

Giorno	Data	Mod.	Argomento	Da	A	Ore
Mercoledì	05/12/2018	1	Breve storia della antichissima bevanda. Introduzione alla fabbricazione della birra. Le basi della scienza birraria: richiami di chimica e biochimica. Composizione della birra. Materie prime I: orzo distico. Produzione del malto di orzo, frumento, mais. Zucchero. Prova di microtallitura.	14:30	18:30	04:00
Mercoledì	12/12/2018	2	Materie prime II: Composizione chimica dell'acqua. Caratteristiche di una buona acqua per la produzione di birra.	14:30	18:30	04:00
Mercoledì	19/12/2018	2	Materie prime III: Luppolo - Composizione fisico-chimica e analisi. I prodotti di trasformazione del luppolo: pellets ed estratto. Il luppolo: esame pratico in laboratorio di coni di luppolo, con valutazione organolettica della luppolina e delle sfumature aromatiche.	14:30	18:30	04:00
Mercoledì	09/01/2019	3	Materie prime IV: I lieviti. La lievitazione; diversi ceppi di lievito di coltura e controlli della purezza microbiologica. Tecnologie della fermentazione.	14:30	18:30	04:00
Mercoledì	16/01/2019	9	Materie prime V: Esercitazione laboratorio chimica.	14:30	18:30	04:00
Mercoledì	23/01/2019	4	Tecniche di spillatura birra. Esercitazione pratica ed esame tecniche di degustazione birra. Pulizia degli impianti e dei bicchieri. Prodotti consigliati. L'azione dei detergenti. Analisi sensoriali. Esercitazione spillatura.	14:30	18:30	04:00
Mercoledì	30/01/2019	3	Lieviti ad alta e bassa fermentazione. Vie metaboliche. Elementi di microbiologia applicata. Pulizia macro e microscopica: sanificazione, detersione, disinfezione e sterilizzazione.	14:30	18:30	04:00
Mercoledì	06/02/2019	8	Legislazione sulla Sicurezza negli ambienti di lavoro	14:30	18:30	04:00
Mercoledì	13/02/2019	4	Esame analisi e valutazione qualità materie prime; birra in produzione e birra "finita". Il confezionamento e controllo dei materiali di confezionamento. I birrifici artigianali.	14:30	18:30	04:00

Mercoledì	20/02/2019	4	Filtrazione, Bollitura, Raffreddamento. Analisi del mosto. Gestione Acque reflue	14:30	18:30	04:00
Mercoledì	27/02/2019	4	Produzione del mosto: fenomeni biochimici e tecnologici dell'ammestamento	14:30	18:30	04:00
Mercoledì	06/03/2019	7	Marketing della birra	14:30	18:30	04:00
Mercoledì	13/03/2019	10	Visita birrificio artigianale di successo. Caratteristiche e struttura delle "birre belghe". Nuove sostanze aromatizzanti.	14:30	18:30	04:00
Mercoledì	20/03/2019	5	Progettazione di un impianto per produzione di birra artigianale (Impianto 10 hl). Dimensionamento e posizionamento del wirlpool.	14:30	18:30	04:00
Mercoledì	27/03/2019	4	Impianti di spillatura: esperienze e problematiche.	14:30	18:30	04:00
Mercoledì	03/04/2019	4	Rifermentazione della birra. Consumo consapevole e responsabile delle bevande alcoliche. Metabolismo dell'alcool.	14:30	18:30	04:00
Giovedì	11/04/2019	9	Esercitazione pratica guidata di produzione: cotta di birra artigianale. Caratteristiche impianti di spillatura.	08:00	16:00	08:00
Mercoledì	17/04/2019	4	La Filtrazione e le caratteristiche delle farine fossili. Approfondimento sulla composizione fisico-chimica della birra. Analisi relative. Le apparecchiature necessarie per i controlli, anche minimi, in un micro birrificio artigianale.	14:30	18:30	04:00
Mercoledì	24/04/2019	7	Etichettatura della birra. Analisi della birra.	14:30	18:30	04:00
Sabato	27/04/2019	9	Esercitazione guidata con impianto pilota.	08:00	16:00	08:00
Giovedì	02/05/2019	10	Visita guidata ad una fabbrica di birra storica, di forte valenza sul territorio, con visione dei controlli in linea e in laboratorio.	14:30	16:30	02:00
Giovedì	02/05/2019	10	Visita guidata Birrificio Agricolo	17:00	19:00	02:00

Sabato	04/05/2019	9	Esercitazione pratica guidata di produzione: mini cotta con impianto pilota – Gruppo A	09:30	17:30	08:00
Mercoledì	08/05/2019		Impiantistica e dinamica dei flussi di produzione - Cadalpe	14:30	18:30	04:00
Mercoledì	15/05/2019	7	Legislazione birrificio. Autocontrollo, HACCP.	14:30	18:30	04:00
Mercoledì	22/05/2019	4	Rifermentazione: aspetti pratici.	14:30	18:30	04:00
Mercoledì	29/05/2019	4	Metodologie per la progettazione di una birra artigianale. Uso	14:30	18:30	04:00
Sabato	01/06/2019	9	Esercitazione pratica guidata di produzione: mini cotta con impianto pilota – Gruppo B	09:30	17:30	08:00
Mercoledì	05/06/2019	6	Analisi sensoriali	14:30	18:30	04:00
Giovedì	06/06/2019	6	Scelta ed educazione dei componenti il panel di assaggio.	18:00	19:00	01:00
Giovedì	06/06/2019	9	Esercitazione, guidata, di degustazione birra: vari test di assaggio, di riconoscimento e valutazione statistica dei risultati del panel di assaggio.	19:00	22:00	03:00
Sabato	08/06/2019		Commento globale alle visite, approfondimento su domande dei	08:30	10:30	02:00
Sabato	08/06/2019		Verifica dell'apprendimento.	10:30	11:30	01:00
Sabato	08/06/2019		Consegna attestati.	12:00	12:00	00:00