Patrocinadores

Platino

Ziemann Holvrieka

Oro

Hopsteiner

KHS
Filling and Packaging – Worldwide

STEINECKER

PALL

Anton Paar

F&P International

Albert Frey

INDEL
Industrial Electronic

Plata

BÜHLER

Fermentis
by Lesaffre

HVG

EUWA

ALFA LAVAL

novonesis

Diversey
A SOLENIS COMPANY

Bronce

BUCHER
denwel

SIEMENS

PENTAIR

Con el apoyo de

LA FABRICA
BREWHOUSE
EST. 2016

HEINEKEN
PANAMÁ

Cervecería Nacional

BRAUWELT
INTERNATIONAL



VLB BERLIN

16° SIMPOSIO IBEROAMERICANO

PANAMÁ 2026

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

DEL 23 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2026, CIUDAD DE PANAMÁ, PANAMÁ

16º Simposio Iberoamericano de VLB sobre Tecnología Cervecera y de Bebidas

Programa

+ Perspectivas para Latinoamérica y el Caribe
+ Procesos y tecnología
+ Materias primas
+ Innovación y tecnología
+ Optimización de procesos y producción
+ Levaduras y fermentación
+ Nuevas tecnologías

PATROCINADOR PLATINO

Ziemann Holvrieka

www.vlb-berlin.org/es/panama2026

LUGAR: THE WESTIN PLAYA BONITA, CIUDAD DE PANAMÁ, PANAMÁ

IDIOMAS: INGLÉS Y ESPAÑOL





LUNES, 23 DE NOVIEMBRE 2026

de 12:00 a 16:00	Registro de participantes y montaje de la zona de exposición
16:00	Traslado en autobús desde el hotel The Westin Playa Bonita hasta Cervecería La Fábrica, Amador
16:30	**Velada de bienvenida en La Fábrica, Amador**
21:00	Traslado en bus de regreso a The Westin Playa Bonita Hotel

MARTES, 24 DE NOVIEMBRE 2026

SESIÓN 1: PERSPECTIVAS PARA LATINOAMÉRICA Y EL CARIBE

Moderador: Martin Dubrowsky (VLB Berlin)

8:30	**Palabras de apertura** *Martin Dubrowsky (VLB Berlin)*
8:35	**La contribución de VLB a una industria de bebidas resiliente** *Dr. Björn Ch. Klotzbücher (VLB Berlin)*
8:55	**Descifrando la demanda: tendencias emergentes en FMCG, bebidas y sostenibilidad y su impacto en el comportamiento del shopper** *María Elena Godínez (Worldpanel by Numerator)*

SESIÓN 2: PROCESOS Y TECNOLOGÍA I

Moderador: Dr. Björn Ch. Klotzbücher

9:50	**Más allá de la Casa de Cocimientos: Retos y oportunidades para transformar el bagazo cervecero (BSG), de residuo en fuente valor** *Tobias Flügel (Bühler)*
10:20	**De los activos actuales a las ventajas futuras: Generar más valor con KHS - actualizaciones, sistemas y soluciones sostenibles, y nuevas tecnologías de envasado** *Mateo Rocha (KHS)*
10:50	**La IA comienza con datos conectados: AP Connect, el puente digital entre los instrumentos analíticos y la inteligencia artificial** *Reinou Olwagen (Anton Paar)*
11:20	Pausa para café y exposición técnica

SESIÓN 3: PROCESOS Y TECNOLOGÍA II

Moderador: Miguel Diazgranados (AB InBev)

12:05	**Condiciones cambiantes del mercado: cómo adaptar tu fábrica de cerveza al nuevo panorama del mercado** *Gustavo Acioli (Ziemann Holvrieka)*
12:35	**Tratamiento eficiente del agua** *Luzian Gromm (EUWA)*
13:05	**Filtración de macerado: Máximo desempeño en la sala de cocción** *Michael Schweitzer (Steinecker)*
13:35	**Potenciales típicos de ahorro de agua en la industria cervecera: experiencias de investigación y consultoría de VLB** *Philipp Zeuschner (VLB Berlin)*
14:05	Almuerzo y exposición técnica

