



**Università degli Studi di Perugia**  
**Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra**  
Direttore: PROF. PAOLO FANTOZZI



## **Università degli Studi di Perugia**

**1<sup>a</sup> EDIZIONE**

**Master universitario di primo livello in:**

**TECNOLOGIE BIRRAIE “BREWING TECHNOLOGIES”**

Al via la 1<sup>a</sup> edizione del Master universitario di primo livello in Tecnologie Birraie “Brewing Technologies”. Il Corso, della durata di un anno, per un totale di 1500 ore, è partito lo scorso 1° dicembre e si svilupperà presso le strutture della Facoltà di Agraria e quelle del Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra (CERB), dell’Ateneo perugino.

Il corso vanta la cooperazione scientifica di personale altamente qualifico, nazionale ed internazionale, del settore industriale maltario e birraio (Assobirra, Carlsberg Italia, Heineken Italia, Peroni Italia, Saplo S.p.A., micro birrifici Birra del Borgo e Baladin), oltre a docenti universitari di diverse discipline scientifiche (tecnologie alimentari, chimica, economia, ecc.).

Il percorso formativo del Master, primo ed unico in Italia, è rivolto a giovani laureati, interessati a sviluppare competenze specifiche (tecnico, specialistica) e a migliorare il livello formativo nel settore agroalimentare della produzione della birra, settore che da diversi anni è in crescita nel nostro Paese.

L’obiettivo è quello di formare i partecipanti su tutti i principali processi e le tecnologie, che dalle materie prime portano al prodotto finito, attraverso attività didattiche teoriche in aula, verifiche pratiche su un impianto pilota per la produzione del malto ed uno per la produzione della birra, attività di laboratorio, visite guidate e attività di stage, in modo tale che possano in futuro operare sia nella grande che nelle medie e piccole industria birraria.

Le principali tematiche che verranno esaminate durante il corso riguardano la tecnologia maltaria e birraria, l'analisi chimico, fisica e microbiologica degli ingredienti e dei prodotti, la legislazione, la qualità e la sicurezza del settore maltario e birrario.

Diverse sono le provenienze geografiche e formative dei partecipanti. In maggioranza provengono dal Nord Italia: sei tra Piemonte e Lombardia, uno da Teramo, uno da Viterbo ed uno dalla Provincia di Perugia. Tre di loro sono attualmente disoccupati e sono interessati a trovare una futura occupazione presso un birrificio o presso un'industria birraia; due sono studenti con prospettive di lavoro in ambito industriale e partecipano al Master per completare il loro percorso formativo, così come un enologo che vede nel Master la specializzazione attinente con il proprio curriculum universitario. Inoltre è iscritto un programmatore informatico interessato ad aprire un birrificio.

Al termine del periodo di formazione del Master i partecipanti avranno la possibilità di proporsi sul mercato del lavoro nell'ambito di aziende private, o di gestire in proprio le attività di produzione del malto e della birra.

Il Master rientra nell'offerta formativa della Facoltà di Agraria e pertanto monitorato con tutti i criteri previsti dalla UNI EN ISO 9001 di cui l'Ateneo perugino è certificato ed unico in Italia.