

Fecha: 11-06-2025
 Medio: La Estrella de Valparaíso
 Supl.: La Estrella de Valparaíso
 Tipo: Noticia general
 Título: Bukana, la cerveza inspirada en un pelícano porteño y hecha con IA

Pág.: 8
 Cm2: 666,0

Tiraje: 16.000
 Lectoria: 82.502
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Bukana, la cerveza inspirada en un pelícano porteño y hecha con IA

Esta innovadora cervecería utiliza inteligencia artificial para desarrollar recetas, automatizar tareas y potenciar la creatividad. Su fundador, Nicolás Ceroni, revela que el ícono de la marca se les apareció en una terraza de Valparaíso.

Redacción
 La Estrella de Valparaíso

Lo que comenzó como un hobby casero se transformó en un proyecto de tesis, luego en un emprendimiento y, finalmente, en una marca de cerveza artesanal cuya principal característica es contar con una línea de productos desarrollados por recetas generadas por inteligencia artificial.

Uno de los protagonistas de esta historia es Nicolás Ceroni, ingeniero civil y egresado del Magister en Analítica de Negocios de la Universidad de Chile, programa impartido por la Facultad de Economía y Negocios y el Departamento de Ingeniería Industrial. Motivado por su experiencia profesional en el mundo de los datos y su pasión por la cerveza artesanal, el profesional decidió fundar junto a dos amigos Bukana, una cervecería que mezcla tecnología y creatividad.

"Mi experiencia laboral ha estado centrada en temas de datos. En una clase del Magister en Analítica de Negocios, el profesor Richard Weber mostró una técnica analítica para generar recetas de cocina mediante grafos y pensé: '¿Y si hago cerveza con inteligencia artificial?'. Este fue el punto de partida para mi tesis de investigación y luego en nuestra marca", recuerda Ceroni.

Aunque su interés por hacer cerveza venía desde la universidad, fue hace tres años cuando decidió to-

6

tipos de cerveza produce la marca Bukana, que trabaja utilizando herramientas de Inteligencia Artificial.



EL SÍMBOLO DE BUKANA SE INSPIRA EN UN PELÍCANO QUE LOS CREADORES DE LA CERVEZA VIERON EN UNA TERRAZA DE VALPARAÍSO.

márselo en serio: "Mi hermana me regaló un curso y cuando por fin pude cursarlo, compré un equipo pequeño y partí en casa, probando, fallando y aprendiendo. Es un hobby del que no puedes salir una vez que entras", relata.

En paralelo, junto a dos compañeros del diplomado en microcervecería, fundó Bukana, cervecería que hoy está desarrollando su marca, productos y canales de venta. "Queremos combinar la artesanía cervecera con tecnología. Usamos IA tradicional para crear recetas, IA generativa para diseñar etiquetas y fotos de producto, y también para automatizar tareas administrativas", detalla.

La idea de su tesis nació al detectar una oportunidad: el desarrollo de recetas cerveceras es lento, requiere de prueba y error, y cada lote puede tardar semanas. Con eso en mente, Ceroni creó un algoritmo que analiza miles de recetas disponibles online y extrae patrones para sugerir nuevas combinaciones de ingredientes.



NICOLÁS CERONI Y SUS SOCIOS EN CERVECERÍA BUKANA.

"Entrenamos el modelo con más de 10.000 recetas. Lo más difícil fue estandarizar los datos, porque cada receta tenía formatos distintos y usaba diferentes tipos y cantidades de ingredientes. Convertir todo eso en una estructura legible por el modelo fue el mayor desafío", dice.

El resultado fue una herramienta de inteligencia artificial que Bukana ya utiliza. "El algoritmo nos sugiere combinaciones inesperadas. Por ejemplo, recomendó usar el lúpulo Magnum para una APA, cuando

lo habitual es usar Cascade o Centennial. Lo probamos y funcionó muy bien", asegura. La cerveza creada con esa receta fue presentada en su defensa de tesis. "Mis amigos se tomaron el primer lote completo. Tuve que hacer otro para la presentación. Fue emocionante ver que una idea técnica se convertía en un producto real que la gente disfrutaba", añade el ingeniero.

Hoy, Bukana cuenta con una línea de seis cervezas tradicionales, creadas con recetas personales de sus tres fundadores, y una nue-

va línea que utiliza IA como motor creativo. Su propuesta busca mantener la calidad artesanal, pero usando tecnología para optimizar procesos y decisiones. "Queremos que cada peso se traduzca en una mejor cerveza. La tecnología no reemplaza lo artesanal, lo potencia", agrega.

PELÍCANO PORTEÑO

El símbolo de Bukana es un pelícano, inspirado en una experiencia que vivieron los fundadores durante su diplomado en Valparaíso.

"Estábamos en una terraza tomando cerveza y se nos acercó un pelícano. Dijimos: este es nuestro animal. Es aventurero, libre y curioso. Como nosotros", recuerda el alumni Uchile. Cada etiqueta cuenta una historia del pelícano en distintos escenarios: en el Olimpo, en la playa, como aviador. Incluso el nombre Bukana, aunque no tiene un significado literal, remite fonéticamente a "bucanero".

Actualmente, producen lotes de cerveza en una planta de 100 litros ubicada en la comuna de El Bosque.



Están en proceso de formalización legal y proyectan comenzar a producir en plantas arrendadas de mayor escala entre agosto y septiembre. "Queremos escalar sin perder la esencia. Tener una planta propia en 2026 sería ideal. Por ahora, vamos paso a paso, validando productos y afinando procesos".

Además, utilizan dispositivos IoT para monitorear digitalmente la fermentación, y cuentan con GPTs personalizados conectados a sus recetas, que entregan sugerencias técnicas en tiempo real. "Le preguntamos a la IA durante la cocción: '¿Ajusto esto?' Y responde según la receta. Incluso revisa cotizaciones de insumos. Es como nuestro asistente", explica.

Consultado por el impacto del uso de IA en la industria cervecera chilena, Nicolás Ceroni señala que su potencial es enorme: "No se trata de industrializar la cerveza, sino de usar la tecnología para crear mejores productos, más rápido y con menos errores. En Chile hay mucho por hacer en ese sentido, esperamos ser pioneros".

Y, sobre todo, espera que esta combinación de pasiones inspire a otros: "Al final, todo lo que pueda ser analizado, puede ser mejorado. Y si puedes aplicar analítica de datos para hacer mejor cerveza, imagina lo que puedes lograr en otras industrias. Solo necesitas motivación, creatividad y ganas de experimentar", finaliza. 🍷