

CEDOLA DI PRE-ISCRIZIONE*

Corso di Formazione dell'Università degli Studi di Perugia "Esperto in degustazione della Birra"

Cognome e Nome

Titolo e Posizione

Società/Ente

Via

CAP Città

Tel. _____ Fax _____

E-mail _____

Consenso al trattamento dei dati secondo le finalità e le modalità descritte nell'informativa sulla privacy, ai sensi dell'art. 13 D.Lgs 196/2003.

SI NO

FIRMA



* Da inviare via e-mail o via fax alla Segreteria del CERB per manifestare l'interesse a partecipare al corso e per essere inserito nella mailing-list.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La quota di partecipazione comprende il materiale didattico.

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.

Il CERB si riserva la facoltà di non attivare il Corso, in funzione del numero delle adesioni ricevute, e di darne comunicazione 7 giorni prima della data di inizio a tutti gli iscritti. In tale caso le quote saranno restituite per intero.

Il numero minimo di iscritti per attivare il corso è di 10 persone e, per un ottimale rapporto iscritti/docenti, non superiore a 20.

Per le date e le quote di iscrizione visita il nostro sito (www.agr.unipg.it/cerb) ed entra nella sezione specifica dei corsi, oppure contatta uno dei nostri referenti.

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

RESPONSABILE FORMAZIONE
Dott. Giuseppe Perretti
Via San Costanzo s.n.c.
06126 PERUGIA
Tel&Fax: 075.585.7922
e-mail: perretti@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 "Esperto in degustazione della Birra"

A chi è rivolto

Il Corso è rivolto ad operatori del settore e a tutti i “gourmet” che vogliono affinare le proprie capacità nell'apprezzare le caratteristiche sensoriali di questa millenaria bevanda, intrigante e coinvolgente nella storia dell'Umanità.

I contenuti del Corso

Le lezioni si svolgeranno in 3 giorni.

Argomento
Introduzione al corso Tecnologia birraria Degustazione di 3 birre lager
Gli stili della birra Degustazione di 8 birre
Geografia della birra Degustazione di 3 birre

Le lezioni saranno tenute presso la sede del CERB, a Perugia.



Obiettivi

Il Corso si prefigge l'obiettivo di formare esperti nella degustazione della birra.

I partecipanti, attraverso lezioni teoriche in aula, verranno inizialmente informati su tutti i principali processi e le tecnologie di produzione.

Di seguito, attraverso un approfondito percorso di degustazione, si forniranno ai partecipanti gli strumenti principali per capire e riconoscere le caratteristiche qualitative del prodotto e le peculiarità organolettiche che si possono sviluppare durante il processo di produzione e di conservazione della birra.



Il CERB

Il CERB, è il **primo Centro di Ricerca sulla Birra** nato in Italia, 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.



In collaborazione con:



Associazione degli Industriali della Birra
e del Malto
