

Università degli Studi di Perugia

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali

Anno accademico 2014/2015

**IV edizione del
Master Universitario di I livello**

IN

Tecnologie Birrarie "Brewing Technologies"

Regolamento didattico

ART. 1 - ISTITUZIONE

Ai sensi del vigente Regolamento di Ateneo dei corsi per master universitario e del D.M. n. 270/2004, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, alimentari e ambientali dell'Università degli Studi di Perugia è istituito, per l'a.a. 2014/2015 il Master di I livello in «Tecnologie Birrarie "Brewing Technologies"».

ART. 2 - OBIETTIVI FORMATIVI QUALIFICANTI

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 del malto e 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.

Il Master, da svolgersi nel corso di un anno accademico e per un totale di 1500 ore, prevedrà 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, è previsto lo svolgimento di uno stage formativo presso la sede del CERB o presso una delle aziende convenzionate con il CERB ed appartenenti al settore birrario.

Le lezioni saranno svolte in lingua inglese. Qualora al termine delle procedure di iscrizione e selezione risultassero frequentanti esclusivamente studenti che richiedessero lo svolgimento delle lezioni in lingua italiana, le lezioni tenute da docenti italiani saranno svolte in lingua italiana.

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

ART. 3 - ACCESSO E DURATA DEL MASTER

Nel rispetto del vigente Regolamento d'Ateneo per i corsi per master universitario e del D.M. n. 270/2004, il presente master si configura come master di I livello, avrà durata annuale e si svolgerà nell'a.a. 2014/2015.

Il Master è riservato ai possessori di una laurea di I livello o di laurea magistrale o specialistica o V.O. appartenente alle classi L26 o LM 70 o equiparate. Il Consiglio direttivo può ammettere anche i possessori di una

laurea specialistica/magistrale o del vecchio ordinamento appartenenti ad altre classi, previa preselezione per titoli e valutazione dei curricula formativi, riconosciuti idonei.

Potranno essere ammessi a frequentare il Master come **uditori** anche i candidati in possesso di diploma superiore con esperienza professionale o forte motivazione supportata da curriculum personale nel settore birrario. Tale ammissione non prevede l'immatricolazione e non prevede il conseguimento del diploma di Master; al termine del corso il partecipante che abbia frequentato almeno il 70% delle attività didattiche frontali e delle esercitazioni, riceverà l'attestato di frequenza delle ore frequentate.

Il Master è aperto, altresì, ai possessori di titolo equipollente conseguito all'estero in discipline e tematiche attinenti, purché riconosciute idonee in base alla normativa vigente.

Per l'attivazione del Master sarà necessario il raggiungimento del numero minimo di **4 iscritti**; il numero massimo sarà di 25 partecipanti. In caso di superamento del numero massimo degli iscritti, il Consiglio direttivo procederà a nominare una commissione al fine di procedere alla selezione consistente in un colloquio attitudinale su temi afferenti alle conoscenze di base, propedeutiche per le finalità del Master, e un colloquio motivazionale.

La preselezione e la selezione dei candidati sarà completamente svolta presso il CERB.

La quota di iscrizione per il Master è pari ad euro 5.000,00.

Per gli uditori, la quota di iscrizione è pari ad euro 2.500,00.

Il versamento della retta è suddiviso in due rate, da pagarsi alle seguenti scadenze:

1. Prima rata per iscritti e frequentatori: 2.500,00 euro. Da versare al momento dell'immatricolazione

3. Seconda rata per i soli iscritti: 2.500,00 euro entro 90 giorni dall'inizio delle attività formative.

Si ritiene strategico per questo Ateneo prevedere la rateizzazione della quota di iscrizione per agevolare la partecipazione dei potenziali interessati, così come del resto già previsto da altri Atenei, per master simili.

ART. 4 - ORGANI DEL MASTER

Organi del Master, ai sensi dell'art. 99 del Regolamento Generale d'Ateneo, sono il Collegio dei Docenti, che definisce la programmazione delle attività didattiche e formative, provvede all'organizzazione e svolge ogni altra funzione inerente i fini istituzionale, il Direttore e il Consiglio Direttivo al quale il Collegio può delegare parte delle proprie competenze.