SESIÓN 4: MATERIAS PRIMAS

Moderador: Philipp Zeuschner (VLB Berlin)

15:05	**Cervezas sin alcohol y bebidas listas para consumir (RTD) de cervecerías: valor añadido y calidad** *Andre Trombe (Pall Corporation)*
15:35	**Sustitución de variedades de lúpulo: adaptación en tiempos de cambio climático y problemas fitosanitarios** *David Alegre (HVG)*
16:05	**Criados para el cambio: cultivares de lúpulo resilientes ante el estrés ambiental** *Andrés Lefevre (Hopsteiner)*
16:35	**El arte de amargar: cómo influyen los productos de lúpulo y las técnicas de lupulado en la cerveza** *Florian Schrickel (VLB Berlin)*
17:05	Pausa para cerveza y visita a la zona de exposición
17:50	Traslado en autobús desde el hotel The Westin Playa Bonita Hotel hasta Lazotea
18:20	**Get-Together en Lazotea**
21:20	Traslado en autobús de regreso a The Westin Playa Bonita Hotel

MIÉRCOLES, 25 DE NOVIEMBRE 2026

SESIÓN 5: INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA

Moderador: Florian Schrickel (VLB Berlin)

8:30	**Discurso de bienvenida** *Martin Dubrowsky (VLB Berlin)*
8:35	**Del mantenimiento reactivo a la gestión del rendimiento a lo largo del ciclo de vida (Lifecycle PerformanceCare™)** *Alexander Lenz (Ziemann Holvrieka)*





9:05	**Valorización del bagazo cervecero y más: posibilidades de reducción y aprovechamiento de residuos en la industria cervecera** *Philipp Zeuschner (VLB Berlin)*
9:35	**Tendencias en la industria de las latas para bebidas y su impacto en el control de calidad** *Florian Heukäufer (VLB Berlin)*
10:05	Pausa para café y exposición técnica

SESIÓN 6: OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS Y PRODUCCIÓN

Moderador:	Andy Marz (Ziemann Holvrieka)
10:50	**Albert Frey: Experiencia en tecnología de procesos – Bombas higiénicas Hycuna y sistemas eficientes de llenado de KEGs** *Johannes Gotzler (Albert Frey/Indel)*
11:20	**tba** *NN (AB InBev)*
11:50	**Determinación de la transferencia de hierro a la cerveza en barriles** *Florian Heukäufer (VLB Berlin)*
12:20	Almuerzo y exposición técnica

SESIÓN 7: LEVADURAS Y FERMENTACIÓN

Moderador:	Andre Trombe (Pall Corporation)
13:20	**Nuevos estándares de calidad superior para levadura seca activa cervecera** *Marcelo Cerdán (Fermentis)*
13:50	**Some Do Not Like It Hot: tecnologías de inactivación no térmica para cervezas sin alcohol – una prueba de concepto** *Florian Schrickel (VLB Berlin)*
14:20	**PasteurWiser: Más allá de la pasteurización. Cómo eliminar biopelículas, reducir el consumo de agua y proteger el valor de la marca** *William Vilela (Diversey - A Solenis Company)*
14:50	Pausa para cerveza y exposición técnica

SESIÓN 8: NUEVAS TECNOLOGÍAS

Moderador:	Martin Dubrowsky (VLB Berlin)
15:35	**Flexibilidad cervecera de nueva generación: biosoluciones para una mayor libertad de proceso, productividad, eficiencia y sostenibilidad** *Björn Gilbert Nielsen (Novonesis)*
16:05	**Sistemas de des-alcoholización** *Alfonso Arias (Alfa Laval)*
16:40	Foto del Grupo (Lugar pendiente de comunicar)
17:00	Fin de la conferencia y cerveza de despedida

Inscripción:

Contacto
Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei
in Berlin (VLB) e.V.
Seestraße 13, 13353 Berlín, Alemania
Teléfono: +49 30 450 80-185
Fax: +49 30 450 80-210

Correo electrónico:
m.dubrowsky@vlb-berlin.org
d.alonso@vlb-berlin.org