vinetur

El Beer Summit sitúa la tecnología y la sostenibilidad en el centro del futuro de la cerveza

EDA presentó un máster cervecero para formar perfiles especializados junto a Cerveceros de España

martes 6 de octubre de 2026



EDA Drinks & Wine Campus reunió este martes, 6 de octubre, en el Club Mahou de Madrid, a investigadores, maestros cerveceros y representantes de la industria en la tercera edición de su Beer Summit, una jornada centrada en la innovación tecnológica,

la sostenibilidad y los cambios en los hábitos de consumo. El encuentro sirvió también para presentar el Máster en Ciencia y Tecnología Cervecera, que el campus pondrá en marcha en 2027 junto a la Asociación de Cerveceros de España.

La apertura corrió a cargo de Elisa Ucar, directora de EDA Drinks & Wine Campus, y de Eduardo Díaz, directivo de Mahou San Miguel. A lo largo del día, el programa se organizó en tres ponencias y una mesa redonda con un eje común: cómo puede evolucionar la cerveza en los próximos años en producción, investigación, comercialización y gastronomía.

La primera sesión estuvo dedicada a los gemelos digitales aplicados a los procesos fermentativos. Amparo Querol, investigadora del CSIC y vicerrectora de Investigación, Posgrado y Aprendizaje, explicó el uso de estas herramientas para mejorar la eficiencia, la calidad y la toma de decisiones durante la elaboración. “Los gemelos digitales no sustituyen al experto: le ayudan a tomar mejores decisiones”, afirmó.

Estos sistemas, usados en distintos ámbitos industriales, permiten reproducir de forma virtual el comportamiento de un proceso a partir de datos y modelos de simulación. En el caso de la fermentación, su aplicación puede ayudar a anticipar incidencias y ajustar parámetros antes de intervenir sobre la producción real, una línea de trabajo que, en palabras de los organizadores, sitúa a la investigación científica en el centro de la evolución del sector.

La segunda ponencia abordó la economía circular en la cerveza. Javier Aldea, director de ecosistema de I+D de Mahou San Miguel, e Inmaculada Mateos-Aparicio, responsable del grupo de investigación ALIVEF, centraron su análisis en el aprovechamiento de materiales y subproductos, así como en la colaboración entre empresas y centros de investigación para hacer más eficientes los procesos productivos.

“Las tecnologías están; lo que falta es una secuencia que genere valor de verdad”, señaló Aldea durante su intervención. Mateos-Aparicio resumió ese planteamiento con otra frase: “No tenemos residuos, tenemos recursos”. La idea de fondo fue que parte del trabajo pendiente no pasa solo por disponer de nuevas soluciones técnicas, sino por integrarlas en cadenas de producción que permitan un uso mejor de los recursos.

La economía circular ha ganado peso en la industria alimentaria y de bebidas por la presión sobre materias primas, energía y residuos. En ese ámbito, la cerveza se ha convertido en un campo de trabajo para nuevos materiales, reaprovechamiento de subproductos y fórmulas de cooperación entre universidades, laboratorios y fabricantes.

La tercera ponencia se centró en la relación entre cerveza y gastronomía. Rafael Bellido, presidente de la Unión Española de Sumilleres, habló del espacio que gana esta bebida en la alta cocina, de la diversificación de estilos y formatos y de una demanda más orientada a la calidad y a la experiencia de consumo. “El cambio real del mundo de la cerveza está en prestar atención a las pequeñas cosas”, dijo.

Su intervención se centró en cómo la cerveza amplía su presencia en la mesa más allá del consumo informal y entra en propuestas de armonía con platos, menús y formatos de servicio más cuidados. Esa evolución, según expuso, va ligada a consumidores que buscan productos con personalidad propia y a una oferta más amplia por parte de productores y establecimientos.

La jornada terminó con la mesa redonda “¿Cómo será la cerveza que beberemos dentro de 10 años?”, moderada por Eduardo Olmedo, responsable de Asociados y adjunto a dirección en Cerveceros de España. Participaron Cristina Pérez, directora de innovación y commerce en Kantar; Alberto Coromina, fundador de Cyclic Beer Farm; Nieves Solis, responsable de insight y analytics en Mahou San Miguel, y Luis Vida, maestro cervecero de La Canibal.

En ese debate se abordaron la evolución de las preferencias de los consumidores, la personalización de la oferta y la incorporación de nuevas tecnologías, ingredientes y sistemas de producción más respetuosos con el entorno. Los participantes pusieron sobre la mesa la relación entre análisis de datos, innovación de producto y cambio en los hábitos de consumo como tres factores llamados a influir en el mercado durante la próxima década.

El Beer Summit sirvió además para dar a conocer el nuevo Máster en Ciencia y Tecnología Cervecera de EDA Drinks & Wine Campus. Elisa Ucar señaló al cierre que la propuesta busca formar perfiles especializados para un sector que vive cambios en los

procesos productivos, en la investigación aplicada y en la relación con el consumidor.

La nueva formación se desarrollará en colaboración con la Asociación de Cerveceros de España y forma parte de la oferta que EDA quiere impulsar en el ámbito de las bebidas. El campus, desarrollado por Basque Culinary Center y promovido por el Gobierno Vasco y la Diputación Foral de Álava, con la incorporación del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, orienta su actividad a la formación universitaria y de posgrado, el emprendimiento, la innovación y la investigación.

Mahou San Miguel patrocinó el encuentro, que concluyó con un cóctel y una cata-maridaje de cervezas. Con esta tercera edición, EDA mantiene una cita anual centrada en la cerveza como producto alimentario, objeto de investigación y parte de la oferta gastronómica.