

# Bagazo Cervecerero: Residuo... ¿o biomasa del futuro?

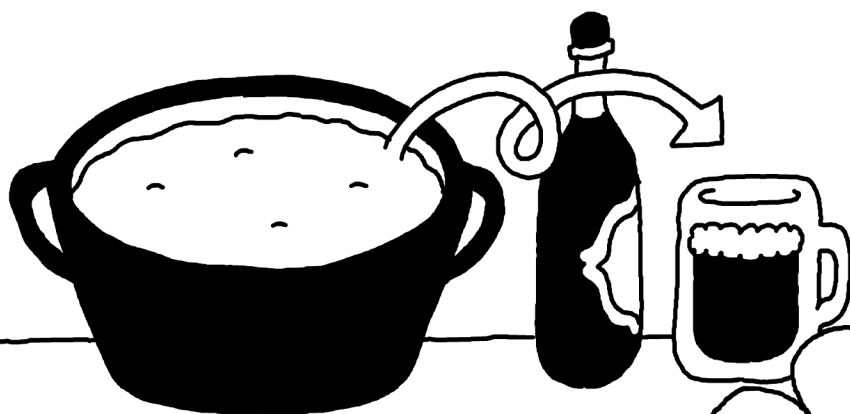
Al hacer **cerveza**,  
cereales se cocinan  
hasta liberar sus  
azúcares.



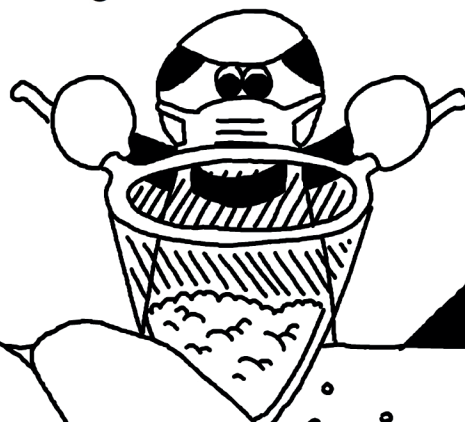
Luego todo se filtra.



Lo líquido (**mosto**) sigue su  
camino hasta ser cerveza

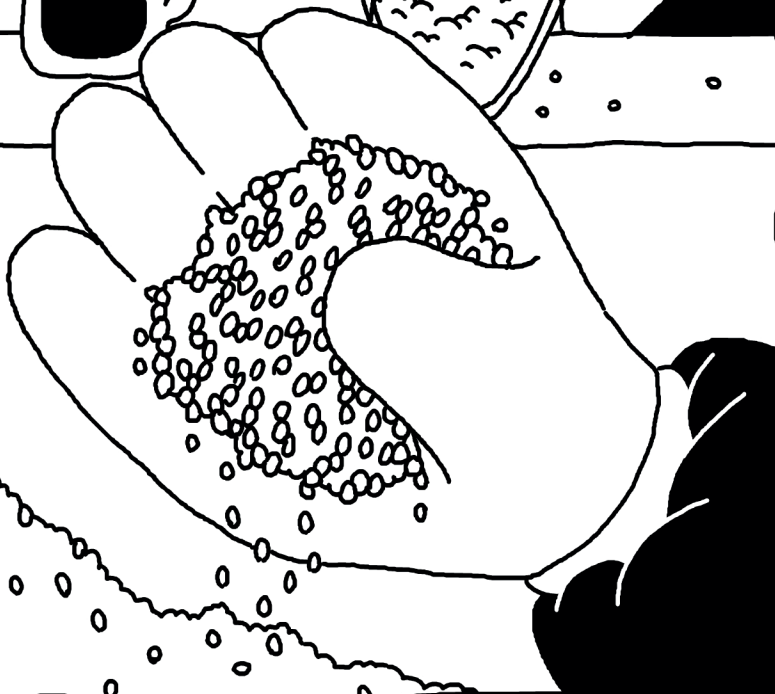


Lo sólido (**bagazo**)  
¿se desecha?



El **bagazo** es una biomasa  
rica en:

**Fibra**  
**Proteínas**  
**Minerales**  
**Vitaminas**  
**Aminoácidos**



# Bagazo Cervecerero: Residuo... ¿o biomasa del futuro?



Hace 6.000 años, en Mesopotamia y Egipto, la cerveza no se filtraba.

Sólidos y líquidos se consumían juntos como un brebaje nutritivo, social y ritual.

