

# JORNADES TÈCNIQUES AETCM-BBF



PONÈNCIES BBF



AUDITORI LA FARGA



15/03/2019

	HORA	TÍTOL	CONFERENCIANT
1	15:00 - 15:30	Presencia de tioles afrutados en el lúpulo y en la cerveza	Alicia Muñoz - Technical Manager del Grupo Barth-Haas
2	15:45 - 16:15	Wild Goose Canning - Canning the Craft Beer market 	Laurent Engel - Channel Development Manager Europe
3	16:30 - 17:00	Biotransformación: Interacción entre el lúpulo y la levadura	Joan Montasell Colomer - Lallemand Brewing, Technical Sales Manager - Spain & Portugal
4	17:15 - 17:45	Biodiversidad--Levaduras autóctonas--Nutrición en fermentación—Bioreactores	David García-Yoldi - Director General de LEV2050
5	18:00 - 18:30	El coste de la NO Calidad en el Mercado	Luis G.Balcells - Gestor y Auditor de Calidad en el Mercado Cervecerero.
6	18:45 - 19:15	Production of coloured malts 	Richard Simpson - Simpsons Malt Vice chairman
7	19:30 - 20:00	Formación KeyKeg y UniKeg	Fiorella Raven - Senior Business Creator Sales & Support

5

PONÈNCIES AETCM



AUDITORI LA FARGA



16/03/2019

	HORA	TÍTOL	CONFERENCIANT
1	11:15 - 12:00	Cerveceros Craft: Uso de clarificación centrífuga y agua desaireada en la mejora de calidad y eficiencia en elaboración.	Juan Jurado - Global Technology Manager - Alfa Laval Brewery Systems
2	12:15 - 13:00	El uso de enzimas naturales en el proceso de elaboración de la cerveza	Dr. Sergi Abad Sánchez - Biotecnólogo y responsable técnico de Biocon Española, S.A.
3	13:15 - 14:00	Copos de maíz y arroz como adjuntos y derivados del arroz como agentes filtrantes.	Carlos Fernández Vasallo - Director de Desarrollo de Proceso y Tecnología de DACSA
4	14:15 - 15:00	Instalaciones de dispensación de cerveza a presión. Revisión de parámetros de calidad.	José Luis Gil - Micromatic

Col-laborador oficial



Generalitat de Catalunya  
**Departament d'Agricultura,  
 Ramaderia, Pesca i Alimentació**

**PLA ANUAL 2019**  
 DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA