| **Scheda Unica del Master (SU-AF)**  **Master in “Tecnologie Birrarie – Brewing Technologies”** | |
| --- | --- |
| **Informazioni Generali**  Master in Tecnologie Birrarie – Brewing Technologies  **Link al Regolamento didattico:** [*http://www.unipg.it/didattica/master-e-corsi-di-perfezionamento/offerta-formativa*](http://www.unipg.it/didattica/master-e-corsi-di-perfezionamento/offerta-formativa)  **Titolo e/o certificazione rilasciata:** *Master di I livello in Tecnologie Birrarie*  **Bando:**    **Dipartimento**: *Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali*  **Anno accademico**: *2016/2017*  **Area disciplinare:** *AGR/15*  **Livello:** *I livello*  **Direttore:** *Prof. Giuseppe Perretti*  **Durata**: *annuale*  **Modalità di erogazione della didattica:** *frontale, laboratoriale*  **Lingua:** *Inglese*  **Costo:** *€ 5000,00*  **Scadenza rate**: rata unica al momento dell’immatricolazione  ***Scadenza bando:*** *03 ottobre 2016*  **Inizio e fine immatricolazione/iscrizione:** *scadenza immatricolazione 04 novembre 2016*  **Periodo di svolgimento:** *(gennaio-novembre 2017)*  **Sito del Corso:** [*http://www.cerb.unipg.it/corsi1.html*](http://www.cerb.unipg.it/corsi1.html)  **Eventuali borse**: *no*  **Eventuali Atenei/Enti in collaborazione**: *no* | **Caratteristiche**  **Obiettivi formativi e finalità**  *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.*  **Sbocchi professionali:** *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.*  **Numero partecipanti:** *massimo 25 iscritti – minimo 5 iscritti*  **Crediti formativi:** *60 CFU* |
| **Requisiti d'ammissione**  **Titoli d’accesso**: *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.*  **Criteri di selezione:** *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.*  **Data di selezione:** *19 ottobre 2016* | **Didattica**  **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:** [*http://www.cerb.unipg.it/corsi1.html*](http://www.cerb.unipg.it/corsi1.html)  **Frequenza (% obbligatorietà):** *70 %*  **Stage (durata e n. CFU):** *600 ore - 24 CFU*  **Prova finale (tipologia e n. CFU):** *Tesi, prova scritta e orale – 3 CFU.* |
| **Contatti**  **Nome e Cognome** *Prof. Giuseppe Perretti*  *Via San Costanzo snc – 06126, Perugia (Pg)* 075.585.7922  [*giuseppe.perretti@unipg.it*](mailto:giuseppe.perretti@unipg.it)  **Ufficio Amministrativo di riferimento:** *Segreteria Amministrativa CERB*  **Tel:** *075.585.7946*  **Ubicazione:** *Via San Costanzo snc – 06126, Perugia (Pg)*  **Orari:** *secondo calendario ufficiale pubblicato entro il 31-12-2016* |  |