

 <https://www.vlb-berlin.org/es/mexico2024>

Patrocinador Platino



Patrocinadores Oro



Patrocinadores Plata



Patrocinadores Bronce



En Colaboracion





**VLB**  
BERLIN

14° SIMPOSIO  
IBEROAMERICANO



MEXICO  
2024

Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) e.V.

2 AL 4 SEPTIEMBRE 2024, CIUDAD DE MÉXICO, MÉXICO

# 14° VLB Simposio Iberoamericano

## Programa

- + Materias primas y su influencia en el proceso cervecero
- + Sala de cocimiento: Innovaciones y aspectos de proceso a considerar
- + Fermentación y maduración, manejo de levadura
- + Innovaciones en el proceso cervecero y su impacto en términos de la sustentabilidad
- + Control de procesos y digitalización en la industria cervecera
- + Tecnología de envasado, logística y transporte de bebidas
- + Innovaciones de la industria cervecera y su aporte al proceso cervecero

Patrocinador Platino



 [www.vlb-berlin.org/es/mexico2024](http://www.vlb-berlin.org/es/mexico2024)

 SEDE: MARQUIS REFORMA HOTEL & SPA, PASEO DE LA REFORMA 465,  
COL. CUAUTEMOC, CIUDAD DE MÉXICO, MÉXICO

 IDIOMAS: INGLÉS & ESPAÑOL



### LUNES, 2 DE SEPTIEMBRE 2024

- 10:00 - 13:30 **Inscripciones y entrega de credenciales**  
Lugar: Lobby Hotel Marquis Reforma
  - 14:00 **Salida de buses para visita Cervecería Heineken México, Toluca\***
  - 19:00 Retorno a hotel
- \*Puestos limitados. Inscripción previa necesaria. Es obligatorio llevar el equipamiento de seguridad industrial. No se permitirá el acceso sin zapatos de seguridad. No se permitirá el acceso en vestidos y/o pantalones cortos.

### MARTES, 3 DE SEPTIEMBRE 2024

- 8:30 **Palabras de apertura**  
*Roberto Biurrún (VLB Berlín)*
- 8:45 **VLB, pasado y presente**  
*Roberto Biurrún (VLB Berlín)*
- 9:00 **What's brewing in the Ibero-American beer market in 2024 and beyond**  
*Diego Borjas (Euromonitor International)*

### SESIÓN 1: MATERIAS PRIMAS Y SU INFLUENCIA EN EL PROCESO CERVECERO

- Chair: Roberto Biurrún (VLB Berlín)
- 9:30 **Perspectivas del mercado de cebada Latinoamérica y los principales impactos de oferta y demanda en el mercado global**  
*Cesar Pierobom (BMS)*
  - 10:00 **Evaluando la calidad de malteado y el potencial cervecero de distintas variedades de arroz**  
*Scott Lafontaine (University of Arkansas)*
  - 10:30 **Cultivando el futuro: Lúpulo sostenible para un mañana más verde**  
*Richard Shaye (Hopsteiner)*
  - 11:00 **Cebada de calidad digital**  
*Miguel Angel Esquivel (Heineken Mexico)*
  - 11:30 Pausa de café y exposición técnica

### SESIÓN 2: SALA DE COCIMIENTO: INNOVACIONES Y ASPECTOS DE PROCESO A CONSIDERAR

- + Materias primas y su influencia en el proceso cervecero
- + Sala de cocimiento: Innovaciones y aspectos de proceso a considerar
- + Fermentación y maduración, manejo de levadura
- + Innovaciones en el proceso cervecero y su impacto en términos de la sustentabilidad

Chair: Rodrigo Pantoja (AB-Inbev)

- 12:00 **Dynamic Lauter Mode (DLM)**  
*Michelle Mayorga (Ziemann Holvrieka)*
- 12:30 **Descubriendo diferentes formas de mejorar el desempeño del filtro prensa mediante la composición de la malta molida**  
*Tobias Flügel (Bühler)*
- 13:00 **Calidad del agua desde un punto de vista biológico - Riesgos microbiológicos en el tratamiento, almacenamiento y distribución del agua**  
*Martin Hageböck (VLB Berlin)*
- 13:30 Pausa de almuerzo y exposición técnica

### SESIÓN 3: FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN, MANEJO DE LEVADURA

Chair: Luis Damas (Heineken Mexico)

