

PROGRAMAÇÃO FORBEER

ARENA DE
CONTEÚDO

FORBEER SHOW

Local
PRO MAGNO
CENTRO DE EVENTOS
Av. Professora Ida Kolb, 513
São Paulo – SP

8 de Agosto

15h00

ENTENDENDO OS PRINCIPAIS PROBLEMAS NO CÁLCULO DE AMARGOR E COMO CORRIGI-LOS
Matheus Aredes

Fundador da Braü Akademie, Mestre Cervejeiro e Mestre Malteador pela VLB Berlin



15h40

DA CERVEJARIA CASEIRA À CERVEJARIA PROFISSIONAL: OPORTUNIDADES E DESAFIOS

Sérgio Müller

Cervejeiro e Proprietário da Cervejaria Molinarius



16h20

AMPLIANDO A RECEITA COM O TURISMO CERVEJEIRO – QUAIS ESTRATÉGIAS A SEREM ADOPTADAS?

Cesar Peixoto

Professor e Apresentador do canal sobre Cerveja



17h00

APROFUNDAMENTO EM LEVEDURAS

Gabriela Muller

Especialista em Leveduras cervejeiras em PhD em Microbiologia e Sócia Fundadora Levcteck-Tecnogia Viva



17h40

POLO CERVEJEIRO, UMA SOLUÇÃO PARA A CONSOLIDAÇÃO DO SETOR

Samuel Mendonça de Faria Jr.

Sócio fundador da Cervejaria Landel e Idealizador e fundador do Polo Cervejeiro da RMC (Região Metropolitana de Campinas)



18h10

O FUTURO DOS BARRIS: ALUGUEL

Felipe Panelli

Diretor Comercial da 304 Soluções



18h50

EXPLORANDO AS ÉPOCAS DO ANO PARA POTENCIALIZAR AS VENDAS

Guilherme Rossi

Sommelier de Cervejas e Campeão Brasileiro de 2022 e proprietário e sommelier da Beer Market



9 de Agosto

14h20

CERVEJARIA GÜESSER – VANTAGENS DOS FERMENTADORES AUTO REFRIGERADOS EM POLIPROPILENO

Danilo Favero

Mestre Cervejeiro da Cervejaria Güsser



15h00

CENÁRIO DO LÚPULO BRASILEIRO

Leandro Dalcin

Produtor de Lúpulo e Proprietário da Lúpulos Dalcin



15h40

A IMPORTÂNCIA DE UM ERP PARA FACILITAR A GESTÃO DE UMA CERVEJARIA

Alam Correa

Diretor Executivo e Cofundador da Beersales



16h20

PRODUZINDO CERVEJAS COM LEVEDURAS SELVAGENS NO BRASIL

Allan Maple de Oliveira

Fundador e mestre cervejeiro da Cervejaria Fermentaria Local



17h00

SEGURANÇA NA LUBRIFICAÇÃO FOOD GRADE EM CERVEJARIAS

Carlos Humberto Silva

Diretor da JAX



17h40

A CERVEJA NA COQUETELARIA

Gabriela Graal

Mixologista e Criadora de Conteúdo Digital



18h10

COMO AUMENTAR OS LUCROS DA CERVEJARIA CONHECENDO O MERCADO

Ronaldo Rossi

Profissional Cervejeiro com a mais longa experiência em Gastronomia no Brasil



18h50

MESA REDONDA – ATUALIZAÇÃO CERVEJEIRA

Ronaldo Rossi – Moderador

10 de Agosto

14h40

DESIGN CRIATIVO EM CERVEJA

Bento Ferreira

Sócio e Proprietário da Agência Alvo, Publicitário, Especialista em Marketing e Marketing Digital, Beer Sommelier, Sommelier de Vinhos, Mestre Alambiqueiro e Homebrewer



15h20

BIOTRANSFORMAÇÃO E PROCESSOS QUÍMICOS DA CERVEJA

Dani Mingatos

Química, sommelier de cerveja, mestre em estilos e técnica em produção cervejeira e responsável pelo desenvolvimento das receitas da Cia de Brassagem Brasil



16h00

DE BREWPUB À MICRO CERVEJARIA – O QUE MUDA ALÉM DO TAMANHO DAS PANEAS

Frank Skwirut

Cervejeiro e Proprietário da Cervejaria Tria



16h40

CERVEJAS DE GUARDA E AS MADEIRAS

José Marcio Fernandez da Cunha

Sommelier de Cerveja e Sommelier de Cachaça



17h20

LÚPULO: FATORES RELEVANTES NA UTILIZAÇÃO PRÁTICA

Sandro Duarte

Cervejeiro, Consultor para Cervejarias e Maltaria



18h00

COMO VIRAR UMA MARCA DE DESTAQUE NO MEIO CERVEJEIRO SEM TER UMA FÁBRICA? O MODELO CIGANO

Dr. David Figueira

Físico, PhD em ciências pela Unicamp, co-fundador do Grupo Lamas e Cervejeiro desde 1998



18h50

MESA REDONDA – ATUALIZAÇÃO CERVEJEIRA

Ronaldo Rossi – Moderador