

SU-AF
Scheda Unica del Corso di Alta Formazione

SU-AF Master in Tecnologie Birrarie – Brewing Technologies	
<p style="text-align: center;"><u>Informazioni Generali</u></p> <p>Master in Tecnologie Birrarie – Brewing Technologies Regolamento didattico:</p> <div style="text-align: center;">  <p>Regolamento didattico Master in</p> </div> <p>Titolo: Master di I livello in Tecnologie Birrarie Bando/Avviso:</p> <div style="text-align: center;">  <p>Bando Master in Tecnologie Birrarie</p> </div> <p>Dipartimento: Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali Anno accademico: 2018/2019 Area disciplinare: AGR/15 Livello: I livello Direttore: Prof. Giuseppe Perretti Durata: annuale Modalità di erogazione della didattica: frontale, laboratoriale Lingua: Inglese, Italiano Costo: € 5.000,00 Scadenza rate: rata unica al momento dell'immatricolazione Scadenza bando: 2 ottobre 2018 Inizio e fine immatricolazione/iscrizione: entro e non oltre le ore 13.00 del giorno 5.11.2018 Periodo di svolgimento: (gennaio-novembre 2019) Sito del Corso: http://www.cerb.unipg.it/corsi1.html Eventuali borse: no Eventuali Atenei/Enti in collaborazione: no</p>	<p style="text-align: center;"><u>Caratteristiche</u></p> <p><u>Obiettivi formativi e finalità</u></p> <p><i>Il Master di I livello in «Tecnologie Birrarie – Brewing Technologies», si articola in 60 crediti formativi ed è finalizzato a fornire le basi culturali necessarie per formare una figura professionale (tecnico, specialista) preparata ad operare, da Responsabile, nel settore delle tecnologie maltarie e birrarie. Le conoscenze e le capacità teorico-pratiche che saranno acquisite al termine del corso, prevedono l'approfondimento della tecnologia di produzione del malto e della birra.</i></p> <p><u>Sbocchi professionali:</u> <i>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 impianti pilota per la produzione della birra e del malto, verranno formati su tutti i principali processi e le tecnologie, che dalle materie prime portano al prodotto finito.</i></p> <p>Numero partecipanti: massimo 25 iscritti – minimo 10 iscritti Crediti formativi: 60 CFU</p>
<p style="text-align: center;"><u>Requisiti d'ammissione</u></p> <p>Titoli d'accesso: <i>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.</i></p> <p><i>Il Collegio dei docenti può ammettere, inoltre, possessori di lauree appartenenti ad altre classi, previa valutazione del curriculum formativo, riconosciuti idonei sulla base delle modalità di ammissione.</i></p> <p><i>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.</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>Didattica</u></p> <p>Sede di svolgimento della didattica frontale: (Dipartimento DSAAA - Via San Costanzo snc – 06126, Perugia (PG), aule di Scienze e Tecnologie Alimentari situate all'interno dell'Orto Botanico) Sede di svolgimento della didattica laboratoriale: CERB Laboratori, Via Corrotaldo snc, 06051 Casalina di Deruta (Pg) Programmazione didattica degli insegnamenti con elenco dei docenti e n. CFU: la programmazione didattica sarà pubblicata entro il 31 dicembre 2018 Frequenza (% obbligatorietà): 70 % Stage (durata e n. CFU): 600 ore - 24 CFU</p>

SU-AF
Master in Tecnologie Birrarie – Brewing Technologies

<p>Criteri di selezione: <i>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.</i></p> <p>Data di selezione: <i>In data 9 ottobre 2018 sarà pubblicato all'Albo on-line dell'Ateneo l'elenco dei candidati ammessi alla eventuale selezione</i></p>	<p>Prova finale (tipologia e n. CFU): <i>Tesi, prova scritta e orale – 3 CFU</i></p>
<p style="text-align: center;"><u>Contatti</u></p> <p>Nome e Cognome <i>Prof. Giuseppe Perretti</i> <i>Via San Costanzo snc – 06126, Perugia (Pg) 075.585.7922</i> giuseppe.perretti@unipg.it</p> <p>Ufficio Amministrativo di riferimento: <i>Segreteria Amministrativa CERB</i></p> <p>Tel: <i>075.585.7946</i></p> <p>Ubicazione: <i>Via San Costanzo snc – 06126, Perugia (Pg)</i></p> <p>Orari: <i>secondo calendario ufficiale pubblicato entro il 31-12-2018</i></p>	