



21 e 28
Febbraio
2022

9:00-13:00 e 14:00-18:00

On line

Piattaforma Google Meet

Matricola 08742950201B

Corso di formazione gratuito

Buone pratiche per la riduzione delle contaminazioni microbiche della birra. Professione Mastro Birraio: strategie aziendali

21 Febbraio 2022

Cenni di biologia dei microrganismi

Dott. Giacomo Buscioni (FoodMicroTeam)

La chimica delle fermentazioni nel processo di produzione della birra

Dott. ssa Silvia Mangani (FoodMicroTeam)

Le fermentazioni nel processo di produzione della birra: casi studio

I microrganismi inquinanti il processo di produzione della birra

Dott. Damiano Barbato (FoodMicroTeam)

HACCP e normative per gli aspetti microbiologici

Dott. ssa Eleonora Mari (DAGRI, Università di Firenze)

28 Febbraio 2022

La gestione del controllo qualità nei birrifici artigianali

Dott. Alessio Selvaggio (Tecnolgo Alimentare, Mastro Birraio presso "Croce di Malto")

Birra e Agricoltura, nuovi scenari rurali e produttivi

Avv. Andrea Soncini (Consigliere Nazionale Unionbirrai, Mastro Birraio presso "Birrifico Oldo")

Le leve del marketing per lo sviluppo dei Birrifici artigianali agricoli: dalla teoria alla pratica

Prof. Silvio Menghini (Osservatorio ObiArt - DAGRI, Università di Firenze)

I partner del GO:



L'incontro è rivolto a realtà con sede in Toscana, in particolare:

- imprenditori agricoli, singoli e associati, iscritti al registro delle imprese, dotati di partita IVA;
- titolari di imprese forestali, singoli e associati, iscritti al registro delle imprese e con una attività principale o secondaria con codice ATECO che inizi con A.02;
- i lavoratori dipendenti ed i coadiuvanti familiari delle suddette imprese se iscritti all'INPS, anche a tempo determinato;
- amministratori e dipendenti, anche con funzioni dirigenziali, di "gestori del territorio", rappresentati da Comuni, Enti Parco ed enti gestori dei siti della Rete Natura 2000.

www.qualibirre.it

Iscrizione obbligatoria tramite mail a info@qualibirre.it o b.scarpelli@dream-italia.it

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana Progetto "Quali birre Miglioramento della qualità delle birre agricole toscane nelle dinamiche di mercato e nelle strategie di diversificazione multifunzionale". Sottomisure 16.2; 1.1; 1.2; 1.3



Regione Toscana

