

Biografía

CILENE SAORIN

Cilene Saorin es brasileña, ingeniera de alimentos, maestra cervecera con formación en España por la *Universidad Politécnica de Madrid – Escuela Superior de Cerveza y Malta* y sommelier de cervezas con formación en Alemania por *Doemens Akademie*. Con más de 28 años de experiencia profesional, tuvo actuación en el área de producción de cervezas (1992-1998), desarrollo de suministradores para cervecías (1998-1999), investigación y desarrollo (1999-2001), y como especialista en degustación de cervezas para algunas de las más grandes compañías cerveceras del mundo (2001-2006). Trabajó para *Brahma*, *Petrópolis*, *Antarctica* y *AmBev* en Brasil y *FlavorActiV* en Inglaterra, empresa líder en el área de gestión de la calidad sensorial de cervezas. Actualmente trabaja en consultoría (desde 2006).

Desde 2002, enseña en la *Escuela Superior de Cerveza y Malta* en España para el curso de formación de maestros cerveceros. Desde 2008, se presenta como directora de educación de *Doemens Akademie* en América Latina y Península Ibérica para el curso de formación de sommelier de cervezas. En 2012, hizo parte del grupo de profesores en *Siebel Institute of Technology* en los Estados Unidos para lanzamiento del curso de formación de sommelier de cervezas. Entre 2013 y 2014, enseñó en *FGV-SP* en Brasil para el curso 'Administración de los Negocios de la Cerveza'. Desde 2011, hace parte del grupo de consultores en gestión sensorial de cervezas asociado a *FlavorActiV* en Inglaterra.

De 2008 a 2014, escribió como columnista en la *Revista Menu*, publicación brasileña dedicada a la gastronomía. Colabora esporádicamente con textos temáticos para periódicos brasileños como *Folha de São Paulo*, portales como *UOL* e *Guia da Cerveja*, y revistas internacionales como *Brewing and Beverage Industry* (Alemania) y *Brewers' Guardian* (Inglaterra). También escribió prefacios y textos de introducción para algunos libros dedicados a la cultura de las cervezas y presentados en portugués: *Larousse da Cerveja* (Ronaldo Morado, Brasil, 2009), *Cerveja & Filosofia* (compilado por Steven Hales, Estados Unidos, 2010), *Vinhos versus Cervejas* (Charles Bamforth, Estados Unidos, 2011), *A Mesa do Mestre Cervejeiro* (Garrett Oliver, Estados Unidos, 2012), *Radical Brewing* (Randy Mosher, Estados Unidos, 2018) y *Fazemos Cervejas – Os primeiros anos de uma microcervejaria* (Richard Westphal Brighenti, Brasil, 2019). Además, una pequeña reseña en el libro en danés *Den Nøgne Øl – Bogen Om Pilsneren* (en inglés: *The Naked Beer – The Book Of Pilsner*, Christian Andersen y Jens Eiken, Dinamarca, 2020).

Hace parte del grupo de jurados degustadores profesionales de cerveza de los eventos *World Beer Cup* en los Estados Unidos desde 2002, *European Beer Star* en Alemania desde 2008, *Mondial de la Bière* en Francia en 2013 y Canadá en 2014. Colaboró como curadora de la versión *Mondial de la Bière* Rio de Janeiro de 2013 a 2016. Lideró la organización del *Beer Sommelier World Championship* en Brasil en 2015. Integró el grupo de jurados del *Beer Sommelier World Championship* en las ediciones 2013, 2017 y 2019. E integró el equipo de la *Associação Brasileira dos Profissionais em Cerveja e Malte (Associação COBRACEM)* desde 1999, en la que respondió como presidente de 2004 a 2019. Colabora como curadora del evento *Brasil Brau*.