

ALLEGATO B 1.3 - MASTRO BIRRAIO							
 ITS ACADEMY AGROALIMENTARE PIEMONTE							
Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi MASTRO BIRRAIO - Biennio 2025-2027							
PERIODO DI EROGAZIONE	ORE TOTALI UF	UF	ARGOMENTI	PRIMO ANNO	SECONDO ANNO	TOTALE ORE ARGOMENTI	INSEGNAMENTO
ottobre-novembre 2025	16	SICUREZZA SUL LAVORO (4 ORE SICUREZZA GENERALE - 12 ORE SICUREZZA SPECIFICA RISCHIO ALTO)	SICUREZZA - Mastro Birraio	16	/	16	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
			Organizzazione della sicurezza aziendale				
			Fattori di rischio generali e specifici				
			Misure e procedure di prevenzione e protezione				
novembre 2025- ottobre 2026	60	LINGUA INGLESE TECNICA	LINGUA INGLESE TECNICA - Mastro Birraio	46	14	60	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
			Grammatica & Brewing				
			Lessico e microlingua				
			Conversazione, comprensione e scrittura				
ottobre-febbraio 2026	136	CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO	CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO 1 - Mastro Birraio	8	/	8	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Storia della birra				
			CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO 2 - Mastro Birraio	16	/	16	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Nozioni base di Agronomia				
			CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO 3 - Mastro Birraio	24	/	24	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Cereali				
			CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO 4 - Mastro Birraio	24	/	24	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Luppoli				
			CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO 5 - Mastro Birraio	32	/	32	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Chimica				
			CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO 6 - Mastro Birraio	24	/	24	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Lieviti e batteri				
			Principi di dietetica e nutrizione	8	/	8	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali

novembre-giugno 2026	120	TECNOLOGIE ALIMENTARI	TECNOLOGIE ALIMENTARI 1 - Mastro Birraio	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Il Malto				
			TECNOLOGIE ALIMENTARI 2 - Mastro Birraio	30	/	30	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Il mosto				
			TECNOLOGIE ALIMENTARI 3 - Mastro Birraio	30	/	30	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Fermentazione e maturazione				
			TECNOLOGIE ALIMENTARI 4 - Mastro Birraio	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Imbottigliamento, infustamento e inlattamento				
			TECNOLOGIE ALIMENTARI 5 - Mastro Birraio	12	/	12	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Tecniche di sanificazione e igienizzazione				
			TECNOLOGIE ALIMENTARI 6 - Mastro Birraio	8	/	8	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Laboratorio microbiologico: isolamento e identificazione dei lieviti				
novembre-giugno 2026	170	LA PRODUZIONE	LA PRODUZIONE 1 - Mastro Birraio	24	/	24	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Ingegneria meccanica				
			LA PRODUZIONE 2 - Mastro Birraio	100	30	130	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Laboratorio di produzione				
			LA PRODUZIONE 3 - Mastro Birraio	16	/	16	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Gestione sostenibile della filiera brassicola				
marzo-giugno 2026	30	TECNOLOGIE INNOVATIVE DI PRODUZIONE MALTARIA E BRASSICOLA	TECNOLOGIE INNOVATIVE DI PRODUZIONE MALTARIA E BRASSICOLA 1 - Mastro Birraio	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Aspetti della maltazione in micromalteria				
			TECNOLOGIE INNOVATIVE DI PRODUZIONE MALTARIA E BRASSICOLA 2 - Mastro Birraio	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Birre analcoliche, birre gluten free, birre ad alto contenuto di nutraceutici				
			TECNOLOGIE INNOVATIVE DI PRODUZIONE MALTARIA E BRASSICOLA 3 - Mastro Birraio	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Birre con ingredienti caratterizzanti locali				
novembre-giugno 2026	144	ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE	ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE 1 - Mastro Birraio	16	/	16	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Gli organi di senso				
			ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE 2 - Mastro Birraio	72	/	72	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			La degustazione				
			ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE 3 - Mastro Birraio	8	/	8	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			I concorsi e le guide				
			ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE 4 - Mastro Birraio	24	/	24	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Abbinamento cibi birre				
			ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE 5 - Mastro Birraio	16	/	16	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Tecniche di spillatura				
			ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE 6 - Mastro Birraio	8	/	8	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			I difetti della birra olfattivi e gustativi				

