinculados (que son muchos), conectarlos con las distintas facultades que están trabajando en diversos aspectos que tienen que ver con el tema. Sin ir muy lejos, la semana pasada se presentó el proyecto de incubadora de empresas de nuestra UNMdP y uno de los temas que se habló fue de la cerveza artesanal. Allí podríamos habernos sentado a trabajar como hemos hecho con otros esquemas de promoción generando una herramienta y después ponerla en calle a ver cómo funcionaba pero nos pareció que este camino era mucho mejor, esto es, generar este ámbito de trabajo donde todos los sectores pudieran plantear su mirada sobre el tema. Cada uno tendrá su mirada global pero también una mirada puntual en función del sector en el que está; hay una gran cantidad de temas vinculados a esta actividad. Entonces, la idea es recoger todo lo que nosotros planteemos hoy –que es desgrabada y luego volcada como material- y corregir lo que nosotros hemos acercado a ustedes, que es un borrador de trabajo sobre el cual trabajar. Quiero agradecer a la diputada Martínez, ellos están trabajando sobre un proyecto en la Legislatura, que me gustaría que posteriormente comente, y también al doctor Santiago Bonifatti, que es el presidente de la Comisión de Promoción y Desarrollo de este Concejo Deliberante. Me gustaría que tanto Santiago como la diputada Martínez hagan su aporte en esta Jornada y luego sí liberar el uso de la palabra. Espero que tengamos una buena jornada de trabajo.

- 3 -

PALABRAS DEL CONCEJAL SANTIAGO BONIFATTI

Sr. Bonifatti: Muchas gracias, Cristina. Bienvenidos al recinto del Concejo Deliberante. Simplemente quiero celebrar la iniciativa y la mecánica de la iniciativa; algunos concejales con experiencia, como el caso de Cristina, cuando uno presenta un proyecto de Jornada de Trabajo con un proyecto de Ordenanza, lo que el Concejo normalmente hace es aprobar la realización de una Jornada de Trabajo para poder debatir entre todos la Ordenanza. Con lo cual, es una invitación que no tiene nada preestablecido, es una invitación con un borrador –como dice Cristina- donde vamos a trabajar entre todos la mejor norma para esta actividad. Una actividad que ha tenido un crecimiento exponencial, que además está dando mucho empleo, que empieza a destacarse nacional e internacionalmente y lo que vamos a intentar hacer es protegerla de la mejor manera, impulsarla, intentar que lo legislativo no sea un problema más sino una solución para los emprendedores. Muchas veces en el comercio suele ser a la inversa, esto es, el Estado está solamente con la mirada puesta en el control de la normativa vigente y finalmente los comerciantes se encuentran como “peleando” contra los Estados Municipales. Esta iniciativa de Cristina es a la inversa, es intentar que la normativa tenga por supuesto las previsiones que debe tener el Estado respecto de cualquier actividad comercial, pero que se adapte a lo que ustedes hacen y les sea útil. Desde la Comisión de Promoción y Desarrollo probablemente nos vayamos a ver en otras oportunidades porque cuando la Ordenanza empiece a avanzar tendrá un momento de debate en dicha Comisión. Además, esta Comisión es itinerante, suele ir a lugares e invita a los representantes de los sectores. Simplemente celebro esta oportunidad y espero hacer algún aporte también desde nuestro lugar para que esta Jornada sea lo más rica posible y que contribuya a la mejora de la calidad legislativa, que es un poco la inquietud que todos tenemos en el Concejo. Muchas gracias.

- 4 -

PALABRAS DE LA DIPUTADA ALEJANDRA MARTÍNEZ

Sra. Martínez: Buenos días. En primer lugar, agradecer a Cristina no sólo la convocatoria sino la invitación y la apertura hacia otros que también estamos trabajando en el tema. Fueron claros Cristina y Santiago en cuanto a la importancia de este tipo de Jornadas para enriquecer un proyecto de ley. En realidad, tanto desde lo nacional, provincial o municipal, los proyectos legislativos que se legitiman y que luego van a funcionar y ser respetados, son aquellos proyectos que surgen de un trabajo conjunto. Los legisladores somos una vía de presentación o una vía para canalizar inquietudes o necesidades, todo lo que surge de los distintos sectores que tienen que ver con el sector que estamos trabajando y receptores de todos los cuestionamientos, realidades, las necesidades, más cuando estamos hablando de un sector productivo como éste. Si bien nosotros estamos trabajando en un anteproyecto, debo aclarar que en el mismo lo hacemos conjuntamente con el diputado Cheppi que no pudo venir, que obviamente es para toda la provincia pero en realidad de los 135 distritos que en realidad son protagónicos en la producción de cerveza artesanal son Mar del Plata y La Plata. Por lo tanto, todo lo que nosotros venimos rescatando de todos los intercambios con los sectores involucrados en este tema y que va a enriquecer el proyecto de ley, es allí donde se legitima el proyecto. Hay cuestiones como financiamiento, insumos, etc, que tenemos que pensar a la hora del proyecto y que tal vez no puedan estar contempladas las cuestiones de producción, de recursos económicos, de financiamiento, pero sí tenemos que tratar de hacer un proyecto que por lo menos muestre cuál es la realidad del sector. Venimos conversando con algunos sectores, sabemos que una de las cuestiones fundamentales en esta ciudad –que produce el 30% de lo que se consume en el país en cerveza artesanal- son los beneficios fiscales. Todos los sectores nuevos han peleado y logrado algún tipo de legislación que tenga inserto algún tipo de beneficio fiscal. En esta Jornada lo fundamental es que hablen ustedes y luego veremos –de lo que recogimos anteriormente y lo que se pueda aportar acá- cómo podemos seguir trabajando. La idea es seguir conversando, trabajando conjuntamente, para que cuando logremos acordar un anteproyecto tenga el apoyo del sector, porque sin el apoyo del mismo es muy difícil que un proyecto se legitime. En eso también los vamos a convocar y por eso necesitamos que este proyecto responda a las necesidades que se plantean. Celebro nuevamente esta Jornada, agradezco la invitación y estamos acá para escuchar y luego para ponernos a trabajar junto a ustedes.

- 5 -

DESARROLLO DE LA JORNADA

Sr. Locutor: Vamos a invitar a los representantes de las Cámaras que han traído material para exponer y compartir.

Sr. Rodríguez: Buenos días. Mi nombre es Pablo Rodríguez., soy de Cervecería Antares pero en este momento represento a la Cámara de Cervecerías de Mar del Plata. Quiero agradecer a Cristina Coria y a todas las autoridades que nos invitaron a esta reunión. Para nosotros es muy bueno escuchar de parte de las autoridades las palabras “alentar”, “promover”, “apoyar”, cosa que nuestra actividad tiene muchos años en la ciudad y no muchas veces escuchamos estas palabras. En pocos minutos voy a hacer un pantallazo de nuestra actividad, lo que pensamos desde la Cámara de la actividad y la perspectiva de la cervecería artesanal en Mar del Plata y algunas ideas sueltas apoyándonos en ese borrador que oportunamente nos acercó Cristina. La cerveza artesanal tiene un crecimiento exponencial no sólo en Mar del Plata sino en Argentina y ha sucedido lo mismo en muchos lugares del mundo, es un cambio en el hábito de consumo de la gente de refinar su paladar hacia la cerveza artesanal. Hoy en Mar del Plata hay alrededor de veinte cervecerías, es un número dinámico porque todos los meses hay cuatro o cinco proyectos nuevos y un tercio de la producción de cerveza artesanal del país sale de nuestra ciudad. En Argentina es incipiente lo que representa en el mercado la cerveza artesanal, es el 1% del mercado, pero en Mar del Plata podemos pensar que más del 5% del consumo de cerveza es cerveza artesanal y si miramos la explotación gastronómica ese porcentaje de participación es mucho mayor. La cerveza de Mar del Plata no sólo es reconocida por el consumidor local sino que tiene un posicionamiento a nivel nacional y sudamericano. Desde el punto de vista de la calidad, muchas cervezas locales han obtenido premios importantes; de hecho, ya viajaron varios a la competencia mundial de cervezas y hay cervezas argentinas compitiendo en el Mundial que se realiza en Filadelfia. Ni hablar del impacto socioeconómico. Hay alrededor de

