



**ARTICOLAZIONE DIDATTICA**  
**Corso ITS Academy 2023-2025 "Tecnico Superiore per la Produzione della birra (Mastro birraio)" (Acronimo: "MA.BI")**

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica
<b>TECNICO PROFESSIONALE: tecnologico-produttivo</b>	<b>Focus sulla materia prima: acqua</b>	25	Conoscenza dei parametri biochimici dell'acqua; conoscenza delle tecniche di trattamento dell'acqua in ambito brassicolo.	10	15	
	<b>Processo produttivo</b>	25	Conoscenza dei processi principali nella produzione della birra	15	5	5
	<b>Focus sulle fermentazioni</b>	25	Conoscenza delle tipologie di fermentazione; conoscenze delle cinetiche enzimatiche in funzione dei parametri di processo.	15	5	5
	<b>Focus su filtrazione, pastorizzazione e condizionamento</b>	25	Conoscenza delle tecniche di filtrazione; conoscenza del processo di pastorizzazione; conoscenza delle tipologie di condizionamento e dei parametri di processo.	15	5	5
	<b>Focus sulla sanificazione</b>	25	Conoscenza e applicazione dei fondamenti chimici, fisici e microbiologici delle operazioni di detersione e sanificazione degli impianti.	20	5	
	<b>Macchine e impianti</b>	25	Conoscenza delle principali macchine ed impianti per la birrificazione; conoscenza e capacità di comprensione degli aspetti costruttivi e funzionali delle macchine ed impianti; capacità di orientare correttamente la ricerca di soluzioni meccaniche e impiantistiche idonee a modificare le caratteristiche e la qualità del prodotto; capacità di orientare correttamente la scelta di soluzioni tecniche idonee a monitorare le caratteristiche e la qualità del prodotto nel corso del processo produttivo; capacità di valutare scelte tecniche e impiantistiche connesse alla sostenibilità ambientale delle produzioni alimentari; capacità di instaurare un dialogo professionale con altri professionisti e operatori del settore, con particolare riferimento alla progettazione di massa degli impianti, alla definizione dei lay out produttivi, e al collaudo degli impianti; capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze relative alle macchine e agli impianti.	15	5	5
<b>TECNICO PROFESSIONALE: economico-gestionale</b>	<b>Aspetti nutrizionali e salutistici: birre gluten free, low alcohol, low carb</b>	25	Conoscenza della normativa sull'etichettatura della birra; conoscenza della normativa di riferimento per le bevande GF, analcoliche e per i claim salutistici.	15	10	