dicembre-febbraio 2026	30	ELEMENTI DI INFORMATICA E DIGITAL SKILLS	ELEMENTI DI INFORMATICA E DIGITAL SKILLS 1 - Mastro Birraio	18	/	18	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Fondamenti della tecnologia dell'informazione				
			La gestione dei file e l'archiviazione dei dati				
			Principi di elaborazione testi				
			Elementi di foglio elettronico				
			Internet e la comunicazione globale				
			Elementi di posta elettronica				
			Elementi di sicurezza informatica				
			Tecniche di ricerca delle informazioni negli ambienti digitali				
			Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali				
			Le principali tecniche per lo sviluppo dei contenuti digitali				
			I software gestionali nella organizzazione del Birrificio				
			ELEMENTI DI INFORMATICA E DIGITAL SKILLS 2 - Mastro Birraio				
			Utilizzo di AI				
marzo-giugno 2026	60	LEGISLAZIONE E NORMATIVA DEL SETTORE BRASSICOLO	LEGISLAZIONE E NORMATIVA DEL SETTORE BRASSICOLO 1 - Mastro Birraio	16	/	16	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Qualità e sicurezza alimentare				
			LEGISLAZIONE E NORMATIVA DEL SETTORE BRASSICOLO 2 - Mastro Birraio	8	/	8	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Valutazione ambientale				
			LEGISLAZIONE E NORMATIVA DEL SETTORE BRASSICOLO 3 - Mastro Birraio	12	/	12	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Il copyright				
			La gestione della privacy				
			Riferimenti e obblighi di legge				
			LEGISLAZIONE E NORMATIVA DEL SETTORE BRASSICOLO 2- Mastro Birraio	24	/	24	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Normativa generale del settore alimentare				
			Diritto alimentare				
settembre-ottobre 2026	40	MARKETING	MARKETING - Mastro Birraio	/	40	40	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Introduzione al Marketing				
			Analisi del mercato della Birra				
			Classificazione dei prodotti				
			Scenari di Mercato e Variabili di Influenza				
			Le caratteristiche marketing del B2B e B2C				
			Strategie di Marketing per il mercato brassicolo				
settembre 2026 - maggio 2027	40	COMUNICAZIONE	COMUNICAZIONE - Mastro Birraio	/	40	40	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Introduzione alla Comunicazione Multicanale				
			Strumenti di Comunicazione Digitale				
			Utilizzo di sistemi di publishing (Canva)				
			Corso base di realizzazione di una etichetta: elementi grafici e vincoli normativi				
			Elementi di netiquette				
			Disposizioni aziendali in materia di privacy				
			Il Brand				
			Applicazione Pratica e Valutazione				

marzo-maggio 2026	50	CANALI DI DISTRIBUZIONE E VENDITA	CANALI DI DISTRIBUZIONE E VENDITA 1 - Mastro Birraio	25	/	25	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			La vendita del prodotto				
			CANALI DI DISTRIBUZIONE E VENDITA 2 - Mastro Birraio	25	/	25	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			La vendita al tavolo e al banco				
marzo-giugno 2026	50	GESTIONE D'IMPRESA E AUTOIMPRENDITORIALITÀ	GESTIONE D'IMPRESA E AUTOIMPRENDITORIALITÀ 1 - Mastro Birraio	25	/	25	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Economia e Gestione Aziendale				
			Pianificazione e Gestione delle Risorse				
			GESTIONE D'IMPRESA E AUTOIMPRENDITORIALITÀ 2 - Mastro Birraio	25	/	25	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Autoimprenditorialità				
			Fundraising con fondi pubblici e privati				
marzo-aprile 2026	16	ELEMENTI PER LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	ELEMENTI PER LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE - Mastro Birraio	16	/	16	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Buone pratiche ambientali				
			Tematiche e orientamenti ambientali previsti a livello UE, nazionale, regionale e locale				
			Vulnerabilità degli ambienti naturali				
			Modalità di gestione delle risorse ambientali ed energetiche				
			Nuovi modelli di consumo e di mobilità a basso impatto ambientale				
			Problematiche sociali e sanitarie				
			Legislazioni ambientali e incentivazioni economiche di settore				
			Principali strumenti e tecniche di osservazione				
			Legame di causa/effetto delle azioni umane sull'ambiente				
			Soluzioni e tecnologie per il risparmio di risorse e l'efficientamento energetico				
			Principi fondamentali della gestione dei rifiuti e di materiali da riciclo, in un'ottica di circolarità				
			Risorse, consumi e risparmio energetico				
			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)				
aprile-maggio 2026	8	AGRIFOOD 4.0	AGRIFOOD 4.0 - Mastro Birraio	8	/	8	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Industria 4.0				
			Agroalimentare e Innovazione 4.0				
gennaio 2026	10	DESIGN THINKING	Design Thinking - Mastro Birraio	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
aprile-maggio 2026	8	Pari opportunità	PARI OPPORTUNITÀ - Mastro Birraio	8	/	8	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
aprile-settembre 2026	20	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro)	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro) - Mastro Birraio	16	4	20	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
	18	Orientamento coordinatore (RESOCONTO ANDAMENTO CORSO + PREPARAZIONE ESAME)	NON A BANDO	4	14		
	20	Testimonianze (visite didattiche / best practice aziendali)	NON A BANDO	16	4		
	20	Project work	NON A BANDO		20		
	14	Esame	NON A BANDO		14		
	720	Stage	NON A BANDO		720		
	1800			900	900		