45 emprendimientos gastronómicos y fábricas o unidades comerciales que trabajan exclusivamente con cerveza artesanal; esto da trabajo a aproximadamente 900 personas y mucho más, si contamos a los que trabajan en calderería, sanitarios, metalúrgicos, nuevos proyectos de producción de lúpulo e insumos para cerveza, etc. Desde hace dos años formamos una Cámara marplatense de Productores que nuclear a las cervecerías comerciales. La Cámara se fundó con ocho cervecerías y hoy ya han ingresado nuevos miembros y antes de fin de año vamos a ser diecisiete o dieciocho cervecerías en la Cámara. Queremos que esta cámara represente al 100% de la producción comercial local. Los objetivos de la cámara son: ayudar a mejorar la calidad de la cerveza de todos los productores, proteger la actividad del emprendedor cervecero y promover la categoría en nuestra ciudad. Por supuesto que también tenemos ingerencia en otras cámaras nacionales y promovemos la cerveza artesanal en todo el país. En el estatuto de la cámara –y también se incorporó al estatuto de la Cámara Argentina de Cervecerías Artesanales- está la definición de cerveza artesanal, que contempla tres aspectos. Tiene que ver con los métodos de producción y los insumos, con que sea una empresa independiente, con un tope de porcentaje de capital accionario en manos de grandes empresas y un límite de producción basado en otros países donde la cerveza artesanal tuvo mucho éxito. No es un delirio pensar que esta categoría pueda acceder a dos dígitos de participación en el mercado cervecero y un emprendimiento exitoso puede tener una pequeña parte de eso; así que el límite de producción se puso en el 1% de la producción nacional. Yo se los resumí pero les voy a dejar una copia de la definición de cerveza artesanal o lo que es una cervecería artesanal para la cámara. Respecto de la denominación de origen, tal vez no es determinante para la calidad la ubicación de la cervecería porque no tiene técnicamente una conexión con el terruño, como puede ser el caso de la producción de vino, manzanas, etc. Sí nos parece muy importante que todos los productores mencionemos en nuestros rótulos y envases que está hecha en Mar del Plata y mucho más importante que eso es tratar de posicionar a Mar del Plata como capital argentina de la cerveza artesanal, por la relevancia de volumen, calidad y el trabajo que estamos haciendo hace casi veinte años. Respecto de impuestos y gravámenes, la cerveza paga un impuesto extra del 8,7% de impuestos internos, que es un impuesto muy alto y hemos visto que algunas categorías, como los vinos espumantes, fueron recientemente eximidos de impuestos internos para promover su producción. Creo que tenemos que ir por esto, a tratar de tener una consideración en impuestos internos y lo mismo -y con mucho más sentido- con ingresos brutos, ya que todas las actividades productivas de la provincia están exentas, y la cerveza está como en la lista negra, “menos cerveza”. De todas maneras, creo que las grandes cervecerías deben haber accedido a promoción industrial, no creo que estén pagando 5% de ingresos brutos, que nos parece también importante. Respecto a la promoción y difusión, esta es la parte más divertida para nosotros, la que nos gusta siempre hacer y desarrollar. Dentro de la cámara tenemos una comisión de promoción, que justamente ahora estamos trabajando en armar un mapa cervecero de Mar del Plata que tenga absolutamente todos los puntos de venta de cerveza artesanal; seguramente va a estar disponible también online porque es un mapa también sumamente dinámico, mes a mes hay nuevos puntos de venta. Es muy importante que las autoridades, nos apoyen en imprimir material, en difundir y en completar todos estos datos. Y también se habló de un festival de cerveza, el borrador decía en invierno, pero bueno, nosotros vamos a insistir que también haya uno en verano, cómo nos vamos a quedar con un solo festival de cerveza en el año. Creo que tenemos mucho para trabajar a nivel eventos; nos parece que tenemos que armar un calendario cervecero local anual, que tenga por lo menos un par de festivales grandes, puede ser uno en invierno y otro en verano. Y otras tareas como los tours cerveceros, las visitas a las fábricas -cada vez hay más fábricas para visitar- y otras iniciativas que nos parece que es importante tener reuniones como ésta, que no sea la única, y al mismo tiempo invitar a las autoridades a que se integren en las comisiones de trabajo de la cámara para poder dar su opinión al respecto. Muchas gracias.

Sr. Locutor: Vamos a invitar a Maximiliano Pazos a que haga uso de la palabra.

Sr. Pazos: Yo soy Maximiliano Pazos, secretario de la Cámara Argentina de Productores de Cerveza Artesanal, donde se nuclean actualmente 140 socios de todo el país. Estamos acá también como microcervecería marplatense. Venimos a Mar del Plata como cervecería marplatense también, como Brewhouse, hoy como el único brew pub activo en la ciudad gracias a la normativa que se aprobó con el trabajo del concejal Retamozza. Creemos que Mar del Plata es el punto de partida y es una gran ciudad para todo esto, venimos a darle también acompañamiento a la cámara local, que creemos que trabajó mucho y muy bien en nuestra ciudad. La cámara nació un poco como necesidad de regularizar el mercado; el mercado de la cervecería artesanal argentina en gran parte es irregular, es pequeño, es artesano, como lo dice la palabra, alguien en su casa, en un galpón o en un garaje, haciendo cerveza de altísima calidad, con condiciones bromatológicas y después cervecerías artesanales de empresas constituidas. Y bueno, nosotros surgimos un poco al ver que el mercado para crecer necesitaba capacitarse, necesitaba insumos, necesitaba tecnología, necesitaba información, necesitaba tener contactos con universidades, necesitaba muchas cosas que no estaban, y para que crezca había que trabajar en forma conjunta para lograrlo. En lo que es Mar del Plata, desde nuestro lado brindamos total apoyo a todo esto, estamos aprendiendo como cámara nacional, con todo lo que venimos haciendo y lo que se viene haciendo en la ciudad, fortaleciendo para poder replicarlo en otras provincias y en otras ciudades del país. También estamos trabajando y colaborando con el diputado Cheppi para buscar la forma de que esto ya crezca y que se haga una ruta y un camino para que en todas las ciudades pase lo que está pasando acá: primero una normativa de inclusión para que el sector esté representado, y después una de promoción y otra de fomento. En lo que es el evento que se planifica en el proyecto que mandaron, justamente nosotros veníamos a plantear de querer participar en el evento de Mar del Plata, en la última asamblea de socios se quedó en tener una reunión con la cámara local en principio, porque creemos que la cámara local es la que realmente tiene que estar y llevar a cabo esto, pero creemos que Mar del Plata tiene que tener grandes eventos, no uno solo, el potencial es enorme. La Plata no tiene un solo evento, La Plata tiene un montón que fomentan el desarrollo de trabajo artesanal, de microempreendedores, esto es trabajo para gente que dejó de trabajar en el banco y de repente se puede dedicar a su pasión y crecer. Y realmente estamos en un momento donde si fomentamos y desarrollamos eso a través de normativas, a través de programas de fomento, a través de capacitación y financiamiento, creo que este mercado de la cervecería artesanal va a pasar del 1% al 15% o al 20%, en los próximos cinco años. Realmente para nosotros la definición de cerveza artesanal que se hace es muy difícil. Nosotros hoy trabajamos por comisiones también,