Il consiglio Direttivo è eletto dal Collegio dei docenti tra i propri membri, è presieduto dal Direttore, dura in carica per la durata del corso e comunque per non più di tre anni e i suoi componenti possono essere rieletti consecutivamente una sola volta. Il Direttore è eletto dal Collegio dei docenti, a maggioranza assoluta dei suoi componenti, tra i professori del Collegio stesso.

Il Direttore è nominato con provvedimento del Rettore, dura in carica per la durata del corso e comunque per non più di tre anni e può essere eletto consecutivamente una sola volta. Il Collegio dei docenti è composto dai docenti responsabili delle aree disciplinari del Master universitario, è presieduto dal Direttore ed è nominato dal Rettore.

ART. 5 - ATTIVITÀ FORMATIVE E CREDITI CORRISPONDENTI

La durata del Corso per il conseguimento del titolo di Master è di 1.500 ore così ripartite: 220 ore di lezione frontale, 84 ore di lezione assistita, 456 ore per studio individuale, 140 ore per l'elaborato finale e 600 ore per la partecipazione al periodo di stage.

Al raggiungimento degli obiettivi e alla maturazione delle conoscenze e capacità operative e relazionali di cui all'art. 2, corrisponde il conseguimento di 60 crediti formativi universitari.

In particolare, la ripartizione fra i crediti formativi è la seguente:

30,4 crediti formativi per attività didattica frontale, assistita /laboratoriale e studio individuale;

5,6 crediti formativi per l'elaborato e la prova finale; 24 crediti formativi per lo stage.

Le attività formative del corso di Master sono articolate in moduli, come da programma. Non è previsto il riconoscimento di crediti per esami già sostenuti nei corsi di studio precedenti seguiti dagli iscritti.

PROGRAMMA DEL MASTER

ATTIVITÀ FORMATIVA (Insegnamento, laboratorio, tirocinio, stage, esame finale)	CFU	ORE (*)		
		Didattica frontale	Didattica assistita, laboratorio e visite guidate	Studio individuale
Storia (AGR/15)	0,3	3	0	4,5
Stili e geografia (AGR/15)	0,6	6	0	9
Mercato della birra (AGR/15)	0,3	3	0	4,5
Legislazione sanitaria e norme etichettatura (AGR/15)	0,6	6	0	9
Accise (AGR/15)	0,6	6	0	9
Costi standard, fissi e generali (AGR/15)	0,6	6	0	9
Budget e controllo di gestione (AGR/01)	0,6	6	0	9
Diritto civile (AGR/15)	0,6	6	0	9
HR e sindacali (AGR/15)	0,6	6	0	9
Marketing generale (AGR/01)	0,6	6	0	9
Marketing trade MKT (AGR/15)	0,6	6	0	9
Vendite e distribuzione (AGR/15)	0,6	6	0	9
Aspetti nutrizionali (BIO/09)	0,6	6	0	9

