



## CERB - Centro di Ricerca per l'eccellenza della Birra – CALENDARIO CORSI 2019

<b>Save the Date!!!</b>		
4-9 MARZO (lun:sab)		<b>COME DIVENTARE BIRRAIO: CORSO SULLA TECNICA DELLA PRODUZIONE DELLA BIRRA – 3 EDIZIONI</b> <i>Il corso, giunto alla 25<sup>a</sup> 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. In programma una giornata intera insieme ad un mastro birraio che affronta le problematiche reali del processo produttivo - durata 6 giorni. La quota di partecipazione è di 1.350 €. <a href="#">per maggiori informazioni...</a></i>
24-29 GIUGNO (lun:sab)		
21-26 OTTOBRE (lun:sab)		
7-10 MAGGIO (mar:ven)		<b>WORKSHOP AVANZATO IN TECNOLOGIE BIRRARIE – 2 EDIZIONI</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>
19-22 NOVEMBRE (mar:ven)		
28-29 MARZO (gio-ven)		<b>DEGUSTAZIONE TECNICA DELLA BIRRA – 2 EDIZIONI</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>
19-20 SETTEMBRE (gio-ven)		
7-8 NOVEMBRE (gio-ven)		<b>TECNICA DI GESTIONE DEL LIEVITO E FERMENTAZIONE</b> <i>Il corso, giunto alla 5<sup>a</sup> edizione, approfondisce le conoscenze tecniche ed organizzative della gestione del lievito, del recupero del lievito, della fermentazione e della rifermentazione in bottiglia e in fusto - durata 2 giorni. La quota di partecipazione è di 500 €. <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 agriturismi 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.