tenemos comisiones de evento, comisión de legislación, comisión de compras. Realmente estamos trabajando mucho con esa definición; algo que estaría bueno si se pudiera tratar o si se pudiera hacer algo a nivel legislación, es lo referente a contratos de bloqueo por parte de las cervecerías industriales. Hoy cuando un cervecero artesanal quiere ingresar en un restaurante o en un bar -que no hay quince, veinte, cuarenta y cinco, en la ciudad de Mar del Plata hay muchísimos más- se encuentra con un contrato en el cual una gran cervecería industrial bloquea que ese productor de cerveza artesanal pueda vender su cerveza ahí. Nosotros creemos que es un producto totalmente distinto, desde la concepción, desde la elaboración, desde los productos, los químicos, los no conservantes que lleva desde el trabajo de un artesano. La idea sería tratar de que la legislación separe bien, de forma clara, a la cerveza artesanal de la cerveza, para que esto también sea una forma de poder ingresar a un canal comercial que hoy está bloqueado por poder económico claramente. “Te firmo un contrato, te doy las sillas, te doy esto y aquello, y acá un productor no puede vender, solo yo, Patagonia, que me disfrazo de productor”. Entonces, sobre eso estamos tratando de buscar la forma a nivel nacional de romper esa traba de crecimiento que hoy si no es en el propio brew pub de la cervecería, o en la cervecería en la franquicia, o en algunos lugares muy temáticos, la idea es romper una gran barrera y tener la posibilidad de estar en todos lados y que no haya un contrato de bloqueo que diga “no, cerveza no”. Es otra historia. Entonces, la definición de cerveza artesanal es súper interesante trabajarla, es súper puntual. Como dice Pablo y como bien dice la cámara local, sí creemos que es un tema por producción; creemos que hay una gran división también dentro de las cervecerías artesanales del país: está el micro, el nano, el productor que prácticamente es el artesano solo, y la cervecería. Entonces, también al nosotros tener una definición dentro de nuestra industria y sector (que ya es un sector porque realmente lo ha logrado desde el año ‘98 pasar a serlo) lograr esa tipología claramente nos va a diferenciar también como producto y como sector del otro. En el día de ayer, nuestro presidente Aníbal Loggia -que es un gran cervecero de la Argentina- fue contactado por la Cámara Industrial de Cervecerías, como forma de “bueno, ¿cómo trabajamos juntos?”, y la verdad Aníbal dijo “mira, no sé, nosotros somos la Cámara de Cervezas Artesanales y son otro producto, no vemos la forma de trabajar juntos”, “bueno -les dijo Aníbal- rompan todos los contratos de exclusividad y así vamos a poder trabajar juntos”. Entonces ahí es donde creo que Mar del Plata tiene que marcar un camino apoyándose en la cámara local que tiene. Nosotros estamos acá hablando con Pablo durante todas estas semanas para también poder ingresar en la cámara local y poder hacer un trabajo conjunto, ellos también están formando una Cámara de Cervecerías Artesanales que representa a las grandes cervecerías de nuestro sector, pero creo que si hacemos las cosas bien en Mar del Plata, vamos a sembrar un camino para que realmente sea más fácil en todas las ciudades del país. Si el producto es irregular, si el producto es trucho y todavía no está legislado, son quince las cervecerías que tienen la posibilidad, pero realmente yo tengo contabilizados setenta microproductores en Mar del Plata solamente, que necesitan facilidad y simpleza para poder regularizar su producto y cuando los productos sean regulares, van a ganar en calidad, van a ganar en producción y el mercado justamente como tiene un espíritu colaborativo, se va a fortalecer. En relación al evento, sí los productores tenemos etapas estacionales de producción, el invierno es nuestra baja por decirlo de alguna forma, y el verano claramente es donde el consumo se incrementa, por lo cual si hay un evento, el ideal sería que fuera en invierno, porque turísticamente para la ciudad es espectacular, pero en el verano, realmente va a ser donde pegue el evento a nivel nacional y realmente tenga convocatoria, porque nuestra ciudad está hermosa a nivel clima en ese momento. Por lo cual creo que si no es uno, son muchos, es trabajo conjunto, es trabajo de todos, agradezco mucho que nos hayan invitado. Creo que esto es un gran paso para la Argentina, lo que está pasando acá de estar en un lugar así y que nos estén preguntando qué necesitan, es fuerte y esperamos que esto siembre un camino para que se replique en todas las ciudades del país. Muchísimas gracias.

Sr. Locutor: Pablo Capurro, bienvenido, buenos días.

Sr. Capurro: Buenos días, saludos a todos. Yo soy Pablo Capurro, represento una de las ocho fábricas iniciales de la cámara, de lo cual ya ha hablado más que suficiente Pablo Rodríguez. Espero que la diputada provincial ya haya visto el tema de ingresos brutos, ya tendremos la oportunidad de hablar con el tema de impuesto interno que es altísimo, y el IVA lo dejamos, pero son gravámenes altísimos. Yo solamente voy a mostrar en este pequeño powerpoint lo que es nuestra industria, que va creciendo y sobre todo el año pasado ha crecido exponencialmente y ha generado en otras industrias locales, por ejemplo la fabricación de equipos cerveceros. Acá vemos un equipo cervecero fabricado totalmente en Mar del Plata, está colocado en Buenos Aires, es una planta de 2.000 lts., es algo que se ha ido desarrollando con una tecnología de talleres en realidad, que trabaja en acero inoxidable, pero lo hace increíblemente bien. Nosotros hemos ayudado a esos talleres a lograr cosas como éstas, luego volveremos para explicar o iremos explicando qué es lo que son. Nosotros necesitamos equipos de calentamiento de agua para tener agua lista a la mañana cuando comenzamos a fabricar, equipo macerador, donde se hace el empaste, se saca el mosto, en la anterior placa veíamos el tercer elemento que es el cocinador. Esta es una planta -como les decía- de unos 2.000 lts., esta gente empezó trabajando con equipos de 1.000 lts., hicieron todas las pruebas el año pasado, funcionaron bien. De las que estamos creciendo, cuatro tenemos estos equipos, se desarrolló primero uno, luego se siguió evolucionando y se están vendiendo para todo el país. Es una industria muy importante y está conceptuada como una de las mejores del país para fabricación de estos elementos. Los tableros de comando también están siendo mejorados, equipos para tener controladas todas las temperaturas en todos los sitios en los primeros procesos. Y luego acá se empezó a desarrollar unos elementos que son fermentadores. Estos fermentadores tienen la capacidad -todo lo que vamos a mostrar ahora es de una fábrica local- de 3.500 lts., uno de 5.000 lts., son volúmenes importantes. Una fábrica puede producir muchos litros si tiene capacidad de tenerlos fermentando, proceso que lleva una semana, y luego madurando en los mismos o en otros equipos que son parecidos a frío durante una semana y hay estilos que llevan hasta seis meses de maduración. Estos equipos, ahí estaban forrados, pero tienen una camisa de agua y requieren también de elementos que produzcan -se denominan cheelers- esa agua y que vaya refrigerándolos a la temperatura que es necesaria en cada una de las etapas y según cada uno de los estilos. También se ha desarrollado -y voy a mostrar algunas imágenes- los equipos de frío. Los hay más grandes y más pequeños, también otra empresa está creciendo en función de la capacidad de instalar cámaras de frío, ahí pueden ver el interior de la cámara y el equipo va en el exterior. Es toda una industria local que se va generando. Esta es una industria de las medianas, de las que

