

ALLEGATO AL D.R. 1138
19 LUG. 2016

Università degli Studi di Perugia

Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali

Master Universitario di I livello

IN

Tecnologie Birrarie – Brewing Technologies

Regolamento didattico

presso la sede del CERB o presso una delle aziende convenzionate con il CERB ed appartenenti al settore birrario o presso strutture di riferimento, come birrifici e malterie presenti sul territorio nazionale. Lo stage garantisce una formazione completa per un professionista con qualifiche rispondenti alle esigenze delle aziende del settore della produzione 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. 2016/2017. L'accesso al Master è riservato in via prioritaria ai laureati in vecchio ordinamento in Scienze e Tecnologie Alimentari, ai possessori di laurea magistrale della Classe LM70, laurea specialistica della classe LS78S, laurea triennale della Classe L26.

Il Collegio dei docenti può ammettere, inoltre, possessori di lauree appartenenti ad altre classi, previa valutazione dei curriculum formativi, riconosciuti idonei sulla base delle modalità di ammissione.

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

La quota d'iscrizione è pari ad € 5000,00.

Per l'attivazione del Master sarà necessario il raggiungimento del numero minimo di 10 iscritti; il numero massimo sarà di 25 partecipanti. In caso di superamento del numero massimo degli iscritti, il Collegio dei docenti procederà a nominare una Commissione al fine di procedere alla selezione. La selezione sarà per titoli e colloquio. Al colloquio saranno attribuiti 60 punti, ai titoli 40 punti. I criteri di attribuzione dei punteggi per i titoli sono i seguenti: Voto di Laurea, fino ad un massimo di 10 punti sulla base del seguente prospetto:

- da 60 a 65	punti 0
- da 66 a 70	punti 1
- da 71 a 75	punti 2
- da 76 a 80	punti 3
- da 81 a 85	punti 4
- da 86 a 90	punti 5
- da 91 a 95	punti 6
- da 96 a 100	punti 7
- da 101 a 105	punti 8
- da 106 a 110	punti 9
- 110 e lode	punti 10

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 istituzionali, il Direttore e il Consiglio direttivo.

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 1500 ore così ripartite: 236 ore di lezione frontale, 94 ore di lezione assistita, 495 ore per studio individuale, 75 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:

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

3 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

ATTIVITA FORMATIVA		ORE ¹⁾		
<i>(Clausura, prova orale, tesi specialistica, prova pratica, stage, esame finale)</i>		Didattica frontale (a)	Didattica laboratoriale (b)	Studio individuale stage (c)
Denominazione con relativo settore scientifico disciplinare ²⁾	CFU			
ASPETTI GENERALI		3	30	45
Scienza della birra - Parte 1 (AGR/15)	0,3	3	0	4,5
Scienza della birra - Parte 2 (AGR/15)	0,6	6	0	9
Scienza della birra - Parte 3 (AGR/15)	0,3	3	0	4,5
Scienza della birra - Parte 4 (AGR/15)	0,6	6	0	9
Scienza della birra - Parte 5 (AGR/15)	0,6	6	0	9
Aspetti nutrizionali (BIO-09)	0,6	6	0	9
ASPETTI ECONOMICI		3	30	45
Accise (AGR/15)	0,6	6	0	9
Costi standard, fissi e generali (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
MATERIE PRIME		3	30	45
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 sciropi (AGR/15)	0,6	6	0	9
PROCESSO DI PRODUZIONE - modulo 1		6	40	20
Ingegneria alimentare (ING-IND 08)	1,2	12	0	18
Malteria (AGR/15)	1,0	10	0	15
Proiezione di una ricetta (AGR/15)	0,6	6	0	9
Esercitazione di produzione malto (malteria) (AGR/15)	1	0	10	15
Pratica di laboratorio (AGR/15)	1	0	10	15
Produzione mosto impiantistica (AGR/15)	0,6	6	0	9
Gestione del luppolo (AGR/15)	0,6	6	0	9
PROCESSO DI PRODUZIONE - modulo 2		6	36	24
Produzione mosto (AGR/15)	1,2	12	0	18
Lievitazione e fermentazione (AGR/15)	1,2	12	0	18
Gestione lievito (AGR/15)	0,6	6	0	9
Esercitazione di produzione mosto (AGR/15)	1,2	0	12	18
Esercitazione di gestione del lievito (AGR/15)	0,6	0	6	9
Sanificazione impianti (AGR/15)	0,6	6	0	9
Esercitazione di lavaggio impianti (AGR/15)	0,6	0	6	9
PROCESSO DI PRODUZIONE - modulo 3		6	28	32
Chillino e chiarificazione (AGR/15)	0,6	6	0	9
Esercitazione pratica (AGR/15)	1,2	0	12	18
Packaging bottiglie barattoli fusti PET (AGR/15)	0,6	6	0	9
Progettazione prodotto e sua etichettatura (AGR/15)	0,8	0	3	12
Esercitazione pratica su impianto sperimentale	1,2	0	12	18

(AGR/15)				
Servizi ausiliari nelle fabbriche di birra (AGR/15)	0,8	8	0	12
Gestione rifiuti (AGR/15)	0,8	8	0	12
CONTROLLO DI QUALITA'	3	18	12	45
Microbiologia e controllo qualità biologico (AGR/15)	0,6	6	0	9
Esercitazione su laboratorio (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
ASPETTI QUALITATIVI DELLA BIRRA	1	24	6	45
Analisi strumentale (AGR/16)	0,6	6	0	9
Assaggi mirati (AGR/16)	0,6	0	6	9
Abbinamento cibo - birra (AGR/16)	0,6	6	0	9
Composizione chimica e proprietà della birra - Parte 1 (AGR/16)	0,6	6	0	9
Composizione chimica e proprietà della birra - Parte 2 (AGR/16)	0,6	6	0	9
	CFU	ore	ore	ore
Attività didattica	33	236	94	495
Stage tirocinio	24		600	
Prova/e finali	3		75	
	Totale CFU		Totale Ore	
	60		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 ai sensi dell'art. 50, comma 6 del Regolamento Didattico d'Ateneo, da almeno sette membri scelti dal Consiglio direttivo e nominata con decreto rettorale una prova finale così articolata:

prova pratica e 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.

I 24 crediti formativi relativi agli stage ed i 3 per la preparazione della tesi di Master potranno essere acquisiti presso la sede del CERB o presso una delle aziende convenzionate con il CERB ed appartenenti al settore birrario presso strutture di riferimento, come birrifici e malterie presenti sul territorio nazionale, 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 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. Le ore di assenza non sono cumulabili in un unico modulo. Coloro che non siano in regola con le frequenze o

che non abbiano sostenuto la prova finale entro la data fissata dal Collegio dei docenti sono considerati decaduti.

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 nonché le procedure relative al reclutamento dei docenti esterni secondo i regolamenti di Ateneo e gli atti relativi ai contratti di docenza, 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 affidata ad una unità di personale reclutata secondo le norme vigenti.

La gestione della carriera degli iscritti al corso del Master è affidata all'Ufficio Gestione Corsi post laurea ed Esami di Stato.

Non è prevista l'erogazione di borse di studio.