Ingegneria alimentare (ING-IND-08)	1,2	12	0	18
Acqua e trattamenti (AGR/15)	0,6	6	0	9
Orzo (AGR/02)	0,6	6	0	9
Malto (AGR/15)	0,6	6	0	9
Luppolo (AGR/15)	0,6	6	0	9
Grani non maltati e sciroppi (AGR/15)	0,6	6	0	9
Malteria (AGR/15)	1,0	10	0	15
Prove su impianto sperimentale (malteria) (AGR/15)	0,6	0	6	9
Pratica di laboratorio (AGR/15)	0,6	0	6	9
Produzione mosto impiantistica (AGR/15)	0,6	6	0	9
Produzione mosto (AGR/15)	1,2	12	0	18
Prove su impianto sperimentale (AGR/15)	0,6	0	6	9
Lievitazione e fermentazione (AGR/15)	1,2	12	0	18
Prove su impianto sperimentale (AGR/15)	1,2	0	12	18
Gestione lievito (AGR/15)	0,6	6	0	9
Chilling e chiarificazione (AGR/15)	0,6	6	0	9
Prova pratica (AGR/15)	1,2	0	12	18
Microbiologia e controllo qualità biologico (AGR/15)	0,6	6	0	9
Prove su impianto sperimentale (AGR/15)	1,2	0	12	18
Piano controllo qualità chimico-fisico materiali packaging (AGR/15)	0,6	6	0	9
Packaging bottiglie barattoli fusti PET (AGR/15) Parte 1	0,3	3	0	4,5
Packaging bottiglie barattoli fusti PET (AGR/15) Parte 2	0,3	3	0	4,5
Prove su impianto sperimentale (AGR/15)	1,2	0	12	18
Analisi sensoriale e correlazione con analisi strumentali (GC,NIR,HPLC, ecc.) (AGR/15)	1,2	12	0	18
Piano di analisi strumentali (AGR/15)	0,6	0	6	9
Assaggi mirati (AGR/15)	0,6	0	6	9
Sviluppo delle caratteristiche organolettiche (AGR/15)	0,6	6	0	9
Progettazione prodotto e sua etichettatura (AGR/15) Parte 1	0,3	0	3	4,5
Progettazione prodotto e sua etichettatura (AGR/15) Parte 2	0,3	0	3	4,5
Gestione rifiuti (AGR/15)	0,6	6	0	9
Sanificazione impianti (AGR/15)	0,6	6	0	9
Servizi ausiliari nelle fabbriche di birra (AGR/15)	0,6	6	0	9
Totale ore		220	84	456
Stage organizzato presso istituzioni Pubbliche o private operanti nel settore, Inclusi programmi e progetti Internazionali	24		600	
Prova finale	5,6		140	
Totale	60,0	Totale ore	Totale ore	Totale ore
			1044	456
			Totale ore 1500	

Al termine del corso, i candidati in regola con gli adempimenti formali e sostanziali (tasse, verifiche in itinere, frequenze, etc...) dovranno sostenere, di fronte ad una Commissione composta dai docenti del Master e scelta dal Consiglio Direttivo, una prova finale così articolata: prova pratica scritta e discussione di una tesi.

A coloro i quali supereranno l'esame finale sarà rilasciato il titolo di diploma universitario di Master di I livello in "Tecnologie Birrarie - Brewing Technologies" firmato dal Rettore dell'Università degli Studi di Perugia, e verranno attribuiti 60 CFU.

Ai frequentatori che al termine del corso avranno frequentato almeno il 70% delle attività didattiche e formative programmate e realizzato una tesina, verrà rilasciato un attestato di frequenza.

I 24 crediti formativi relativi agli stage ed i 5,6 per la preparazione della tesi di Master potranno svolgersi, oltre che presso l'Università degli Studi di Perugia e le sedi consociate, anche presso altre Università, sia italiane che estere, Centri di ricerca, o altre strutture convenzionate, ai sensi della Legge n. 196 del 24/6/1997 e del Decreto attuativo n. 142 del 25/3/1998.

ART. 6 - FREQUENZA

La frequenza per gli iscritti al Master di almeno il 70% delle attività d'aula, di laboratorio e di stage è obbligatoria ed il conseguimento dei crediti è subordinato alla verifica delle competenze acquisite oltre che delle frequenze. Nel caso di assenze superiori ai limiti indicati, non accumulabili comunque in un unico modulo, il Consiglio Direttivo dovrà accertare il raggiungimento degli obiettivi formativi e stabilire la necessità di eventuali ulteriori attività da parte del candidato.

ART. 7 - RISORSE E AMMINISTRAZIONE

L'attività didattica sarà svolta presso le strutture del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali, e del Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra (CERB) e di eventuali altre sedi individuate dal Consiglio Direttivo del Master.

La gestione finanziaria e contabile, per tutte le pratiche amministrative relative alla retribuzione dei compensi e rimborsi dei docenti del Master sarà affidata alla Segreteria Amministrativa del Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra (CERB).

La funzione di tutor d'aula e di coordinamento, organizzazione e gestione del periodo di stage sarà eventualmente affidata ad una unità di personale reclutata secondo le norme vigenti.

La Direzione del corso sarà affidata ad un docente eletto tra quelli facenti parte del collegio dei docenti del Master secondo quanto previsto dall'art 99 comma 3 del Regolamento Generale di Ateneo

La gestione della carriera degli iscritti al corso del Master è affidata all'Ufficio Esami di Stato, Master e Corsi di perfezionamento - Area Formazione Post Laurea.