eran chicas y va creciendo, en este caso Etcheverry, una de las fábricas originarias. Ahí ven el taller, es un taller común que ya prácticamente no les da para más el cielorrasso, ahí ven equipos de 8.000 lts., son para otras fábricas. El país está constantemente produciendo, ahora vamos a ver algún detalle. La cerveza se contamina muy fácilmente luego de ser hervida; la contaminación significa que no es dañina tomarla, pero sí es intomable, se pone ácida completamente, entonces es fundamental que todos los equipos sean pulidos a fondo. Hay un operario que está trabajando en eso, le voy a mostrar una foto que es el interior de un macerador que está completamente pulido a espejo, se hace un trabajo muy bueno en Mar del Plata de esto, y es una industria que también tiene que ser promocionada. En realidad se ha promocionado sola porque están pidiendo equipos de todo el país, no hay una sola planta, hay un par. Todos mis fermentadores y la mayoría de los cerveceros –los medianos, no los más grandes- usamos estos equipos. Estas fotos, fíjense, son dos fermentadores que están en el proceso de producción, tienen esas fajas por las que circula agua fría que les va dando la temperatura que se requiere, hay fermentaciones que van a 20°, hay fermentaciones de cervezas belgas que van a 25°, hay lager que van a 10°, entonces se programa -luego vamos a ver algún tablero- y esto nos mejora muchísimo la calidad de cerveza y el acero inoxidable pulido a espejo, nos garantiza prácticamente que no hay contaminación en nuestras fábricas, en nuestras plantas. Fíjense la altura, esta es a escala humana, esta es una persona de 1,75 mts. de altura, es un fermentador de 5.500 lts. para planta buck, casi listo. Y en esta otra, ven un fermentador de unos 8.000 lts. Esto es simplemente para mostrar la magnitud de lo que se está produciendo porque me imagino que muchos de acá no tienen idea de lo que se hace localmente; obviamente que hay plantas más grandes como las de Antares y Baum que traen equipos del exterior o producen acá, pero son equipos más grandes. Ahí ven otro equipo también terminado, totalmente hecho en Mar del Plata. Eso es todo.

Sra. Coria: Bien, quisiera que ahora abramos el debate y a todos les pido por favor que se identifiquen, ya que una de las finalidades de este encuentro es que todo sea grabado y que sea un material de trabajo para el conjunto. Luego voy a pedirle a alguien que no lo teníamos todavía ubicado, pero me dicen que hay gente del vivero Van Heden al que especialmente habíamos invitado porque también nos gustaría luego escuchar acerca de su producción de lúpulo. Así que adelante por favor.

Sr. Galarregui: Buenos días, mi nombre es Fernando Galarregui, yo soy productor de cerveza, las cervezas Rambla. En primer lugar, celebramos la iniciativa en un día como hoy donde están haciendo movilizaciones cuidando los puestos de trabajo en todo el país, que nosotros nos encontremos en el recinto del Concejo Deliberante de Mar del Plata, hablando de cómo generar puestos de trabajo, de cómo generar desgravámenes impositivos para incentivar la industria, me parece que es algo digno de ser celebrado. Es algo que está pasando en pocos lugares del país y está sucediendo acá. Así que agradecer la invitación por supuesto de Cristina Coria y de los concejales, tanto como la iniciativa de Alejandra Martínez y de Cheppi, diputados provinciales, en relación a las desgravaciones impositivas y promoción de la actividad. Me parece que se tocaron unos cuantos temas que son por demás interesantes. La tipificación de la cerveza artesanal como rubro, me parece que ese va a ser el puntapié inicial para nosotros poder discutir otro tipo de cuestiones, me parece que de cerveza hablaron muy bien los compañeros, la cámara marplatense, la cámara nacional, creo que han hecho un desarrollo de la actividad a nivel marco que es muy importante. Me parece que Capurro ha explicado que no sólo es la cerveza la que se produce, sino también los equipos en este lugar, que es parte de la actividad industrial que tiene la ciudad y los puestos de trabajo que se generan tal vez no de forma directa. Y me parece que hay un sector que no estamos nombrando, que son los proveedores de los cerveceros artesanales. Yo veo acá a algunos proveedores que son los que se encargan de acercarnos la materia prima, los lúpulos, las levaduras, de los que compramos en Mar del Plata, por ahí está el caso de la cerveza artesanal Rambla que no tiene una producción tal como lo puede tener Capurro, Etcheverry, Antares, etc., muchos chicos que vi acá compañeros cerveceros la verdad es que están con equipos de producción mucho más grandes que nosotros. De todos modos, todos tenemos el sueño de seguir creciendo día a día. Y en eso me parece que el sector de proveedores de los cerveceros, también es un sector que genera puestos de trabajo que tienen representación y que por ahí no lo estamos poniendo de manifiesto, que sería un sector como queremos generar desgravámenes no sé, ingresos brutos, que me parece que están los chicos de la cámara marplatense viéndolos. También se puede pensar en el incentivo o en el acompañamiento en cuanto a las habilitaciones, en cuanto a los que producen equipos y a los que comercializan la materia prima con la que nosotros producimos nuestra propia cerveza. Me parece que hay muchos temas para tocar, yo no me quiero extender me parece que todos vamos a querer hacer algún aporte, celebremos esto, creo que este tiene que ser el punto de partida para muchos encuentros más en donde podamos definir realmente cuáles son las particularidades, peculiaridades y las inquietudes que tenemos los cerveceros para avanzar con esto, como punto de partida el proyecto a armar me parece que es fantástico. Así que cedo la palabra y agradezco la invitación.

Sra. Del Prete: Buenos días a todos. Yo soy la ingeniera Marcela Del Prete, pertenezco al Municipio, estoy trabajando en este momento en el área del ENOSUR, pero muchos años estuve trabajando con Sebastián Prats en el área de Producción. Agradezco mucho a la concejal Coria por haberme invitado a escuchar esta temática de este proyecto de Ordenanza que realmente es por demás importante para todo el Partido de General Pueyrredon. Mi pequeño aporte en esto es que tanto la cámara, como los productores, como cada uno de los que pertenece a los eslabones de esta cadena productiva, generan una fuerza y un entusiasmo bastante importante y nosotros hemos trabajado en Producción en otras temáticas con tan alto impulso como éste. Queremos que sepan la cámara, el Municipio y los productores que podemos llegar a pensar en crear un producto que sea de denominación de origen controlada. El país está al alcance de esas cosas, en materia de legislación, ustedes lo pueden ver en las páginas de alimentos argentinos. Tener una denominación de origen controlada, significa que voy a tener una producción totalmente resguardada en calidad y deberíamos apuntar con este entusiasmo a este tipo de denominaciones. Nosotros con Prats hemos hecho este trabajo en otras producciones, por ejemplo en la producción de kiwi. Quien está representando en este momento a la cámara, Pablo Rodríguez, hizo mención a que en la denominación de origen, hay mucho del terruño; eso por ahí asusta porque no tenemos antigüedad, pero sí tenemos el entusiasmo y lo novedoso de lo que es una producción artesanal en este suelo. Entonces me parece que hablar de calidad protegida para lo que es la cerveza artesanal de Mar del Plata es también darle cualificación a lo que estamos gestando desde esta Jornada de Trabajo. Nosotros tenemos

experiencia en una temática, vamos despacio pero sería un gran aporte que Mar del Plata tenga ese tipo de denominación. Ustedes lo habrán visto en los vinos esta denominación de origen controlada; es similar en donde en otros lugares, a mí me ha tocado hacer prácticas en Italia, en lo que se llama una denominación “di origine protetta”, y por qué no lograrlo con esto, con nuestra cerveza, tenemos todas las herramientas. Muchas gracias.

