



## CERB - Centro di Ricerca per l'eccellenza della Birra - CALENDARIO CORSI 2020

### Save the Date!!!

30 MARZO – 4 APRILE (lun:sab)		<b>CORSO SULLA TECNICA DELLA PRODUZIONE DELLA BIRRA – 3 EDIZIONI</b> <i>Il corso, giunto alla 28ª edizione, esplora alcune tematiche e criticità della filiera della produzione della birra. Le lezioni teoriche e pratiche esaminano materie prime, produzione del mosto, fermentazione, confezionamento, rifermentazione, analisi delle materie prime e della birra, progettazione di una ricetta, analisi sensoriale. Inoltre, è previsto un intervento sulla legislazione ed etichettatura. In programma una giornata intera insieme ad un mastro birraio - durata 6 giorni. La quota di partecipazione è di 1.350 €. <a href="#">per maggiori informazioni...</a></i>
22-27 GIUGNO (lun:sab)		
19-24 OTTOBRE (lun:sab)		
17-20 NOVEMBRE (mar:ven)		<b>WORKSHOP AVANZATO IN TECNOLOGIE BIRRARIE</b> <i>Il corso risponde alle richieste sempre più specifiche che vanno di pari passo con il consolidamento del settore. Il programma prevede approfondimenti mirati con trattazione di tematiche "decisive" per la qualità della birra - durata 4 giorni. <a href="#">Leggi il programma completo...</a> La quota di partecipazione è di 750 €. <a href="#">per maggiori informazioni...</a></i>
21-22 SETTEMBRE (lun-mar)		<b>DEGUSTAZIONE TECNICA DELLA BIRRA</b> <i>L'obiettivo del corso è quello di fornire un utile strumento per chi già opera nel settore birrario e per chi intende approfondire le conoscenze e la tecnica della degustazione. Oltre alle lezioni frontali, sono previste degustazioni di pregi e difetti, valutazione sensoriale di materie prime e di alcuni stili di birra - durata 2 giorni. La quota di partecipazione è di 550 €. <a href="#">per maggiori informazioni...</a></i>
4-5-6 NOVEMBRE (mer:ven)		<b>CONTROLLO DI QUALITÀ NELLA PRODUZIONE DELLA BIRRA: DALLE MATERIE PRIME AL PRODOTTO FINITO</b> <i>Nuovo corso che approfondisce le tecniche analitiche importanti per la gestione di una malteria e di un birrificio. Analisi delle materie prime, controllo microbiologico – con focus su lavaggio degli impianti – analisi della birra. Infine, il programma affronterà l'analisi sensoriale come strumento di controllo e l'importanza di saper riconoscere i problemi del prodotto ottenuto – durata 3 giorni. La quota di partecipazione è di 700 €. <a href="#">per maggiori informazioni...</a></i>
<b>...IL PROGRAMMA SI ARRICCHIRA' DURANTE L'ANNO DI NUOVI CORSI...</b>		

#### OLTRE I CORSI PROGRAMMATI IL CERB EROGA CORSI ON DEMAND: PRODUZIONE MALTO, ANALISI MATERIE PRIME, ANALISI BIRRA, CONTROLLO MICROBIOLOGICO, ecc...

Le attività si svolgeranno presso la sede del CERB di Casalina di Deruta, e, per quanto riguarda l'alloggio, si può trovare disponibilità presso alberghi e agriturismo della zona. Per l'iscrizione è sufficiente eseguire, entro 15 giorni dalla data di inizio del corso, un bonifico bancario intestato a: Università degli Studi di Perugia, Centro di Ricerca per l'eccellenza della Birra, IBAN IT 32 W 02008 03043 000104840277, specificando, nella causale, il corso di interesse e i dati per la fatturazione (Ragione sociale, CF e P.IVA nel caso in cui la fattura debba essere intestata ad un'azienda; oppure Nome, Cognome, indirizzo e CF nel caso in cui la fattura debba essere intestata ad una persona fisica). I corsi saranno avviati al raggiungimento del numero minimo di 10 partecipanti. Il CERB si riserva la facoltà di annullare e/o non attivare il corso per esigenze di natura organizzativa o qualora non si raggiungesse il numero minimo di partecipanti. In tal caso le quote versate saranno rimborsate.