



1ª JORNADA CERVECERA TORRES DEL PAINE

1, 2 Y 3 DE ABRIL
CERVECEROS EN LAS TORRES.CL

ORGANIZA

VICTOR JIMÉNEZ
BEER EDUCATOR



HOTEL del PAINE

AUSPICIAN





Jueves:

- Recepción de la gente: 19:00 hrs
- Cena y bajada de información: 20:30 hrs

Viernes:

- Desayuno: 07:30 a 09:30
- Charla: 10:00 - 11:30
- Charla: 12:00 - 13:30
- Almuerzo: 14:00
- Actividad 1: 15:30 Navegación por el río Serrano
- Cata Técnica IPAs: 17:30
- Cena con maridaje: 20 hrs

Sábado:

- Desayuno: 07:30 a 09:30
- Charla: 10:00 a 11:30
- Foro Panel: 11:45 - 13:00
- Actividad: con almuerzo al aire libre 13:30 - 17:30
(Avistamiento de glaciario Grey)
- Cata Sensorial: 18:00 - 20:00
- Cordero al Palo y Birras: 20:00

Domingo:

- Desayuno: 07:30 a 09:30
- Entrega de diplomas y Cierre: 11:00 hrs



1^{RA} JORNADA CERVECERA
TORRES DEL PAINE



HOTEL DEL PAINE



Ubicado a orillas del Río Serrano HOTEL DEL PAINE destaca por ser un hotel de montaña que incorpora la sustentabilidad a lo mejor de la Patagonia. La vista privilegiada del hotel les permite a nuestros visitantes contemplar desde las instalaciones el imponente macizo Paine con acceso a solo 3 km del parque nacional Torres del Paine y a 85 km de la ciudad de Puerto Natales.



Se admiten
Mascotas



Adaptado personas
de movilidad reducida



Invernadero
orgánico.



Hot tube
con reserva



Tendremos bus de acercamiento desde Puerto Natales con todas las medidas de seguridad, si deseas llegar por otros medios u horarios podrás consultarlo en la web del evento





CATA TÉCNICA Y CATA SENSORIAL

Victor Jimenez

Tecnólogo Médico. Bartender y mixólogo. Beersomelier del Doemens Akademie, Certified Cicerone®, KU Leuven Beer Science Certificate y juez BJCP de cervezas e hidromieles con ranking Certified. Docente en las áreas de Análisis Sensorial y Servicio en la Academia Cervecera de Análisis Sensorial (ACAS).

Es miembro de la directiva de Chilebruers. Se desempeña como asesor sensorial de diversas cervecerías y capacitador de servicio de cervezas en diversos restaurantes y bares especializados del área a lo largo de Chile.

 @vitobeersom



OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN CERVECERIAS

Fabian Lara

Fundador de la Copa Latinoamericana de Cervezas Artesanales, de ACAS - Academia de Fermentados y Destilados y de 3er Ciclo, compañía de bebidas especializada en cervezas con añejamiento en barricas y de fermentación mixta.

Posee múltiples certificaciones, entre ellas la de juez National BJCP - Beer, Cider & Mead. Es co-autor de la mejor cerveza de Chile 2019 y de mejor cervecería chilena 2019. Actualmente se desempeña como asesor productivo y de gestión de calidad de diversas cervecerías.

 @lara_uc



INDEPENDENCIA MICROBIOLÓGICA: COMO USAR DE MANERA INTELIGENTE TUS LEVADURAS

Victoria Lobos

Asesora de fermentaciones industriales. Fundó la 1era empresa de innovación y desarrollo en fermentaciones de Chile, aislando las 1eras levaduras para uso industrial. Fundadora de Patagonian Yeast, Bio Dream, Copa fermentados del Sur, y Delito Beer CO.

Además es profesora y asesora de microbiología en fermentaciones en Universidades y empresas nacionales e internacionales.



@vickylobos



LUPULOS NACIONALES Y NUEVAS TÉCNICAS DE LUPULADO

Mario Celedon

Ingeniero Agrónomo de la Universidad Austral de Chile. Especialista en el cultivo del lúpulo en Chile con 8 años de experiencia realizando estudios de adaptabilidad agroclimática y del cultivo.

Pasante profesional en Alemania en HVG (Cooperativa de Productores del Lúpulo de Alemania) donde expuso en "Haus des Hopfens" aprendiendo los nuevos mejoramientos genéticos en el centro de investigaciones de Hüll de Lfl. (Centro de investigación agrario de Bavaria).



/celedon.mario