Sr. Marino: Buenos días. Mi nombre es Vicente Marino. Como Fernando, de Rambla, yo también tengo una nano cervecería, produzco 300 litros mensuales, prácticamente es una producción de garaje. También concuerdo y agradezco esto - que es inédito- que se arme un grupo de trabajo para que una industria que ha pegado un envión hacia arriba, tenga el apoyo del Estado, no solamente la exigencia del Estado. Esa es la diferencia que dijo Pablo, el apoyo, y esas palabras que muchas veces no se escuchan. Lo celebramos mucho, me refiero a los que estamos acá, tratando de regularizarse, pero hay una cosa que no se dijo y me parece importante que con la concejal Coria se dijo la otra vez en Baum, en la reunión por otra Ordenanza y que tampoco está en este proyecto y que me gustaría resaltar. La cerveza artesanal a nivel mundial se diferencia de la cerveza industrial por una cuestión: el realce de la calidad sobre la cantidad, y esto va con el consumo responsable. Estamos hablando de una bebida alcohólica, no estamos hablando de una torta de chocolate o una fabricación de un té o de una comida gastronómica gourmet; estamos hablando de una bebida alcohólica y ya es vox pópuli las noticias sobre los excesos con determinadas drogas ilegales y drogas legales, que son muy fuerte en impacto, el alcohol es una droga legal e impacta muy fuertemente. Y una de las cuestiones que manejamos los cerveceros artesanales es fomentar el consumo responsable, bajando el consumo aumentando la calidad de lo que se toma, no solamente fomentar el “Vení, tomate una pinta, vení, festeja tu cumpleaños acá” sino tomar calidad. Es como el vino, el buen vino es caro y se toma poco. No estoy diciendo que eso determine el precio, la calidad de lo que vendamos; la calidad va a determinar un precio por el costo de producción pero sí va a mermar en la cantidad de litros que consumen per cápita. Por eso lo primero que noté fue que no hay nada aclarando el consumo responsable, tanto Cámara Argentina, como Cámara Marplatense, lo hemos discutido en las reuniones con la Cámara Argentina, supongo que ustedes en la Cámara Marplatense lo han discutido también. Creo que hay que integrar, dentro de los marcos reglamentarios de las propias instituciones, el consumo responsable como un objetivo a lograr; nadie lo venía mencionando y me pareció correcto hacer esta mención porque nosotros estamos peleando por eso. Nosotros peleamos por el poco consumo, pero consumo con calidad, que habría que agregarlo, pero me parecía que debería tener un inciso o un artículo que hable del consumo responsable como parte de ese fomento de la actividad de cervecería artesanal. De parte nuestra está esa intención, es lo que nos guía. Aparte si no es uno de los puntos esenciales por las cuales nosotros hacemos la bebida que tiene mucha historia en la humanidad, pero también se excede, como seres humanos tendemos a excedernos y con esto buscamos bajar un poco los excesos y restablecer por otro lado el valor que tiene esa bebida. Supongo que en el vino lo deben haber hecho y me parece que la cerveza tendría también que ubicar el consumo responsable en un punto importante a tratar. Muchas gracias y buenísima la reunión.

Sr. Pazos: Nosotros en relación al consumo responsable en Brewhouse, lo que incorporamos es un punto de hidratación gratuito, en el cual cualquier persona que ingrese al lugar puede tomar agua como parte de este consumo responsable. Realmente que creo que es algo que estaría fantástico que esté en la Ordenanza para que cualquier punto de venta de cerveza artesanal figure esto; nosotros tenemos, como nuestra campaña, de que pongan todos un punto de hidratación gratuito, van a vender menos agua, pero vamos a estar protegiendo a nuestros clientes. Realmente los clientes lo agradecen, entienden que es parte de cuidarlos. Muy claro, muy visto tendría que estar reglamentado, exigirle que cada establecimiento allá un lugar, más tenemos este ejemplo de esta fiesta triste que paso donde el agua estaba prohibida y solo se vendía, eso no debería pasar nunca y de tomar agua no tendría que ir al baño si no la quiere pagar y debería estar en relación a lo que dice Vicente.

Sra. Coria: Muy buen aporte que, por supuesto esto va a ser incorporado. No sé si había mencionado alguien de la producción de lúpulo quiere hacer algún comentario, no sean tímidos, estamos en un ámbito muy informal de trabajo. Tenía también un pedido de la gente de Beer Way.

Sr. Van Hedden: La verdad veníamos a escuchar no más, mi nombre es Nicolás Van Hedden, tengo un vivero cerca de la zona. Mi familia se dedica a la producción de plantas hace años y como buen belga soy apasionado a la cerveza y empecé a desarrollar un pequeño cultivo junto con Guillermo Parducci, que es un productor de frutillas local. Estamos haciendo por ahora ensayos simplemente, estamos trayendo variedades nuevas. El cultivo que tenemos no llega ni a una hectárea todavía, estamos en una etapa todavía de desarrollo con buenos resultados al día de hoy, obtuvimos buenas flores, hace dos años que venimos teniendo buenas flores, estamos haciendo análisis de las flores para determinar un poco la calidad. Por ahora estamos acá escuchando y viendo de qué forma podemos aportar algo para todo este proyecto. Vuelvo a decir, es un proyecto aún muy joven, estamos haciendo pruebas con buenos resultados y con buena perspectiva para que sea un desarrollo cultivo interesante para cualquier persona. Guillermo tiene una buena parte de las plantas y también está teniendo una buena producción.

Sr. Parducci: A mí me parece importante también resaltar que el desarrollo de este cultivo aportaría a la zona una fuente de empleo importante. En el sector hortícola, yo cultivo frutillas, que es bastante crítico, y estamos en una latitud límite de posibilidades de producir lúpulo; la evolución del lúpulo nacional esta confinada solamente a El Bolsón y hay algunos los emprendimientos chiquitos, pero creo que es una región bastante óptima y puede ser interesante. Simplemente eso y nosotros estamos metiéndole pasión y laburo para poder desarrollarlo. Muchas gracias.

Sra. Coria: Hay aquí integrantes de facultades, hay gente de diversas facultades que están tocando alguno de los aspectos que tienen que ver con la producción, me gustaría que se presenten y que esto también sea una posibilidad de un futuro

contacto entre algunos que están necesitando quizás algún aporte en esto. Entonces ahora le voy a dar la palabra al representante de la Facultad de Ingeniería.

