



BRASIL BRAU 2009
São Paulo, 23-25JUN2009

XI CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA CERVEJEIRA

PROGRAMA
25JUN2009

8:15 h	ABERTURA – Associação COBRACEM		
8:30 h	"A CERVEJA EM MINHA MENTE"	Randy Mosher	Escritor & Designer Gráfico, EUA
9:00 h	"DESENVOLVIMENTO DE COMPETÊNCIA SENSORIAL ATRAVÉS DE PADRÕES PARA DEGUSTADORES PROFISSIONAIS DE CERVEJA"	Javier Gomez-Lopez	Consultor em Gestão Sensorial, FlavorActiV, Inglaterra
10:30 h	BEER BREAK		
11:00 h	"AVANÇOS NA PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DE LÚPULOS"	Harald Schwarz	Vice-Presidente de Desenvolvimento de Negócio, HopSteiner, EUA
12:00 h	"A VERDADE EM MARKETING"	Randy Mosher	Escritor & Designer Gráfico, EUA
1:00 h	ENCERRAMENTO – Associação COBRACEM		

"A CERVEJA EM MINHA MENTE"

Nós todos sabemos como beber cerveja, mas degustar a cerveja criticamente é importante, seja simplesmente para desfrutá-la ao máximo ou para tentar fabricar cervejas de qualidade internacionalmente reconhecida para o mercado. Esta palestra aborda algumas das muitas razões para se degustar e alguns métodos utilizados, inclusive informações sobre o sistema sensorial que utilizamos para avaliar cerveja. Esta é uma jornada fascinante, uma vez que nos leva a algumas das partes mais profundas e remotas do nosso cérebro. A compreensão disto tudo nos ajuda a expandir nosso vocabulário sensorial e degustar todas as cervejas com os sentidos despertos e aguçados.

RANDY MOSHER

Randy Mosher mora em Chicago e é consultor de criação e designer gráfico especializado em desenvolvimento de marca e desenvolvimento de embalagem para cervejarias artesanais norte-americanas e internacionais desde 1990. Mosher é membro do Instituto Siebel, a mais antiga escola cervejeira norte-americana. É colaborador regular em várias revistas dedicadas à cerveja nos EUA. Mosher é o autor de três livros sobre cerveja e fabricação: "The Brewers Companion (1991)", "Radical Brewing (2004)" e o mais recente "Tasting Beer", que aborda os aspectos sensoriais e os estilos de cerveja.

"DESENVOLVIMENTO DE COMPETÊNCIA SENSORIAL ATRAVÉS DE PADRÕES PARA DEGUSTADORES PROFISSIONAIS DE CERVEJA"

Historicamente, degustadores de cerveja desenvolvem sua capacidade sensorial no decorrer dos anos através da degustação diária na cervejaria. Muito frequentemente faz-se uma correlação errônea entre a condição de degustador, o cargo de trabalho, o tempo de serviço e a capacidade sensorial. Segundo nossa experiência, a criação, a formação e a manutenção de um painel de degustadores profissionais de cerveja deveriam estar baseados na competência. A função profissional de degustadores, baseada na competência desenvolvida, otimiza a chance da análise sensorial estar sendo realizada pelas pessoas certas, que possuem as aptidões fisiológicas e psicológicas essenciais, assim como o nível necessário de motivação. Uma vez que potenciais degustadores profissionais tenham sido adequadamente selecionados e testados, o treinamento sensorial estruturado facilita o rápido desenvolvimento de capacidade sensorial, incluindo elementos que mantêm elevados níveis de motivação e interesse considerados de grande importância para o sucesso deste desenvolvimento. Com o painel profissional já estabelecido, é dada ênfase ao monitoramento regular da performance dos degustadores e subsequente manutenção das capacidades adquiridas. Na sessão prática de análise sensorial, os participantes terão a oportunidade de degustar uma seleção de atributos sensoriais de cerveja. A intenção é apresentar 10 diferentes atributos sensoriais para reconhecimento – alguns atributos considerados de impacto positivo na qualidade da cerveja, e outros considerados como defeitos.

DR. JAVIER GOMEZ-LOPEZ

*FlavorActiV Limited
Consultor em Gestão Sensorial*

"AVANÇOS NA PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DE LÚPULOS"

Serão apresentados resultados na área de biossíntese, melhoramento de variedades e cultivos, utilização no processo de fabricação de cervejas e outras aplicações não relacionadas à cerveja. Além disso, sobretudo desde o ponto-de-vista sensorial, serão exploradas as diferentes variedades de lúpulo de amargor e de aroma e também a comparação entre a técnica convencional de adição de lúpulos e a técnica conhecida como 'dry hopping'.

HARALD SCHWARZ

*HopSteiner – S.S. Steiner, Inc.
Vice-Presidente de Desenvolvimento de Negócio*

"A VERDADE EM MARKETING"

Os consumidores de hoje estão ficando cada vez mais sofisticados. Os antigos paradigmas de marketing de desenvolvimento de marcas corporativas, com abordagem estéril, perduraram por cinquenta anos e agora estão sendo substituídos por abordagens mais vibrantes, honestas e efetivas, e as cervejas artesanais estão liderando este caminho. Os consumidores querem produtos com histórias relevantes e ao alcance deles, e acima de tudo, que sejam verdadeiras. Isto pode ser um estranho mundo novo, mas uma vez entendido, é na realidade uma abordagem muito mais natural no desenvolvimento de uma marca. Isto requer, contudo, que o fabricante e o designer trabalhem juntos numa verdadeira parceria para encontrar o mais profundo significado da marca e retransmitir este significado aos produtos nas prateleiras. (RANDY MOSHER)