- 14:30 **Acidificación de cervezas sin o de bajo contenido alcohólico: un enfoque técnico para minimizar los aromas de mosto**  
*Kevin Lane (Fermentis)*
- 15:00 **Entendiendo la estabilidad a largo plazo de cervezas sin alcohol**  
*Christian Schubert (VLB Berlín)*
- 15:30 **Floculación prematura de la levadura – ¡No es culpa de la levadura!**  
*Martin Hageböck (VLB Berlín)*
- 16:00 Pausa de café y exposición técnica

### SESIÓN 4: INNOVACIONES EN EL PROCESO CERVECERO Y SU IMPACTO EN TÉRMINOS DE LA SUSTENTABILIDAD

Chair: Fernando Aguirre García (Constellation Brands)

- 16:30 **"El bagazo cervecero: calienta la cervecería y enfría la cerveza"; y otras soluciones sostenibles y ahorro de agua**  
*Konstantin Ziller (Ziemann Holvrieka)*
- 17:00 **El futuro de la filtración de cerveza: producción sostenible de cerveza para atraer al consumidor final**  
*Roland Pahl (Pall)*

– SUJETO A CAMBIOS –





- + Control de procesos y digitalización en la industria cervecera
- + Tecnología de envasado, logística y transporte de bebidas
- + Innovaciones de la industria cervecera y su aporte al proceso cervecero

- 17:30 **Divergan® contribuye a los objetivos de emisión neta cero de carbono**  
*Thorsten Schmeller (BASF)*
- 19:00 **Come together en Prime Steak Club Angel de la Independencia**  
*por cortesía de Ziemann Holvrieka / Constellation Brands / Rovi Ingeniería*
- 21:30 Fin de la celebración (Retorno individual, no está previsto transporte)

### MIÉRCOLES, 4 DE SEPTIEMBRE 2024

#### SESIÓN 5: CONTROL DE PROCESOS Y DIGITALIZACIÓN EN LA INDUSTRIA CERVECERA

Chair: Roberto Biurrun (VLB Berlín)

- 9:00 **La importancia de la digitalización correcta de información de proceso para maximizar su valor en sistemas de toma de decisión**  
*Alfredo Leal (Proleit)*
- 9:30 **Reducción de costos y huella de carbono a través del monitoreo en línea**  
*Ricardo Rodríguez (Pentair- Rovi Ingeniería)*
- 10:00 **Automatización de análisis rutinarios**  
*Reinou Olwagen (Anton Paar)*
- 10:30 **Moderno Control del Proceso Cervecerero – Clave para la Eficiencia, Seguridad y Rentabilidad**  
*Sergio Salinas González (Siemens)*
- 11:00 Pausa de café y exposición técnica

#### SESIÓN 6: TECNOLOGÍA DE ENVASADO, LOGÍSTICA Y TRANSPORTE DE BEBIDAS

Chair N.N.

- 11:30 **Sistemas y soluciones de procesamiento y llenado sostenibles**  
*Rüdiger Adelman / Andreas Zeller (KHS)*
- 12:00 **Sistema Integral de Inspección de Paletas**  
*Marcelo Chyu (F&P International)*
- 12:30 **30 The importance of Track & Trace and data collection for Beer Industry**  
*Jalber Nunez and Dario Contreras (Filtec)*

13:00 Pausa de almuerzo y exposición técnica

#### SESIÓN 7: INNOVACIONES DE LA INDUSTRIA CERVECERA Y SU APOORTE AL PROCESO CERVECERO

Chair Roberto Biurrun (VLB Berlín)

- 14:00 **Gen. "Z": Barreras fisiológicas y emocionales para el consumo de cerveza**  
*Fernando Aguirre García (Constellation Brands)*
- 14:30 **Modulos Brewnomic de Steinecker para ahorro de agua y supra-reciclaje**  
*Michael Schweitzer (Steinecker / Kronen)*
- 15:00 Pausa de café y exposición técnica
- 15:45 Palabras de cierre
- 16:00 Brindis de despedida (Sorpresa en Salón Palacios)
- 17:00 Fin del Simposio

### Descarga nuestra Event-App:



#### Contacto

Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) e.V.  
Seestrassse 13, 13353 Berlin, Alemania  
Phone: +49 30 450 80-247, -185  
Fax: +49 30 450 80-210

#### Correo electrónico:

biurrun@vlb-berlin.org  
d.alonso@vlb-berlin.org

