



Assegnazione docenze corso: Tecnico superiore delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali-Mastro birraio Biennio 2018-2020		
UF	ARGOMENTI	ORE
CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO 162	Storia della birra	18
	Botanica e Agronomia	20
	Cereali	21
	Luppoli	35
	Chimica	34
	Lievi e Batteri	24
	Principi di dietetica e nutrizione	10
Tecnologie innovative di produzione maltaria e brassicola 30	Aspetti della maltazione in micromalteria	10
	Birre analcoliche, Birre gluten free, Birre ad alto contenuto di nutraceutici	10
	Birre con ingredienti caratterizzanti locali	10
TECNOLOGIE ALIMENTARI 154	Il malto	35
	Il mosto	39
	Fermentazione e maturazione	40
	Imbottigliamento e infustamento	24
	Tecniche di sanificazione e igienizzazione	16
LA PRODUZIONE 214	Ingegneria meccanica	40
	Laboratorio di produzione	150
	Gestione sostenibile della filiera brassicola	24
ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE 142	Gli organi di senso	16
	La degustazione	80
	Abbinamento cibi birre	30
	I difetti della birra olfattivi e gustativi	8
	Tecniche di spillatura	8
LEGISLAZIONE E NORMATIVA DEL SETTORE BRASSICOLO - 64	Qualità e sicurezza alimentare	16
	Diritto alimentare 16 + UTF 8	24
	Valutazione ambientale	4
	Normativa generale del settore alimentare	10
	Riferimenti e obblighi di legge	10
COMMERCIALIZZAZIONE E DISTRIBUZIONE 208	Economia aziendale	50
	Autoimprenditorialità/ La gestione del brew pub	48
	Marketing e comunicazione	50
	La vendita del prodotto	44
	Analisi del mercato birra	16
Testimonianze		24
Informatica		20
Sicurezza sul lavoro		16
Orientamento		36
Lingua inglese tecnica		80
Pari opportunità		8
Elementi per la sostenibilità ambientale		16
Project work		12
Esame		14
Stage		600