Sr. Alvarez: Buenos días, soy el ingeniero Francisco Álvarez, de la Facultad de Ingeniería soy el secretario de Tecnología, Industria y Extensión de la facultad. Muchas gracias por la invitación, gracias a todos los presentes. Justamente había pedido el micrófono porque me parecía que el sector científico-tecnológico tenía que decir algo al respecto y lo que tengo para decir es simplemente que estamos muy contentos de participar en esta reunión. Nos ponemos a disposición de todos los productores, ya sean los productores de cervezas o de sus proveedores para poder acompañarlos en el desarrollo de las tecnologías que necesiten y las que estén obviamente a nuestro alcance. En particular, como represento a la Facultad de Ingeniería y sé que hay muchos ingenieros químicos que han desarrollado emprendimientos cerveceros y no creo que esto sea excluyente en lo más mínimo, todo lo contrario, lo que queremos es invitar a todos aquellos que quieran presentar sus emprendimientos en la Facultad de Ingeniería y conversar con sus futuros empleados quizás o futuros colaboradores en sus emprendimientos, están absolutamente invitados a comentar cómo se produce la cerveza, cuál es el proceso productivo o cualquier otro de los insumos que la cerveza requiere, comentar cómo se producen los tanques es interesantísimo. Tenemos ingeniería mecánica en la facultad, ingeniería química, ingeniería en alimentos y para los alumnos es importante saber que hay pequeñas empresas que son altamente innovadoras, que son muy interesantes para trabajar y nosotros les podemos facilitar los convenios para que los alumnos puedan hacer algún aporte en sus empresas. Así que desde ya están invitados, nos pueden buscar a través de la web, así que simplemente los invitamos a que cuenten con nosotros, tenemos una amplia trayectoria en lo que es transferencia de tecnología y trabajamos para muchísimas empresas, desde las más pequeñas hasta las más grandes. A veces las empresas más pequeñas tienen algún inconveniente para acercarse a la Universidad y lo que queremos es justamente abrir la puerta para que se acerquen y en la medida de nuestras posibilidades poder ayudarlos. Los conocemos, sabemos cómo son, sabemos que los empresarios innovadores tienen muchas ganas de generar innovación con la Universidad y no pedirle innovación a la Universidad, sabemos que tienen esas características, así que no tengan el temor de acercarse y preguntarnos. Estamos a disposición. Gracias.

Sra. Coria: Perdón, me gustaría que identifica la Secretaría dentro de la facultad para quien los busque sea más fácil.

Sr. Alvarez: Sí, es la Secretaría de Tecnología e Industria y Extensión de la Facultad de Ingeniería, es el área de contacto.

Sr. Issel: Buenos días, yo soy Juan Pablo Issel y soy secretario de Extensión de la Universidad. Yo quería transmitirles que en la gestión vemos con mucho interés la posibilidad de colaborar con algo que consideramos importante para el desarrollo de la ciudad. Lo que estoy pensando, además del aporte obviamente central que pueda hacer Ingeniería, nosotros en la Secretaría tenemos un programa de vinculación socio-productiva, en la Secretaría de Transferencia está el programa incubadora al que vos hiciste referencia, además creo que hay otras unidades académicas, como puede ser Turismo, Ciencias Económicas, Ciencias Exactas entre otros que podrían hacer aportes y pienso por ahí que sería interesante que conformáramos alguna mesa de trabajo con la Universidad y los productores cerveceros para ver qué recursos tenemos y ver qué podemos aportar en relación a eso. Quedo personalmente a disposición; yo conozco a mucha gente que está acá en relación a que yo también soy un pequeño productor de cerveza. Así que quedo a disposición para empezar a articular esto con la Universidad.

Sra. Coria: Si a ustedes les parece con respecto a esta propuesta -y con todo gusto te vamos a pedir un dato de contacto más preciso- por allí podríamos estar pensando en generar una reunión de trabajo específicamente en lo que tiene que ver con Extensión de la Universidad ya que hay muchos aspectos a considerar. He hablando con gente de Ciencias Económicas, por ejemplo, más allá de lo de Ingeniería y lo de Exactas y Naturales; hay investigadores formados allí. No sé si está la gente que estaba trabajando en el proceso de levadura líquida, que ha estado en alguna de las reuniones que hicimos, pero la verdad que me parece que hay muchísimo para generar a partir de estos puntos de encuentro entre quienes necesitan desarrollarse y nuestras universidades y centros de investigación, que pueden ahorrarle muchísimo camino en lo que hace a la transferencia de tecnología. Así que bienvenida tu propuesta.

Sra. Pereira: Hola, buenos días. Mi nombre es Cintia Pereira, soy licenciada en Ciencias Biológicas y junto al doctor Andrés Arruabarrena estamos comenzando un proyecto para producir levaduras líquidas, basado en la necesidad del sector y que solamente se está comercializando lo que es levadura seca. No hay levadura líquida, por lo menos en Mar del Plata, y lo que se está haciendo en cervecería es la reutilización pero para los sectores más pequeños no hay levaduras que no sean secas. Se ha estudiado bastante sobre el hecho que la calidad de la levadura líquida es mucho mayor que la calidad de la levadura seca. Estamos iniciando el proyecto, nos estamos incubando con la UNMdP, ambos somos egresados de ella, somos una empresa muy joven, nos estamos iniciando y estamos haciendo las primeras pruebas para tener un producto para comercializar.

Sra. Sengende: Buenos días. Vengo en representación de la Facultad de Ciencias Exactas, en mi formación personal soy química pero también trabajo con microbiología y damos clases de bromatología y microbiología de alimentos. Hemos hablado con empresarios de la cervecería quienes nos consultaron respecto de concentración de minerales y otros componentes; charlamos que se pueden hacer prácticas de investigación desde la facultad, que no son rentadas, que le vienen bien a la Facultad como también a ellos desde el punto de vista de capacitación desde la Facultad. Cuenten con nosotros, quedo en contacto con ustedes por cualquier necesidad.

Sra. Coria: Antes que sigamos, quisiera decir que nosotros estamos haciendo circular una planilla para que todos dejen sus correos; salvo que alguien exprese lo contrario, esos correos van a estar a disposición para que todos puedan interactuar y si alguien no se registró que levante la mano que ya van a pasar para inscribirlo.

Sr. Carrizo: Buenos días. Mi nombre es Guillermo Carrizo, estoy en representación del INTI, soy el director del centro en Mar del Plata y agradezco la invitación para participar de esta Jornada. En forma paralela a gestarse este proyecto, estábamos armando un proyecto desde el INTI para juntarnos con los productores y las cámaras y hacerles una propuesta de trabajo conjunto para, además de las características diferenciales de la cerveza artesanal, sumarle un completo de diferenciación por calidad tendiente a alguna certificación con algún sello. Cuando leí el proyecto, pensamos que estaba alineado con lo nuestro y trabajarlo en este marco. En Mar del Plata tenemos un esquema de trabajo de abordar en forma integral los aspectos de mejora en una producción. Tenemos un equipo que hace un diagnóstico sobre un proceso y tenemos a alguien que puede abordar una mejora desde el proceso de fabricación. Si falta un equipo, va y toma contacto con la realidad, diseña un equipo, hace el monitoreo de la construcción de ese equipo que se necesita, contribuye a la puesta en marcha del mismo en la planta. Si hay algún problema ambiental, hay un equipo que puede solucionarlo. Si hay alguna cosa específica que excede a las capacidades –porque es muy particular de cereales y oleaginosas- el INTI tiene un centro especialista con el cual articulamos y tenemos buena relación. Con esto les quiero decir que estamos abiertos a participar, hacer aportes de mejoras al sector en lo que se necesite, pueden acercarse a nuestras oficinas de Dorrego 3920, casi Formosa, o nos podemos comunicar nosotros. Más allá de esto, nos podemos sumar a las comisiones que se generen en el marco de este proyecto de Ordenanza para acompañar esta iniciativa. Muchas gracias.

Sra. Representante de UFASTA: Buenos días. Agradezco la invitación, soy de la Universidad FASTA, soy licenciada en Nutrición pero toda mi vida hice marketing. Para llegar al consumidor, se necesita llegar con conceptos de nutrición y de marketing. He trabajado en ello en la industria farmacéutica y como asesora en industrias de alimentos. Hablamos de mercado, de materia prima, de la calidad y falta el consumidor. Nosotros estamos preparados, con todas las últimas recomendaciones internacionales y es la primera vez que aparece una recomendación en EEUU un aval para dieta mediterránea que es europea. Siempre se dice en las recomendaciones que sea responsable el consumo. Es la primera vez que una institución de salud está hablando de una bebida alcohólica, en ese caso el vino. Habría que buscar todas las vetas que tiene la cerveza y estoy a disposición. Doy en otras universidades marketing en alimentos, en Fasta doy Bromatología, pero estoy abierta a trabajar en cualquier equipo de trabajo y sepan que hace años que hago marketing de alimentos, y entiendo al consumidor desde ese ángulo.

