

Antonio, Cristofaro, Ferrero & Vianna.



Desterritorialización

El futuro de la cerveza
será ***desterritorializado.***

01.

02.

03.

04.

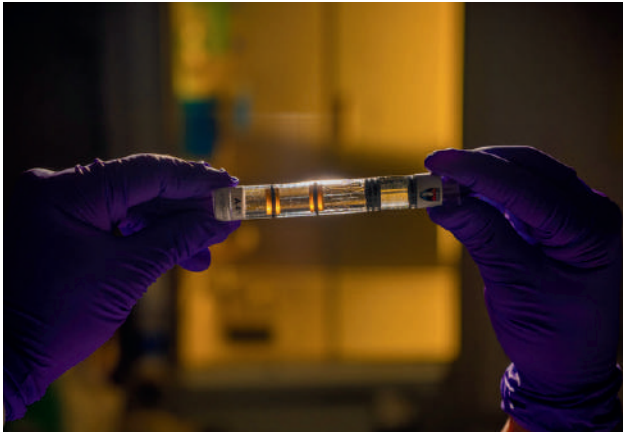
La infraestructura
será *nómada.*

La producción
será *ubícua.*

05.

06.

07.



Durante décadas, la cerveza estuvo ligada a un territorio de producción fijo: una planta fabricaba, la logística trasladaba y los puntos de venta acercaban el producto al consumidor.

Hoy, la producción se vuelve más **descentralizada**: en **Argentina**, el **75%** de las cervecerías artesanales **venden directamente al consumidor** y **7 de cada 10** producen menos de 10.000 litros mensuales. En **Estados Unidos** existen **9.796 cervecerías craft**, que representan el **13,3%** del volumen del mercado.

Esto permite imaginar un **futuro de la cerveza desterritorializado**, donde ya no dependa de una infraestructura fija, y puede **producirse en cualquier lugar según el contexto y la necesidad**.

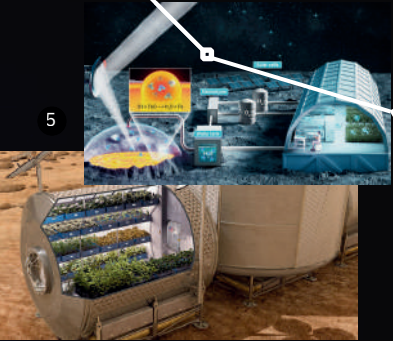
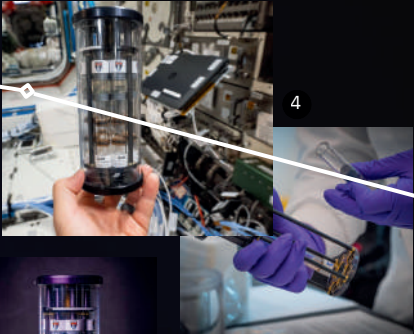
08.

ANTECEDENTES

01. 2010s — Producción local y brewpubs: El auge de la cerveza artesanal unifica producción y consumo en un mismo lugar.

02. 2020 — Cervecerías modulares: El desarrollo de plantas de elaboración móviles en contenedores vuelve la fábrica transportable.

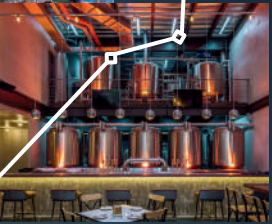
03. 2021–2024 — Investigación sobre fermentación en microgravedad: Se investiga la fermentación cervecera en microgravedad, adaptando el proceso para operar fuera de las condiciones terrestre



09.

10.

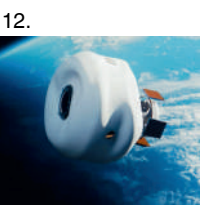
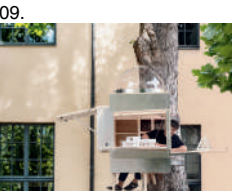
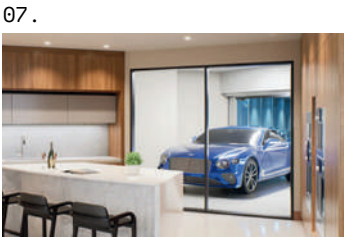
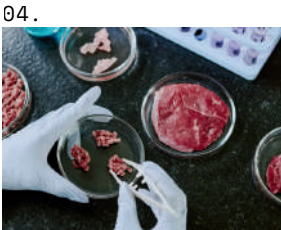
04. 2025 — Starbase Brewing experimenta con cerveza en la ISS: Starbase Brewing experimenta con fermentación en la Estación Espacial Internacional, llevando la elaboración cervecera más allá del territorio terrestre.