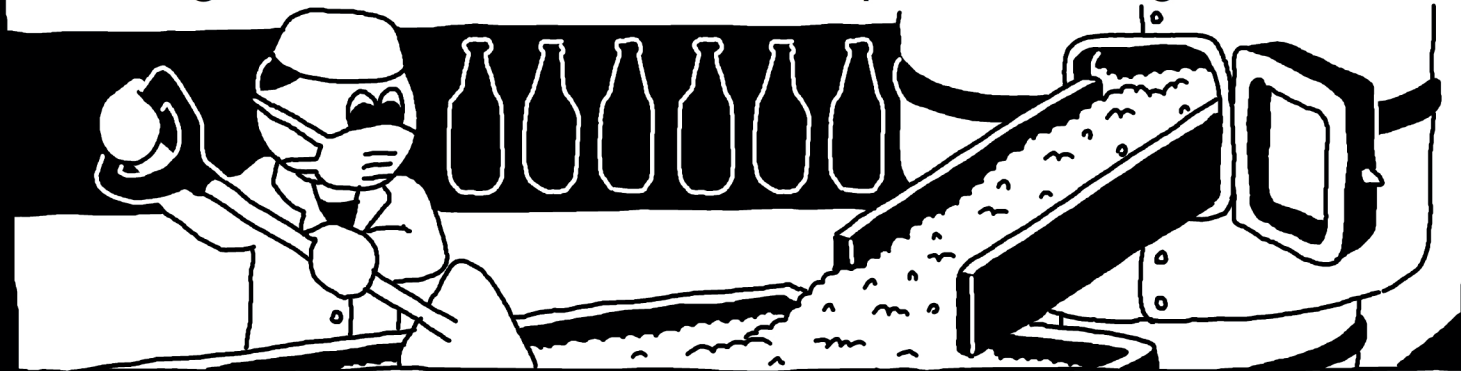
En la Edad Media se perfeccionó la receta y la filtración,

Pero el bagazo no era un residuo:



Alimentaba el ganado y abonaba los cultivos.

En el siglo XIX, la cerveza comenzó a producirse a gran escala...



...y el bagazo comenzó a acumularse como residuo industrial.

# Bagazo Cervecerero: Residuo... ¿o biomasa del futuro?



Hoy, por cada litro de cerveza se generan **200 gramos de bagazo.**



A nivel global:



**40 millones de toneladas cada año.**



## ¿El problema?

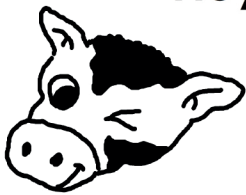
Contiene un **80% de agua**, por lo que se descompone rápidamente y es difícil de almacenar.

En Chile, el auge de las cervecerías independientes también multiplicó el bagazo: Hoy se generan cerca de **200.000 toneladas al año.**

¡Equivale a una fila de autos desde **Santiago** hasta más allá de **La Serena!**

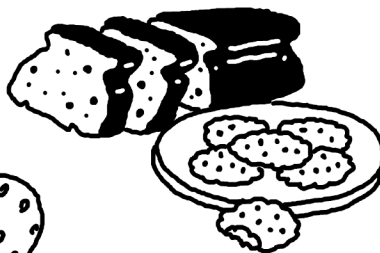
# Bagazo Cervecerero: Residuo... ¿o biomasa del futuro?

Hoy el bagazo puede transformarse en:

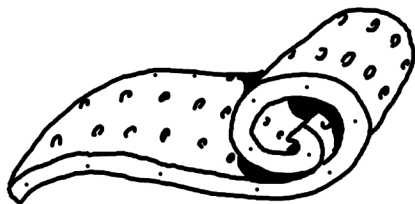


**Alimento  
para ganado**

**Harinas y alimentos  
funcionales**



**Sustrato para  
hongos e insectos**



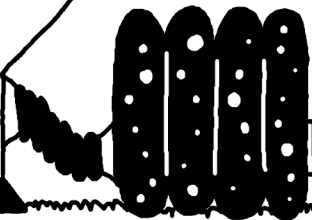
**Biomateriales  
biodegradables**



**Antioxidantes y prebióticos**

También puede convertirse en la **energía del futuro.**

Mediante  
digestión anaeróbica,  
microorganismos  
transforman  
el bagazo  
en **biogás:**



Una fuente  
de **energía limpia**  
que ayuda a reducir  
emisiones contaminantes.



En **Chile** ya existen iniciativas que aprovechan este potencial.  
Con **políticas públicas** adecuadas, el bagazo podría  
convertirse en un motor para la **economía circular.**