

Programma e orario delle lezioni						
	Giorno	Argomento	Orario	Sede	Ore	Docente
1 ^a settimana	07/02/2014 Venerdì	Breve storia della antichissima bevanda. Introduzione alla fabbricazione della birra. Le basi della scienza birraria: richiami di chimica e biochimica. Composizione della birra (parte prima). Birra e salute.	08.00 - 13.00	Lab Agraria - ISS "G.B.Cerletti - Conegliano	5	F. Collavo/G. Merotto
	07/02/2014 Venerdì	Materie prime I: Composizione chimica dell'acqua. Produzione del malto da orzo distico, con esercitazione in laboratorio. Il luppolo: esame pratico in laboratorio di coni di luppolo, con valutazione organolettica della luppolina e delle sfumature aromatiche.	14.30 - 18.30	Lab. Chimica - ISS "G.B.Cerletti - Conegliano	4	F. Collavo/G. Galiazzo/R. Gava
	08/02/2014 Sabato	Materie prime II: acqua, orzo distico, malto, frumento, mais, zucchero, luppolo e lievito - Composizione fisico-chimica e analisi. I prodotti di trasformazione: pelletz ed estratto.	08.00 - 13.00	Lab Agraria - ISS "G.B.Cerletti - Conegliano	5	F. Collavo/G. Merotto
2 ^a settimana	14/02/2013 Venerdì	Produzione del mosto: tecnologie dell' ammostamento, azione delle amilasi e delle proteinasi. Filtrazione, Bollitura, Raffreddamento.	08.00 - 13.00	Lab Agraria - ISS "G.B.Cerletti - Conegliano	5	F. Collavo/G. Merotto
	14/02/2013 Venerdì	La lievitazione; diversi ceppi di lievito di coltura e controlli della purezza microbiologica. Tecnologie della fermentazione.	14.30 - 18.30	Lab. Microbiologia - ISS "G.B.Cerletti - Conegliano	4	F. Collavo/N. Zanetti
	15/02/2013 Sabato	Lieviti ad alta e bassa fermentazione. Vie metaboliche. Elementi di microbiologia applicata. Pulizia macro e microscopica: sanificazione, detersione, disinfezione e sterilizzazione.	08.00 - 13.00	Lab Agraria - ISS "G.B.Cerletti - Conegliano	5	F. Collavo/N. Zanetti
3 ^a settimana	21/02/2014 Venerdì	Esame analisi e valutazione qualità materie prime; birra in produzione e birra "finita". Il confezionamento e controllo dei materiali di confezionamento.	08.00 - 13.30	Lab Agraria - ISS "G.B.Cerletti - Conegliano	5	F. Collavo/G. Merotto
	21/02/2013 Venerdì	Approfondimento sulla composizione fisico-chimica della birra. Analisi relative. Le apparecchiature necessarie per i controlli, anche laboratorio e minimi, in un microbirrificio artigianale.	14.30 - 18.30	Lab Agraria - ISS "G.B.Cerletti - Conegliano	4	F. Collavo/G. Merotto
	22/02/2014 Sabato	LEGISLAZIONE sulla birra. Autocontrollo, HACCP. SICUREZZA in ambienti di lavoro.	08.00 - 13.00	Lab Agraria - ISS "G.B.Cerletti - Conegliano	5	C. Tatano - G. Fregolent

4 ^a settimana	28/02/2014 Venerdì	Esercitazione pratica di produzione: cotta della birra.	08.00 - 18.00	Laboratorio Birrificio Artigianale - Gregoletto	10	F. Collavo/L. Pilotto
	01/03/2013 Sabato	Commento alla esercitazione pratica.	08.00 - 13.00	Lab Agraria - ISIS "G.B.Cerletti - Conegliano	5	F. Collavo
5 ^a settimana	07/03/2014 Venerdì	Esercitazione pratica guidata di produzione: mini cotta con impianto pilota.	08.00 - 18.00	Laboratorio Birrificio Artigianale - Gregoletto	10	F. Collavo/A. Merlo
	08/03/2014 Sabato	Impianto di spillatura birra, con esercitazione pratica ed esame tecniche di degustazione birra. impianto di spillatura del territorio Pulizia degli impianti e dei bicchieri. Prodotti consigliati. I detergenti.	14.30 - 18.30	Laboratorio Birrificio Artigianale - Gregoletto	4	A. De Rocco/L. Pilotto
6 ^a settimana	14/03/2014 Venerdì	Visita guidata ad una fabbrica di birra storica, di forte valenza sul territorio, con visione dei controlli in linea e in laboratorio.	08.00 - 12.30	Fabbrica Birra Pedavena	5	F. Collavo
	14/03/2014 Venerdì	Visita guidata in un birrificio artigianale.	14.30 - 18.30	Birrificio Artigianale - Toffoli, Pederobba	4	F. Collavo
	14/03/2013 Venerdì	Esercitazione, guidata, di degustazione birra: vari test di assaggio, di riconoscimento e valutazione statistica dei risultati del panel di assaggio.	20.00	Bottega del vino ISIS "G.B.Cerletti - Conegliano		Tutti
	15/03/2014 Sabato	Progettazione di un impianto per produzione di birra artigianale con cotte da 10 ettolitri di mosto.	08.00 - 13.00	Lab Agraria - ISIS "G.B.Cerletti - Conegliano	5	F. Collavo/L. Pilotto
7 ^a settimana	21/03/2014 Venerdì	Rifermentazione della birra. Analisi sensoriali e degustazione. Consumo consapevole delle bevande alcoliche.	08.00 - 18.00	Laboratorio Birrificio Artigianale - Gregoletto	10	F. Collavo/N. Zanetti/L. Pilotto
	22/03/2014 Sabato	Commento globale alle visite. Approfondimento su domande dei Corsisti. Lavoro di gruppo. Verifica di apprendimento. Consegna attestati.	08.00-13.00	Lab Agraria - ISIS "G.B.Cerletti - Conegliano	5	F. Collavo/G. Merotto

Totale ore	100
-------------------	------------

Docenti

Francesco Collavo – Docente ITA Feltre (BI); Docente a contratto presso Università, Responsabile Sviluppo Prodotti presso la Heineken Italia, Iscritto Albo Biologi Sez. A n. AA_000332.

Giancarlo Merotto – Docente Tecnico Pratico di Agraria ITAS “G. B. Cerletti”, Conegliano.

Carmelo Tatano – Docente di Economia, Estimo, Marketing e Legislazione ITAS “G. B. Cerletti”, Conegliano.

Giuseppe Galiazzo - Docente di Chimica ITAS “G. B. Cerletti”, Conegliano.

Nicola Zanetti - Docente di Microbiologia Applicata ITAS “G. B. Cerletti”, Conegliano.

Renato Gava - Docente Tecnico Pratico di Chimica ITAS “G. B. Cerletti”, Conegliano.

Gianluca Fregolent – Ispettore ICQRF.

A De Rocco – Tecnico impianti di birrificazione.

Lorenzo Pilotto – Tecnico birrifici.