Sra. Coria: Muchas gracias. A continuación vamos a ver y un poco como cerrando, sabiendo que hay muchísimos temas para desarrollar esta es la primera reunión pero igual no voy a cuartar la palabra de nadie y luego de la presentación que no quiere realizar Beer Way y quedamos abiertos si alguien quiere hacer algún otro aporte.

Sr. Berna: Buenos días. Mi nombre es Julián Berna, soy diseñador en comunicación visual y soy uno de los cuatro integrantes de Beer Way, que somos un grupo de amigos que empezamos a madurar un proyecto de promoción de todo lo que es la actividad cervecera en la ciudad de Mar del Plata. Se dio por casualidad que unimos algunas de nuestras pasiones, trabajamos en comunicación, dos de los cuatro también estamos relacionados con el área de turismo o trabajamos también en turismo y a los cuatro nos gusta tomar un poquito de cerveza. Hace dos años más o menos, empezamos a ver que faltaba un poco la canalización de elementos de comunicación que nucleen en forma conjunta la promoción de la actividad cervecera en la ciudad. Le fuimos dando forma, nos llevó un par de meses y nos fuimos acercando en principio a las cámaras de cervecería locales, nos pareció la mejor forma de ir bajando a las cervecerías. Después con muchos de los que están acá, nos fuimos acercando personalmente y ya una vez que fuimos entrando en confianza utilizando la tecnología, lo hacemos a través de las redes sociales. Pero la idea es generar un contacto, generar confianza con cada uno de los productores porque nosotros ofrecemos un servicio de promoción totalmente gratuito, que esto no le quita responsabilidad al proyecto. La idea de hacerlo gratuito es porque tratamos de mostrar la oferta, nunca es al 100% porque como dijeron varias veces, siempre hay algún cervecero nuevo o alguna cervecería nueva que está abriendo y cuesta estar al día con la actualización de los datos. La idea es tratar de mostrar tanto a Mar del Plata como a turistas, la oferta que tenemos en la ciudad. Nosotros continuamente estamos analizando estadísticas que arroja Google, no son datos que decimos nosotros, y como bien dijeron al principio de esta jornada, Mar del Plata aparece siempre posicionada en las tres ciudades más importantes a nivel nacional, como lo busques, como “cerveza artesanal”, como “elaboración”, como “ruta de la cerveza artesanal”, que somos nosotros, siempre aparece en las primeras páginas de Facebook y en los análisis de Google estamos como ciudad siempre posicionados compitiendo con La Plata y Bariloche generalmente y con un importante crecimiento en Mar del Plata en los últimos dos años. Nosotros presentamos el proyecto en enero del año pasado, lo hicimos en primera instancia en la Expo Industria en un área que tenía ATICMA y después un poco en forma masiva lo estuvimos bajando en la que se hizo en Mayo, así que desde esa época estamos a un año de ese nacimiento como más masivo. Nosotros tenemos una página web que se llama www.beerway.com.ar, donde nosotros cargamos todo lo que es la información que vamos llevando los cerveceros, lo hacemos a través de una planilla, porque por más que sea gratis, estamos usando nombre, marcas, fotografías de los lugares. Esa información la subimos a nuestro sitio web y el mismo lo promocionamos a través de redes sociales. Como les decía, como muchos de nosotros venimos también del área de comunicación y turismo, no estamos descubriendo nada nosotros, sino que estamos tratando de aplicar instrumentos o herramientas que se usan en otras ciudades a Mar del Plata y justamente en el tema de la cerveza. Nos pareció una buena forma de nuclearlo a través de una ruta gastronómica, la ruta de la cerveza artesanal, que no sólo disponemos como objetivo tratar de mostrar la oferta cervecera que hay en la ciudad, tratándole de dar un valor agregado y potenciar todo lo que es el desarrollo, sino que esto está ligado también a todo lo que han ido mencionando, la actividad cultural, productiva y la generación de empleo que ha tenido en la ciudad la actividad. Asimismo

como también incentivamos, a través de la comunicación en conjunto, el tema del asociativismo. Ninguno somos productores, nosotros somos todos chicos que trabajamos en el tema de la comunicación y que por ahí era uno los temas que estaba incluido en la jornada y que hasta ahora por ahí quedaba un poco relegado. Nosotros tenemos plataformas web, redes sociales y también tenemos material impreso, que en algunos casos lo habrán podido ver y lo hemos presentado en diferentes eventos. Esta ruta de la cerveza artesanal, nosotros la tenemos dividida en tres grandes circuitos que se han ido organizando por los polos gastronómicos que hay en la ciudad. Lo que es el circuito Yrigoyen, que por una cuestión de que hay mayor cantidad del primero que mostramos, nosotros tenemos relevados en la zona de Yrigoyen y Córdoba, 17 bocas de expendio, seguramente hay algunas más, muchos de los que hemos invitado por ahí todavía no nos han respondido o hay gente que por ahí no le interesa. Una de las cosas que nos pasaba con el tema de la promoción a través los circuitos, es que por ahí nosotros estábamos mostrando solamente las bocas de expendio y ¿qué pasa con los productores? Bueno, los productores que por ahí no tienen locales propios, los tratamos de canalizar a través de los multimarcas, ejemplos de cervecerías de acá que no tienen locales propios “vení y podés probar equis cerveza en tal multimarca”. Un segundo circuito es la zona de Güemes, en el que hemos registrado el mayor crecimiento en los últimos tiempos, donde ya estamos en una docena de cervecerías, bares y casas de hamburguesas, que tienen cerveza artesanal local. Así es como se ven los mapas en nuestra web, que son mapas de Google con geolocalización. Un tercer circuito que es imperdible y que por ahí no nos queda tan nucleado geográficamente, donde entran bares de fábricas, fábricas que están en las zonas de Constitución, más en la zona de La Perla, el caso de la gente de Buck o la zona de Playa Grande, que hay tres o cuatro cervecerías que pronto seguramente vamos a armar un circuito ahí. Cuando uno entra a la página, encuentra los cuatro mapas, cuatro porque también hace poquito –y en base a la demanda que hemos tenido de información- generamos un mapa digital también de lugares compra y venta de recargas de botellones, que es algo también que está generando mucho impacto como temática en otras ciudades, caso de La Plata, ciudad en la que también estamos bajando el proyecto en breve, ya lo hemos presentado en los medios de prensa. La información que hay es totalmente actualizada, totalmente dinámica, acompañamos con fotografías, con redes sociales, con información de cada uno de los lugares de expendio. En el caso de lo que es el botellón y como les decía de cervecerías más chicas, en algunos casos una de las cosas que le comentábamos a Cristina, nos ha pasado que muchos no se han querido sumar al proyecto, que veían el proyecto como bueno, pero que ante una falta de legislación o de un marco regulatorio, no se querían sentir expuestos. Hasta acá es lo que nosotros hemos podido desarrollar hasta el momento. Lo que está en etapa de desarrollo -que hemos comenzado a charlar con algunas de las cervecerías- es la implementación de un sistema de socios gratuito también, que nosotros estamos denominando BeerCard, la cual se les acerca a los turistas y a los residentes de Mar del Plata una tarjeta gratuita, que contenga beneficios para poder visitar cada una de las cervecerías. Hago un paréntesis porque bien mencionó Vicente, nosotros cada una de las promociones que hacemos -y generalmente las estamos haciendo cada dos o tres días costeados diferentes acciones- nosotros sí desarrollamos totalmente de oficio una campaña que sí llamamos “Consumo Responsable”, que tiene cuatro patas o cuatro ejes: que es el no consumo si sos menor de 18 años, el consumo responsable, el uso de los senderos públicos, de los servicios públicos (tenemos la suerte de que los dos principales circuitos se puedan hacer totalmente a pie) y el cuarto es el consumo responsable. Es una campaña que nosotros denominamos consumo responsable, que se implementó en algún caso en Santa Fe, y lo fuimos adaptando a las necesidades de nuestra ciudad. Como les decía, lo que estamos en etapa ahora de desarrollo es el tema de una BeerCard para beneficios tanto a residentes como a turistas. Y la pregunta que nos hacen siempre, la pregunta del millón, es cómo nos financiamos. Bueno, estamos en proceso de financiamiento, como les decía, es un proyecto totalmente gratis, no queremos ser una carga para ningún cervecero, y como también entendemos y tratamos de incentivar el asociativismo, no nos parecía justo tampoco que un cervecero chico por ahí tenga más o menos exposición que un cervecero grande. Entonces creemos que este tipo de emprendimientos deben ser acompañados por terceros o por instituciones, o, como les hemos dicho a muchos de ustedes, tratamos de generar algún evento o alguna acción que no sólo nos genere un rédito a nosotros, sino que también le genere un rédito al cervecero. Por eso estamos proponiendo -que lo hemos bajado también con algunos cerveceros y en la Cámara- la idea del desarrollo de un primer congreso cervecero en nuestra ciudad. Si bien suena un poco loco, un poco utópico, lo creemos totalmente realizable; nosotros ya tenemos una matriz, hemos realizado un diagnóstico y una estructura genérica de contenidos en la que los contenidos en definitiva los tienen que definir los propios cerveceros y es una herramienta que posicionaría a la ciudad o que respaldaría a “Mar del Plata Capital de la Cerveza Artesanal”, y que si bien hay algunos intentos en otras ciudades, están más en el marco de un festival o de algo festivo; nosotros estamos hablando de una jornada o de dos jornadas más relacionadas con el tema de producción, de lo pedagógico y de la promoción. Muchas gracias.

