

Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali - **Mastro birraio** -
Biennio 2023-2025

Il **MASTRO BIRRAIO** è la figura cardine nel processo di produzione della birra; in particolare, in un birrificio artigianale analizza studia e determina, sulla base degli studi e della sua esperienza, la corretta miscelazione di ingredienti come luppolo, malto, lieviti ed acqua ed aggiunge il surplus personale per fornire un carattere originale alla propria birra artigianale.

Conosce e sa condurre impianti e macchinari, anche industriali, per la produzione della birra, segue il processo di fermentazione dei cereali, della preparazione dei mosti, della maturazione, della conservazione e del confezionamento delle birre. Nell'ambito di una corretta e sostenibile produzione, conosce le normative e le tecniche per una corretta pulizia degli impianti e lo smaltimento degli scarti di lavorazione.

Conosce l'intero percorso e le tecniche produttive, ha conoscenze storiche, geografiche e culturali della bevanda, così come delle tradizioni che da millenni ci tramandano la speciale bevanda.

Il **MASTRO BIRRAIO** vuole essere una nuova e moderna figura di gestione dei birrifici che producono birra artigianale, eventualmente anche in impianti più importanti, conoscendo anche le tecniche di marketing, di commercializzazione e vendita, in un mercato selettivo, competitivo e in forte evoluzione.

UF	ARGOMENTI	ORE ARGOMENTO	ORE TOTALI UF
CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO	Cereali ed erbe botaniche	42	188
	Chimica	26	
	Luppoli	34	
	Nozioni base di Agronomia	18	
	Storia della birra	18	
	Lieviti e batteri	24	
	Principi di dietetica e nutrizione	8	
	Spiriti	18	
TECNOLOGIE ALIMENTARI	Il Malto	20	126
	Il mosto	30	
	Imbottigliamento e infustamento	16	
	Tecniche di sanificazione e igienizzazione	14	
	La distillazione	16	
	Fermentazione e maturazione	30	

ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE	Analisi sensoriale	12	148
	La degustazione	72	
	Tecniche di miscelazione	12	
	Abbinamento birre e spiriti con i cibi	28	
	Tecniche di spillatura	16	
	I difetti olfattivi e gustativi	8	
LA PRODUZIONE	Laboratorio di produzione	136	176
	Ingegneria meccanica	20	
	Gestione sostenibile della filiera brassicola	20	
TECNOLOGIE INNOVATIVE DI PRODUZIONE MALTARIA E BRASSICOLA	Aspetti della maltazione in micromalteria	40	40
	Birre low-alcohol (LAB) e alcohol free (NAB), Birre gluten free, Birre ad alto contenuto di nutraceutici, Birre LowCarb, Hard Selzer		
	Birre con ingredienti caratterizzanti locali		
COMMERCIALIZZAZIONE E DISTRIBUZIONE	Economia aziendale	40	178
	Marketing e comunicazione	40	
	Autoimprenditorialità	40	
	La vendita del prodotto	30	
	Analisi del mercato della birra e degli spiriti	8	
	Il Brand	20	
LEGISLAZIONE E NORMATIVA DEL SETTORE BRASSICOLO	Qualità e sicurezza alimentare	16	60
	Diritto alimentare	24	
	Valutazione ambientale	8	
	Normativa generale del settore alimentare	4	
	Riferimenti e obblighi di legge	8	
DESIGN THINKING	Design Thinking come metodologia progettuale	10	10
LINGUA INGLESE TECNICA	Grammatica & Brewing	10	60
	Lessico e microlingua	15	
	Conversazione, comprensione e scrittura	35	
SICUREZZA SUL LAVORO	Organizzazione della sicurezza aziendale	16	16
	Fattori di rischio generali e specifici		
	Misure e procedure di prevenzione e protezione		

ELEMENTI DI INFORMATICA	Software di gestione	20	20
	Foglio di calcolo		
	Redazione testi		
	Utilizzo gestionale posta elettronica		
	Navigazione web		
ELEMENTI PER LA SOSTENIBILITA' AMBIENTALE	Risorse, consumi e risparmio energetico	16	16
	Indicatori, strumenti e buone prassi per la sostenibilità ambientale		
	Principi dello sviluppo sostenibile e governance globale dell'ambiente		
	Aspetti legati alla sostenibilità in diverse situazioni tipo (gestione dei rifiuti, difesa del suolo, tutela delle acque, qualità dell'aria e dell'ambiente costruito)		
AGRIFOOD 4.0	Industria 4.0	4	8
	Agroalimentare e Innovazione 4.0	4	
Project work	NON A BANDO	16	16
Orientamento	NON A BANDO	36	36
Pari opportunità	NON A BANDO	8	8
Esame finale	NON A BANDO	14	14
Stage	NON A BANDO	680	680

FUTURA



Finanziato dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione e del Merito



Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI RIFORMA E RESILIENZA



ITS
AGROALIMENTARE
PER IL PIEMONTE