



## A chi è rivolto

Il Corso è rivolto a tutti gli operatori del settore che vogliono approfondire il tema del confezionamento della birra.

## I contenuti del Corso

Il corso avrà una durata di 8 ore e si svolgerà in 1 giorno.

<b>Argomenti</b>
<b>Introduzione al confezionamento della birra</b>
<b>Nozioni teoriche sul confezionamento della birra: L'IMBOTTIGLIAMENTO</b>
<b>Nozioni teoriche sul confezionamento della birra: L'INFUSTAMENTO</b>
<b>Prova pratica d'imbottigliamento isobarico della birra</b>

Le lezioni saranno tenute presso la sede del CERB di Casalina di Deruta (Pg).

---

**In collaborazione con:**



Associazione degli Industriali della Birra e del Malto

---

## Obiettivi

Il confezionamento è l'operazione conclusiva nella produzione della birra. Tale operazione deve essere gestita in modo appropriato per prevenire l'insorgere o ridurre eventuali problematiche igienico-sanitarie e qualitative nella birra finita.

Il corso si prefigge lo scopo di formare gli operatori del settore sulle modalità e la gestione di un efficace e moderno processo di confezionamento della birra, inoltre mira a formare gli addetti relativamente alla gestione dei rischi sanitari connessi al confezionamento della birra stessa.



## 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.

