

ISCRIZIONE

La modalità per la presentazione della domanda di ammissione, il programma del Master e la quota di partecipazione verranno resi noti con un bando d'Ateneo che verrà pubblicato sul sito www.agr.unipg.it/cerb.

La domanda dovrà essere redatta secondo lo schema contenuto nel bando.

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

Disponibilità di alloggio convenzionato a Perugia.

Contattaci via e-mail o telefonicamente per manifestare l'interesse a partecipare al Master e per essere inserito nella nostra mailing-list.



IN COLLABORAZIONE CON



Università degli Studi di Udine
Dipartimento Scienze degli Alimenti



Associazione degli Industriali della
Birra e del Malto



Università degli Studi di Perugia
Facoltà di Agraria

Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra



www.agr.unipg.it/cerb

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

**MASTER
UNIVERSITARIO**
di I° LIVELLO
in
“**Tecnologie Birrarie**”
“**Brewing Technologies**”

A chi è rivolto

Il Master è riservato ai possessori di una Laurea di I° Livello, Specialistica o del vecchio ordinamento delle seguenti Facoltà: Agraria, Scienze Biologiche, Chimica e Ingegneria Chimica. Il Consiglio Direttivo può ammettere detentori di lauree di altre classi, previa valutazione dei curricula formativi, riconosciuti idonei sulla base delle modalità di ammissione.

I contenuti del Master

Il Master, della durata annuale e per un totale di 1500 ore, prevederà la formazione dello studente ed il relativo conseguimento di 60 CFU nelle seguenti tematiche:

- Legislazione, Qualità e Sicurezza
- Tecnologia Maltaria
- Tecnologia Birraria
- Analisi degli ingredienti e dei prodotti
- Degustazione

Inoltre il regolamento prevede lo svolgimento di uno stage formativo.

Le lezioni saranno tenute da docenti universitari e da esperti, nazionali ed internazionali, nel settore del malto e della birra.

Obiettivi

Il Master si prefigge l'obiettivo di formare una **figura professionale** (tecnico, specialista) preparata ad operare, da **Responsabile**, nel settore delle tecnologie maltarie e birrarie. I partecipanti, attraverso lezioni teoriche in aula e verifiche pratiche su un impianto pilota per la produzione della birra, verranno formati su tutti i principali processi e le tecnologie che dalle materie prime portano al prodotto finito.



La frequenza delle attività d'aula, di laboratorio e di stage è obbligatoria e il conseguimento dei crediti, nonché del titolo, sono subordinati alla verifica delle competenze acquisite attraverso un esame finale.

Al superamento dell'esame finale verrà rilasciato il titolo di Master di I° Livello in "Tecnologie Birrarie" (Brewing Technologies).

Il 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.

