



GRAN REUNIÓN CERVECERA

CUENCA 2024



AGENDA OFICIAL



GRAN REUNIÓN CERVECERA

JUEVES 02
DE MAYO

CUENCA 2024

LA AGENDA ES PRESENTADA
GRACIAS AL APOYO DE:



Derijeke
BELGIAN BREW
Cerveza artesanal - Craft Beer



REPUBLIKAN
BREWING SUPPLIES®



BRAU
SUPPLIES



GRAN REUNIÓN CERVECERA

CUENCA 2024

JUEVES 02
DE MAYO

Lugar: Jodoco Belgian Brew Cojitambo

- **Cocción Cerveza Colaborativa** 08h00
Acompáñanos a cocinar una deliciosa Dubbel, comida, cervezas y mucho networking.
- **Conversatorio Proyectos Sostenibles** 12h30
- **Conversatorio Tendencias levaduras** 15h00
Aprende todo de la levadura con nuestros Expositores: Brau Supplies (UIO), Cerveceros Independientes (GYE), Republikan Brew (UIO) y el moderador Juan Jaramillo de Django Cervecería.
- **Entrenamiento Sensorial: Lúpulos Nueva Escuela** 18h30
Lugar: LaCraft Beer Garden
Kit con más de 12 aromas de lúpulos que todo cervecero debería conocer. Entrenamiento orthonasal. Incluye: cata 6 lúpulos más de nueva escuela. ASOCERV: 25\$ + iva, PVP: \$30 + IVA
- **Welcome Party GRC 2024** 20h00
Lugar: LaCraft Beer Garden



GRAN REUNIÓN CERVECERA

CUENCA 2024

VIERNES 03
DE MAYO

LA AGENDA ES PRESENTADA
GRACIAS AL APOYO DE:



UNIVERSIDAD
DEL AZUAY



Ministerio
de Turismo

Ministerio de Producción,
Comercio Exterior,
Inversiones y Pesca



GRAN REUNIÓN CERVECERA

CUENCA 2024

VIERNES 03
DE MAYO *Mañana*

Lugar: Universidad del Azuay

- **Taller elaboración cerveza aficionados** 10h00

Estás iniciando en el mundo cervecero, no te pierdas esta capacitación! Expositora: Alfonsina Firpo de Sexto Sentido
- **Estudios de investigación sobre maltería** 10h00

PHD Diego Suárez, Profesor de la Universidad del Azuay expondrá sus avances en sus investigaciones de maltería de granos alternos ecuatorianos.
- **Debate industrial** 11h00

Autoridades nacionales y locales junto a los representantes de la Asociación trabajarán en una estrategia para aportar en el crecimiento de nuestro sector.
- **Servicio al cliente para Gastropubs** 11h00

*Eres un colaborador de restaurantes o bares que distribuyen cerveza artesanal, no te pierdas este entrenamiento.
Expositor: Ministerio de Turismo*
- **Liderazgo en la Industria** 12h30

Esto es para los cerveceros y cerveceras que quieren transformar sus cervecerías y su comunidad. Expositor: Ministerio de Turismo



GRAN REUNIÓN CERVECERA

CUENCA 2024

VIERNES 03
DE MAYO Tarde

Lugar: Universidad del Azuay

- **Desafiando la oxidación en la cerveza** 12h30

Expositores: Mishelle Suárez (Valkyria), Frank Gavilanez (Holy Krank), Nathan Keffer (Bandido Brewing), Moderador: Juan Jaramillo (Django Cervecería).
- **Incubadora: Cluster Industrial** 14h00

Taller privado bajo invitación ASOCERV. Entregado por Ministerio de Producción.
- **Masterclass Lagers Avanzado** 15h00

Cálculos Cerveceros en su máximo esplendor. Expositores: José Nájera (Loop Brewing y Juan Jaramillo Django Cervecería. Abierto al público. Certificado para los que han cumplido los niveles anteriores.
- **Cata de Sales y Agua (Tratamiento)** 15h00

Expositores: Vinicio Moya (Holy Krank) y Freddy Tinoco (Golden Hops). Si aún no conoces de tratamiento de agua, esta es tu oportunidad para iniciar. Nivel básico. Aforo Limitado.
- **Gestión de Negocios Rentables** 16h00

Eres administrador, dueño o estás pensando en ponerte un Gastropub de cerveza artesanal, esta capacitación es para ti. Expositor: ProF. José Acuña, Angels Town.



GRAN REUNIÓN CERVECERA

CUENCA 2024

SUJETO A CAMBIOS

VIERNES 03
DE MAYO Tarde

Lugar: Universidad del Azuay

■ Retos de hacer cervezas Belgas 16h30

Expositores: Carlos Vuegen (Jodoco), Daniel (La Craft), Juan Pablo Guachun (Gube), Carlos Paredes (Antisana). Moderador: Alexander Vega (Los 3 Monjes).

■ Taller Sensorial: ¿Descriptoros o Defectos? 16h30

*Taller pagado. ASOCERV: 25\$ + IVA, PVP: 30\$+ IVA
8 descriptoros: Ácido Isovalérico, Hefeweizen, Geraniol, Isoamyl Acetato, Almendra, Vainilla, Terroso, Grano. Expositores: Carlos Fierro, Juez BJCP La Ramada, Frank Gavilanez Holy Krank.*

- Capacitación enfocada en Aficionados o Cerveceros Principiantes o público en general.
- Capacitación especializada con previo requisito u invitación.
- Capacitación enfocada a personas que trabajan en Gastropubs o están interesadas en conocer más de este rubro.
- Capacitación enfocada a productores de cerveza a todo nivel.



GRAN REUNIÓN CERVECERA

SÁBADO
04 DE MAYO

CUENCA 2024

LA AGENDA ES PRESENTADA
GRACIAS AL APOYO DE:



GRAN EXPO CERVECERA

ARTESANÍAS Y ARTES LOCALES

CUENCA 2024



- **Cata de Cervezas Extremas Ecuatorianas** 12h00
11 cervezas artesanales ecuatorianas únicas que te volarán la cabeza. ASOCERV: 20\$ + IVA PVP: 25\$ + IVA. Lugar: LaCraft. Expositores: Kenneth Socola, Wizard Brewery y Martin Proaño, Django Cervecería.
- **Inicio Gran Feria Cervecera Gratis** 12h00
Juegos, sorteos, djs, comida, artesanías, pintura.
- **Experiencia de Maridaje** 12h00
5 tiempos, 10 cervezas. ASOCERV: 30\$ + IVA / PVO: 35\$ + IVA . Lugar: Selina Cuenca
- **Fin Gran Feria Cervecera** 23h00

SUJETO A CAMBIOS

SÁBADO 04 DE MAYO
LUGAR: CIDAP



GRAN REUNIÓN CERVECERA

CUENCA 2024

DEL 02 AL 04
DE MAYO

GRACIAS AL APOYO DE:



Ministerio
de Turismo

Ministerio de Producción,
Comercio Exterior,
Inversiones y Pesca



ALCALDÍA DE
CUENCA