Sra. Coria: Muchas gracias. Le vamos a dar el uso de la palabra a Matías Fratti, en representación del EMTUR.

Sr. Fratti: Buenos días para todos. Mi nombre es Matías Fratti, soy Director y mi especialización en el ente es la comunicación. Cuando la concejal Coria nos invitó inmediatamente dijimos sí, queremos estar en esta jornada, porque si bien recién hace cuatro meses y medio que estamos en funciones aquellas cosas que se hacen bien deben tener continuidad. El tema de la cervecería artesanal en el ente no es un tema nuevo, ya estaba instalado, ya se estaba trabajando y la gestión que hoy encabeza Mario Marchioli tiene la decisión y la vocación política de seguir adelante con las cosas que están bien hechas. En primer lugar, queremos decir que estamos a disposición de todos ustedes, del Concejo Deliberante, del área de Producción, para que cuenten con nosotros en todo lo que el ente pueda desarrollar en este sentido. Uno de los objetivos que tiene el ente es la facilitación y promoción de todas aquellas cosas que se llevan a cabo en nuestro Partido y esto es muy genuino nuestro, por lo tanto la decisión política es estar con ustedes. Se viene trabajando, junto con la Asociación de Agencias de Viajes y Turismo de Mar del Plata, en la conformación de un producto que tenga que ver con la cerveza artesanal y cuando decimos “un producto” desde el punto de vista del turismo decimos algo que para aquellos visitantes potenciales de la ciudad sea atractivo y de generación de recursos no sólo de imagen sino también de recursos genuinos en lo que tiene que ver con la disposición del dinero y la actividad. Junto a esto, con el Bureau de Congresos y Convenciones creemos que es una posibilidad inigualable para todos aquellos congresos que vengan a Mar del Plata tener un motivo para

estirar su estadía. Una de las cosas que se trabaja en el ente es tratar de incrementar la cantidad de pernóctes de los turistas que vienen a la ciudad. Si les proponemos distintos productos que le sean afines a todas aquellas personas que tienen a un congreso, a una convención o a una jornada que se puedan articular, va a ser bueno para la ciudad, para el ente y para el sector en particular. Por lo tanto, nuestro trabajo y nuestro compromiso es con los sectores del turismo y con los sectores productivos de Mar del Plata que puedan articular y sinergizar con el turismo y la cervecería artesanal es uno de estos sectores. También estamos dispuestos a acompañarlos en todo aquello que tenga que ver con la realización de un evento, la exposición, algo que a Mar del Plata le genere valor agregado desde la industria. Según el dato que teníamos al año 2014 venían produciendo cerca de 400.000 litros de cerveza artesanal en ese momento; quiere decir que si ha crecido la cantidad de emprendimientos de la forma exponencial que lo ha hecho, ha crecido también el desarrollo de la actividad de producción de cerveza artesanal. Estamos ante un sector que –como bien se dijo– emplea 900 personas de manera directa y que seguramente tiene otras tantas de empleo indirecto. Esto merece un reconocimiento en Mar del Plata, que ya lo tiene pero que desde el sector turístico estamos dispuestos a que también trascienda la ciudad, porque nos va a permitir ser otra herramienta más de convocatoria para que miles de argentinos vengan a la ciudad y para que ustedes también puedan usufructuar eso. También lo usufructúa la comuna porque se generan muchos más recursos que también ingresan a las arcas municipales y que de una u otra forma sirven para el desarrollo de la ciudad. Estamos a disposición entonces de todos ustedes para lo que necesiten.

Sra. Coria: Bien. No tengo más pedidos de palabra, lo que no quiere decir que no hayan quedado cosas por decir. La Comisión de Promoción y Desarrollo está dispuesta a sumarse muy activamente, inclusive estaban pensando en contactarse con las cámaras, quizá algunas visitas a establecimientos para tomar contacto directo con lo que es la producción y que se hará oportunamente. No voy a poner un punto aquí, voy a poner una coma porque lo que vamos a hacer luego es volcar algunas cosas que van a ser tomadas en el proyecto, que a esta altura es bueno decir que es una “excusa” porque han surgido tantas posibilidades de vinculaciones que el proyecto es una cosa más dentro de todo lo que podemos hacer. Teníamos como uno de los objetivos el generar un ámbito de transferencia de tecnología que acá naturalmente se ha esbozado; nos parece sumamente importante que nuestras universidades desarrollen aquellas cuestiones que le van a servir a la producción y seguramente el área de Producción del Municipio será el ámbito donde se seguirá trabajando. Vamos a incorporar algunas cosas, algún material que nos han acercado, creo que de todos tenemos datos, les vamos a volcar el producto de esta Jornada. Seguramente la diputada Martínez va a mandar el proyecto en el que están trabajando y también va a incorporar su correo para que ustedes le puedan hacer la devolución sobre el mismo. En nombre del Concejo Deliberante, del Departamento Ejecutivo, de las diversas áreas que están aquí presentes, no nos queda más que agradecerles, ponernos a disposición y seguir trabajando. Incorporar también el concepto de consumo responsable y vincularlo a esto. Felicidades a todos, decir hasta pronto y quedar a disposición, tal como lo hemos hecho hasta el momento. Muchas gracias a todos.

-Es la hora 11:58