05. 2026 — Producción espacial como campo de investigación: La investigación para producir alimentos y usar recursos fuera de la Tierra cambia el paradigma: de transportar suministros al espacio, a producirlos directamente allí.

SEÑALES

- 01. Student grows fuzzy fridge from bacteria - 2026
- 02. Rick Owens tracksuits that double as personal airconditioning - 2026
- 03. Nicolas designs HYVE beehive to pollinate cities - 2026
- 04. UPSIDEFOODS: carne cultivada a partir de células animales - 2025



- 11. SAGA astronaut training habitat - 2025
- 12. Inflatable space habitats introduced by Max Space - 2024
- 13. 3D-printed book turns its own G-code into raised lettering - 2026
- 14. Archives Brooklyn Bridge Park - 2025
- 15. Unearthly Plumbing Required for Plant Watering in Space - 2025
- 16. One-kilometre-wide solar farm in space - 2025

- 17. Indoor Vertical Food Farming - 2023
- 18. Pink timber room rises over Munich bike racks as urban lab 'zuhaus' - 2026
- 19. Autonomous flying umbrella - 2026
- 20. Geodesic spacecraft for leading good lives in orbit - 2024
- 21. Interstellar Lab wins NASA Deep Space Food - 2024
- 22. 3D-printed meat - 2024

11.

12.

THE FUTURE OF MANUFACTURING MIGHT BE IN SPACE

La noticia presenta el **crecimiento de la fabricación en el espacio**, lo **innovador** está en que el **lugar de producción deja de ser determinado por las condiciones terrestres**, se aprovechan las condiciones específicas de otro territorio —en este caso, el espacio— para producir de una manera diferente.

13.



SEÑALES DESTACADAS



SPACE-BASED FERMENTATION OF WORT WITH YEAST

El experimento trasladó mosto y levadura al espacio y los combinó en órbita para iniciar el proceso de fermentación, analizando posteriormente cómo la microgravedad y la radiación afectan el comportamiento de las levaduras.

Esto plantea un **futuro en el que la producción puede trasladarse junto con las personas o máquinas**.

14.

SEÑALES DESTACADAS

INDOOR VERTICAL FOOD FARMING

15.

Plenty desarrolla un **modelo de agricultura vertical indoor** que traslada la producción de alimentos del campo a espacios interiores controlados. Esto plantea un futuro en el que la granja deja de ser necesariamente un territorio fijo y es capaz de instalarse en diferentes contextos según las necesidades del lugar.



INTERSTELLAR LAB NUCLEUS

16.

Es un sistema modular diseñado para producir alimentos en **misiones espaciales de larga duración**. Esto plantea un **futuro en el que la agricultura se convierte en una infraestructura móvil y adaptable**, capaz de trasladarse junto con las personas hacia nuevos territorios, incluso **fuera de la Tierra**.

BASES DE LA TENDENCIA



PORTABILIDAD

Funciones que antes no podían trasladarse junto al usuario ahora se convierten en soluciones portables, autónomas y capaces de acompañarlo en sus actividades.



INFRAESTRUCTURA NÓMADA

La infraestructura y los espacios abandonan la permanencia y adquiere la capacidad de instalarse, desplazarse y volver a configurarse según la situación y las necesidades.



PRODUCCIÓN UBICUA

La producción se independiza de los sistemas convencionales mediante tecnologías que permiten crear, cultivar o fabricar en nuevos entornos.

El ritual se adaptará a
la ***microgravedad.***

PRODUCTO

21.



BREWPORT MK.101

Consiste en una **microcervecera portátil** sujeta al cuerpo mediante un cinturón, equipada con un conducto directo a la boca que evita que el líquido flote y permite el consumo en ausencia de gravedad. Cada envase contiene los ingredientes para su preparación.

Se elimina la cervecera fija tradicional, descentralizando el proceso cervecero hacia nuevos entornos espaciales.

22.



CONSUMIDOR

23.



Es **autónomo y nómada**:

lleva consigo lo necesario para desenvolverse y desplazarse en **microgravedad**.



24.

Su alimentación está condicionada por la **microgravedad** y la optimización de recursos: **nutrientes condensados** en formatos compactos.

25.

En cualquier lugar,

en cualquier gravedad.

26.