

Programma

Prima settimana (3 gg)

Argomento	data	orario
Storia della birra Carrellata vari tipi di birra Geografia della birra	12 novembre	9-13
Materie prime (acqua, malto, luppolo, grani crudi, materiali ausiliari)		15-19
Tecnologia produzione (malto)	13 novembre	9-13
Tecnologia produzione (mosto)		14-18
Tecnologia fermentazione e lieviti	14 novembre	9-13
Packaging		14-18

Seconda settimana (3 gg, 26, 27 e 28 novembre)

Argomento	ore	orario
Degustazione	3	
Esercitazione pratica impianto pilota	8	9-13;14-18
Come si legge un'analisi (materie prime, birra); prova finale	5	

Gli argomenti della seconda settimana saranno ripetuti, in 2 giorni, a blocchi di 4-5 persone.

Docenti

Prof. Paolo Fantozzi – Direttore del CERB

Prof. Stefano Buiatti - Università degli Studi di Udine

Ing. Giorgio Zasio – ASSOBIRRA, Presidente della Saplo SpA

Dott. Michele Cason – ASSOBIRRA, Direttore di Produzione della Saplo SpA

Dott. Paolo Papetti – ASSOBIRRA, Executive - Central Engineering & Technology Supply Chain di Heineken Italia

Dott. Rolando della Sera – Responsabile Area Tecnologica del CERB

Dott.ssa Ombretta Marconi – Responsabile Area Ricerca del CERB

Dott. Michele Sensidoni – Area Tecnologica del CERB

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

La quota di partecipazione è di 1.000,00 € e comprende:

- materiale didattico, che verrà distribuito durante il corso,
- break di lavoro, coffee.

MODALITÀ DI PAGAMENTO

bonifico bancario intestato a: Università degli Studi di Perugia, Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra, Corso “Come diventare birraio”

IBAN IT93B0200803016000029493782

I pagamenti devono essere effettuati al massimo entro 15 giorni dalla data di inizio del corso.

Le eventuali rinunce, che devono essere comunicate comunque per iscritto entro 10 giorni dall'inizio del Corso, danno diritto al rimborso della quota di iscrizione oppure all'iscrizione all'edizione successiva dello stesso Corso.

Il CERB si riserva di annullare il corso e darne comunicazione al partecipante 7 giorni prima della data di inizio; in tale caso le quote saranno restituite per intero.

Il corso, per un ottimale rapporto iscritti/docenti dovrebbe prevedere un numero di iscritti non inferiore a 10 o superiore a 15. La Direzione del Corso si riserva la possibilità di non attivare o di replicare il Corso in funzione delle adesioni ricevute.

Si prega di anticipare via fax copia del bonifico bancario o di altro mandato di pagamento, e di esibire copia del pagamento stesso il 1° giorno del corso, al momento della registrazione.

Disponibilità di alloggio convenzionato a Perugia.

Contatti

DIREZIONE:

Prof. Paolo Fantozzi

Via San Costanzo s.n.c.

06126 PERUGIA

Tel: 075.585.7910, Fax: 075.585.7943

e-mail: paolofan@unipg.it

SEGRETERIA

Via San Costanzo s.n.c.

06126 PERUGIA

Tel&Fax: 075.585.7946

e-mail: samcerb@unipg.it



Università degli Studi di Perugia

Facoltà di Agraria

**Centro di Eccellenza per la
Ricerca sulla Birra**



www.agr.unipg.it/cerb

**CORSO
DI FORMAZIONE**

**“Come diventare birraio”
(12 - 28 novembre 2008)**

A chi è rivolto

Il Corso è rivolto a operatori del settore delle microbirrerie, neoassunti e dipendenti delle aziende birrarie.

I contenuti del Corso

Le lezioni, per un totale di 40 ore, si svolgeranno in due settimane (la prima riservata a lezioni teoriche e la seconda ad esercitazioni pratiche e prova finale) e affronteranno i seguenti argomenti:

- Storia e tipologie della birra
- Le materie prime
- Tecnologia di produzione
- Tecnologia della fermentazione
- Packaging
- Degustazione
- Come si legge un'analisi delle materie prime e della birra

Le lezioni saranno tenute presso la sede del CERB a Casalina di Deruta (PG)

In collaborazione con:



Università di Udine
Dipartimento Scienze degli Alimenti



Associazione degli Industriali della Birra e del Malto

Obiettivi

Il Corso si prefigge l'obiettivo di formare **TECNICI BIRRARI**. I partecipanti, sia attraverso lezioni teoriche in aula, sia attraverso lezioni pratiche su un impianto pilota per la produzione del malto e della birra, verranno formati su tutti i principali processi e le tecnologie che, dalle materie prime, portano al prodotto finito (maltaggio, ammostamento, fermentazione, maturazione e confezionamento).

Inoltre, attraverso un percorso di **DEGUSTAZIONE** si fornirà ai partecipanti lo strumento principale per capire e riconoscere le caratteristiche qualitative del prodotto e dei semilavorati, gestire il processo, attuarne l'ottimizzazione verso la tipologia di birra che si intende produrre.



II CERB

Il CERB, è il primo **Centro di Ricerca sulla Birra** nato in Italia che ha come obiettivo la promozione dell'eccellenza nella **RICERCA**, nella **SPERIMENTAZIONE**, nella **FORMAZIONE** e nelle **ANALISI** nel settore Agroalimentare, con particolare riferimento alla birra e sue materie prime.

Il CERB vuole essere un "luogo d'incontro" finalizzato alla ricerca nel campo della produzione, dello sviluppo e della certificazione qualitativa della birra, per la migliore tutela del consumatore e della qualità del prodotto, ma anche un punto di scambio in cui si possa svolgere una formazione specifica degli studenti e non solo.

Come raggiungerci

Da Roma:

A1 direzione Firenze; Uscita Orte; Girare a destra: SS204; Continuare su: SS675; Prendere l'uscita in direzione: SS3BIS PERUGIA SS71 CESENA; Continuare su: E45; Prendere l'uscita in direzione: CASALINA;

Da Firenze:

A1 direzione Roma: Prendere l'uscita in direzione: VALDICHIANA – BETTOLLE – SINALUNGA; Seguire la direzione: FOIANO DELLA CHIANA – PERUGIA – ASSISI - GUBBIO – CORTONA - RAPOLANO TERME – SIENA; Continuare su: SS327 / SP327; Seguire la direzione: TERNI - A1 ROMA; Continuare su: SS3BIS / E45; Prendere l'uscita in direzione: CASALINA

