

**BEER
TUAL + HERNÁN
LAB CASTELLANI**

WEBINARS LUPULADOS

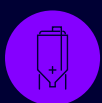
CRONOGRAMA



LÚPULOS



DISEÑO DE
RECETAS



FERMENTACIONES



REUTILIZACIÓN
DE LEVADURAS



LÚPULOS

- Webinars con contenido on demand.
- 4 horas de videos teórico/prácticos (30 minutos por video).
- Clase Q&A en vivo de 150 minutos.



Desde el Viernes 08 de Julio.

Contenido disponible on demand.



Sábado 16 de Julio • 14 hs ARG (GMT-3).

Clase en vivo de preguntas y respuestas (150 min).



DISEÑO DE RECETAS

- Webinars con contenido on demand.
- 4 horas de videos teórico/prácticos (30 minutos por video).
- Clase Q&A en vivo de 150 minutos.



Desde el Viernes 15 de Julio.

Contenido disponible on demand.



Sábado 23 de Julio • 14 hs ARG (GMT-3).

Clase en vivo de preguntas y respuestas (150 min).



+ CHARLAS EN VIVO

LAS GRABACIONES SE SUBEN A LA PLATAFORMA PARA QUE ESTÉN DISPONIBLES ON DEMAND



Sábado 30 de Julio • 14 hs ARG (GMT-3)

RAAL

“Comunicación y marketing para vender mejor”.

Por Pablo Castro. Especialista en etiquetas de Raal Argentina.



Sábado 30 de Julio • 15 hs ARG (GMT-3)

LÚPULOS PATAGÓNICOS

“Nuevas variedades y tendencias en lúpulos argentinos”.

Por Klaus M. Leibrecht. Gerente general de Lúpulos Patagónicos. Productor de lúpulos.



Miércoles 03 de Agosto • 18 hs ARG (GMT-3)

LÚPULOS ANDINOS

“Tecnologías y calidad para el procesamiento de lúpulos”.

Por Hernán Testa. Ingeniero Agrónomo UBA, especialista en cultivo, procesamiento y utilización de lúpulos. Socio en Lúpulos Andinos.

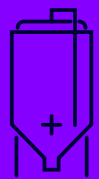


Miércoles 03 de Agosto • 19 hs ARG (GMT-3)

HOPSTEINER

“Nuevos productos de lúpulos”.

Por Richard Shaye. VP International Trade & Transactions de Hopsteiner.



FERMENTACIONES

- Webinars con contenido on demand.
- 4 horas de videos teórico/prácticos (30 minutos por video).
- Clase Q&A en vivo de 150 minutos.



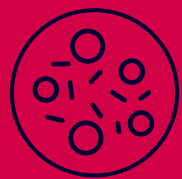
Desde el Viernes 12 de Agosto.

Contenido disponible on demand.



Sábado 20 de Agosto • 14 hs ARG (GMT-3).

Clase en vivo de preguntas y respuestas (150 min).



REUTILIZACIÓN DE LEVADURAS

- Webinars con contenido on demand.
- 4 horas de videos teórico/prácticos (30 minutos por video).
- Clase Q&A en vivo de 150 minutos.



Desde el Viernes 19 de Agosto.

Contenido disponible on demand.



Sábado 27 de Agosto • 14 hs ARG (GMT-3).

Clase en vivo de preguntas y respuestas (150 min).

+ CHARLAS EN VIVO

LAS GRABACIONES SE SUBEN A LA PLATAFORMA PARA QUE ESTÉN DISPONIBLES ON DEMAND



Sábado 03 de Septiembre • 14 hs ARG (GMT-3)

COMUNIDAD DE MUJERES CERVECERAS

“Calidad en cervecerías y laboratorios de bajo costo”.

Por Brew Sisters (Clari Bruzone, Juli Burini, Sol Aguirre Bengoa).

Cerveza artesanal hecha por mujeres.



Sábado 03 de Septiembre • 15 hs ARG (GMT-3)

WHITE LABS

“Todo sobre Kveiks”.

Por Pablo Gómez. Technical Account Manager de White Labs.



Sábado 03 de Septiembre • 16 hs ARG (GMT-3)

ENLATA MÓVIL

“Sistemas de enlatados y controles de calidad”.

Por Martín Marcó del Pont. Socio Fundador de EnLata, representante de CODI en Sudamérica.



Sábado 03 de Septiembre • 17 hs ARG (GMT-3)

BALL

“La lata como envase PRO calidad”.

Por Andrés Agnello. Director Comercial de Ball Corporation para Argentina, Paraguay y Uruguay.



PATROCINADORES