BRASIL BRAU 2009
São Paulo, 23-25JUN2009

XI BRAZILIAN CONGRESS OF BEER SCIENCE AND TECHNOLOGY

PROGRAMME
25JUN2009

8:15am	OPENING by Brazilian Association of Brewers		
8:30am	"BEER ON MY MIND"	Randy Mosher	Beer Writer & Graphic Designer, USA
9:00am	"COMPETENCY BASED STANDARDS FOR PROFESSIONAL BEER TASTERS"	Javier Gomez-Lopez	Taster Management Adviser, FlavorActiV, UK
10:30am	BEER BREAK		
11:00am	"ADVANCES IN HOP RESEARCH AND DEVELOPMENT"	Harald Schwarz	Vice President Business Development, HopSteiner, USA
12:00pm	"TRUTH IN MARKETING"	Randy Mosher	Beer Writer & Graphic Designer, USA
1:00pm	CLOSURE by Brazilian Association of Brewers		

"BEER ON MY MIND"

We all know how to drink beer, but tasting beer critically is important whether you are just trying to enjoy it to the fullest or attempting to brew world-class products for the marketplace. This talk touches on some of the many reasons to taste, and some of the methods, including some information on the sensory system we use to evaluate beer. This is a fascinating journey, as it leads to some of the deepest, most ancient parts of our brain. Understanding it all helps us expand our tasting vocabulary and approach every beer with fresh, perceptive senses.

RANDY MOSHER

Randy Mosher is a Chicago-based creative consultant and graphic designer specializing in branding and packaging for American and international craft breweries since 1990. Mosher is a member of the faculty of the Siebel Institute, the United States' oldest brewing school. He is a regular contributor to several beer-related magazines in the US. Mosher is the author of three beer and brewing books: The Brewers Companion (1991), Radical Brewing (2004) and the brand new Tasting Beer, which covers the sensory aspects and the styles of beer.

"COMPETENCY BASED STANDARDS FOR PROFESSIONAL BEER TASTERS"

Historically, beer tasters develop their skills over many years, building up experience in day to day brewery tasting. Quite often there is an erroneous link between the taster status, job title, number of years' service and tasting ability. In our experience, the creation-training-and-maintenance of a professional beer panel should be competency based. The developed competency based approach optimises the chance that the job is done with the 'right people', which have the essential physiological and psychological abilities as well as the required level of motivation. Once selected and screened properly, structured taster training facilitates rapid sensory skills development, includes elements of maintaining high levels of motivation and interest as these are considered of key importance to the final success. Once the professional panel has been established the emphasis moves towards monitoring performance on a regular basis and the subsequent maintenance of the acquired skills. In the wet session, the participants will have the opportunity to sample a selection of beer flavours. The intention is to run a recognition session with 10 flavours – flavours generally considered of having a positive impact on beer quality as well as commonly occurring defects and taints will be chosen for this session.

DR. JAVIER GOMEZ-LOPEZ

*FlavorActiV Limited
Taster Management Adviser*

"ADVANCES IN HOP RESEARCH AND DEVELOPMENT"

Findings in the area of biosynthesis, hop breeding, hop growing & cultivation, brewing & beer, and non-brewing applications will be presented. Besides the different aroma and bitter hop varieties and also the comparison between the conventional hopping technique and the dry hopping technique, both mostly explored since a sensory point of view.

HARALD SCHWARZ

*HopSteiner – S.S. Steiner, Inc.
Vice President Business Development*

"TRUTH IN MARKETING"

Today's consumers are growing increasingly sophisticated. The old paradigms of marketing which have led to fifty years, of sterile, corporate branding are being replaced with a much more vibrant, honest, and effective approach, and craft beer is leading the way. Consumers want products with stories that are relevant and accessible to them, and above all, are true. This can be a strange new world, but once it is understood, is actually a far more natural approach to branding. It does, however, require that manufacturer and designer work together in a true partnership to find the deeper meaning of the brand and convey that meaning to the products on the shelves. (RANDY MOSHER)



BRASIL BRAU 2009
São Paulo, 23-25JUN2009

XI CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA CERVEJEIRA

INSCRIÇÃO

A inscrição individual dá direito a participar das palestras, degustações e *beer break*.
Tradução simultânea não está prevista.

INVESTIMENTO

- * Sócios da Associação COBRACEM (em dia): R\$ 100,00 (Cem Reais)
- * Não-sócios da Associação COBRACEM: R\$ 150,00 (Cento e Cinquenta Reais)

FORMA DE PAGAMENTO

DEPÓSITO EM CONTA CORRENTE

Banco Bradesco

Agência 2383-3

Conta Corrente 09324-6

Em nome de ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS PROFISSIONAIS EM CERVEJA E MALTE

IMPORTANTE

Para confirmação de depósito e garantia de inscrição, por favor enviar fax para (41) 33620584 ou e-mail para cobracem@cobracem.org.br. Alternativamente, será necessária a apresentação de comprovante de depósito durante BRASIL BRAU 2009.

Para inscrição e retirada de crachá, por favor contatar diretamente Associação COBRACEM através de Rosélia Macanhan. Os crachás estarão disponíveis para retirada durante BRASIL BRAU 2009.

Rosélia Macanhan

cobracem@cobracem.org.br

(41) 33620584

(41) 99785955

REALIZAÇÃO



APOIO

