

Organizzazione

Direttore

Prof. Carmelo Tatano

Coordinatore generale

Prof. Giorgio Milani

Referenti OIC

Prof. Carmelo Tatano

Prof. Giorgio Milani

Prof. Daniele Vaccari

Referente Scuola Enologica

Prof.ssa Damiana Tervilli

Coordinatore scientifico

Dr Francesco Collavo



"Colma di birra è la bocca dell'uomo felice!"
Iscrizione Egizia

Patrocini

Siamo in attesa di altre concessioni.



CITTA' DI CONEGLIANO



PATROCINIO
REGIONE DEL VENETO



Associazione degli Industriali della Birra e del Malto



MINISTERO DELLA GIUSTIZIA
COLLEGIO NAZIONALE DEGLI AGROTECNICI
E DEGLI AGROTECNICI LAUREATI



Attività Regolate per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare

Informazioni

Associazione OIC

Via G. Galilei, 49

31015 - Conegliano Tv)

Tel. 3331111651

Fax 0438/1890560

Mail oicerletti@gmail.com



CORSO DI FORMAZIONE E SPECIALIZZAZIONE



L'ARTE DI FARE LA BIRRA



Conegliano
Febbraio — Marzo 2014

Obiettivi

Il corso si terrà presso la Scuola Enologica di Conegliano, due Birrifici Artigianali del territorio ed uno stabilimento industriale importante per storia e qualità di birra prodotta.

L'obiettivo del corso è quello di fornire le conoscenze e le competenze teorico pratiche per la gestione di impianti per la produzione di birra.

Il corso è aperto a tutti (è richiesta una conoscenza anche scolastica di chimica organica), ed ha una durata di 100 ore di lezioni teorico – pratiche.

Lo stage, facoltativo, ha una durata di 30 ore aggiuntive.

Sono ammesse le prime 30 adesioni in regola con il pagamento.

Il corso sarà avviato previo il raggiungimento di almeno 20 iscrizioni.

Tempi di attuazione:

Il corso si articolerà in 7 – 8 settimane tra il mese di Febbraio e Marzo rispettando i tempi di lavorazione dei birrifici, con il seguente calendario:

- Y Febbraio: lezioni teorico pratiche.
- Y Marzo: prove pratiche in birrificio.

Certificazione

A tutti coloro che frequenteranno almeno l'80% delle ore di lezione e previo accertamento delle competenze acquisite, verrà rilasciato l'attestato di partecipazione al corso, valido per il riconoscimento dei crediti formativi a livello professionale.

Il materiale didattico è compreso nel prezzo.



Programma

- * Composizione della birra e aspetti nutrizionali. Birra e salute.
- * Consumo consapevole delle bevande alcoliche.
- * Materie prime impiegate: acqua, orzo distico, malto, luppolo (botanica, qualità amaro e frazione aromatica) e lievito. Caratteristiche chimico-fisiche. Analisi di laboratorio.
- * Processo di tallitura (maltaggio): trasformazione dell'orzo distico in malto.
- * Ciclo completo di produzione della birra, sia a livello artigianale che industriale.
- * Alta e bassa fermentazione: tipi di lievito e controlli microbiologici.
- * Rifermentazione in bottiglia.
- * La stagionatura e la formazione degli aromi.
- * Filtrazione e confezionamento.
- * Analisi chimico — fisiche della birra sia semplici che complesse (metodiche EBC).
- * I materiali di confezionamento: bottiglie, tappi ed etichette. Controllo e accettazione.
- * Pulizia degli impianti e controllo della sanificazione. La disinfestazione dei magazzini.
- * Valutazione della qualità e analisi sensoriale della birra.
- * Tipologie di birre: struttura, spezie e abbinamenti.
- * Impiantistica: schemi di impianti di micro e macro birrifici.
- * Marketing e processi di commercializzazione.
- * Legislazione di produzione: tecniche e prodotti ammessi, sicurezza nei luoghi di lavoro, HACCP.
- * Visite aziendali guidate.



Iscrizione

Cognome: _____

Nome: _____

Nato/a a: _____ il: _____

Indirizzo: _____ Cap _____

Quota di partecipazione: € 700,00

Modalità pagamento

- * Soluzione unica entro il 20/01/2014 oppure
- * € 200,00 iscrizione entro il 20/01/2014;
- * € 250,00 al 10/02/2014;
- * € 250,00 al 12/03/2014.

⇒ Bonifico – Associazione OIC
IBAN: IT51S 07084 61621 025002611139
Causale “Corso Arte di fare la birra”
Allegare copia del bonifico al modulo.

Il sottoscritto esprime il consenso al trattamento dei propri dati qualificati come personali ai sensi ex art. 13 del D. Lgs. 196/03.

Data: _____

Firma

Il presente modulo deve pervenire entro il 15/01/2014 completo in ogni sua parte alla Segreteria dell'Associazione OIC, per posta elettronica all'indirizzo:

oicerletti@gmail.com

o via fax al numero 0438/1890560