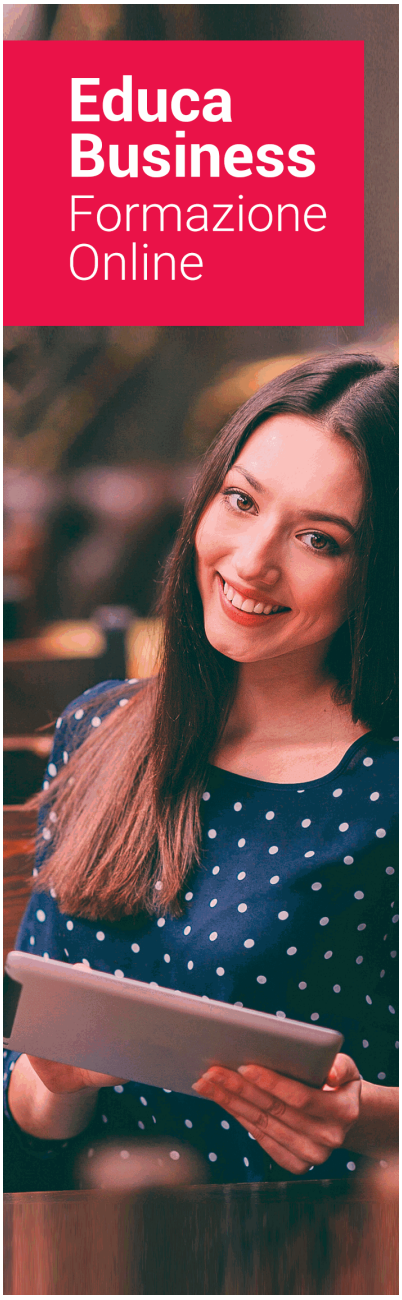


Master in Tecnologia Birrarie



SU EDUCA

Educa Business School è una scuola di Business virtuale, con riconoscimento ufficiale, accreditato per la formazione post-laurea (come formazione supplementare e formazione per l'occupazione), attraverso corsi universitari online e corsi / master online con titolo proprio.

NOI CI IMPEGNIAMO PER LA QUALITÀ

Educa Business School è membro a pieno titolo della Commissione Internazionale di Istruzione a Distanza, (con status consultivo di categoria speciale del Consiglio Economico e Sociale delle NAZIONI UNITE) e conta con il Certificato di Qualità dell'Associazione Spagnola di Normalizzazione e Certificazione (AENOR) in accordo con la normativa ISO 9001, mediante la quale tutte le azioni si Certificano in Qualità.
I contenuti didattici di Educa sono elaborati secondo i parametri di formazione attuale, tenendo conto di un sistema innovativo con tutorato personalizzato. Educa indirizza parte delle sue entrate alla sostenibilità ambientale e civica, affermandosi come un'Azienda Socialmente Responsabile. I titoli accreditati da Educa Business School possono essere certificati con la Apostilla dell'Aia (CERTIFICAZIONE UFFICIALE DI CARATTERE INTERNAZIONALE che dà validità ai Titoli Ufficiali in più di 160 paesi in tutto il mondo).

Anni di esperienza garantiscono il lavoro di insegnamento sviluppato con Educa, sulla base di una metodologia educativa totalmente

Con Educa, abbiamo reinventato la formazione online, in modo che i nostri alunni possano superare in modo flessibile ciascuna delle azioni formative che abbiamo, in tutte le aree del sapere, mediante il sostegno di tutor con esperienza in ogni materia e la garanzia di apprendere i concetti realmente richiesti nel mercato del lavoro.



Master in Tecnologia Birrarie

DURATA:
1.500 horas

MODALITÀ:
Online

PREZZO:
1.495 €
Include i materiali didacttici, certificato e spese di invio.

CENTRO DI FORMAZIONE:
Educa Business School

Titolo

DIPLOMA di Master in Tecnologia Birrarie di 1500 ore rilasciato da EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, membro dell'AEEN (Associazione spagnola delle scuole di business) e CLADEA (Consiglio latino-americano delle scuole di amministrazione)

Una volta terminato il corso, lo studente riceverà da Educa Business School tramite posta, il titolo di studio che conferma di aver superato con successo tutti i test di conoscenza proposti nello stesso.
La qualifica includerà il nome del corso / master, la sua durata, il nome e la carta d'identità dello studente, il livello conseguito che attesta che lo studente ha superato le prove proposte, le firme del docente e del Direttore del centro e i sigilli delle istituzioni che sostengono la formazione ricevuta.



Educa Business School

como Escuela de Negocios de Formación de Postgrado
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de 425 horas, perteneciente al Plan de formación de EDUCA BUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX

Con una calificación de NOTABLE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 11 de Noviembre de 2019

La Dirección General
JESÚS MORENO HIDALGO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO

RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

Descrizione

Nel campo del mondo dell'industria alimentare, è necessario conoscere i diversi campi per la produzione della birra, all'interno dell'area professionale delle bevande. Pertanto, con questo Master in Beer Technology si intende fornire le conoscenze necessarie per la produzione di malto, mosto, fermentazione, maturazione e finitura della birra e confezionamento.
Il settore della birra si sta evolvendo con la tecnologia industriale e richiede personale qualificato in grado di gestire i processi di produzione con conoscenza dell'industria alimentare, nonché l'applicazione della sicurezza e dell'igiene in questo settore.
Avrai a disposizione contenuti grafici adeguati e un team di professionisti specializzati nel settore con cui potrai risolvere i tuoi quesiti.

Obiettivi

- Controllo e preparazione delle materie prime ed esecuzione delle operazioni di maltazione.
- Effettuare il processo di produzione del mosto seguendo le procedure stabilite.
- Condurre i processi di fermentazione, maturazione, filtrazione e finissaggio della birra.
- Controllare il processo di confezionamento e confezionamento delle bevande.
- Applicare le conoscenze nel settore industriale della sicurezza alimentare e dell'igiene.
- Preparare la documentazione e gestire la tracciabilità dei prodotti alimentari nel settore industriale.

A chi è destinato

Questo Master in Beer Technology può essere rivolto a professionisti legati alla produzione di birra, all'interno dell'area professionale delle bevande, e a coloro che sono interessati ad acquisire conoscenze relative alla produzione di malto, mosto, fermentazione, maturazione e finitura della birra e al confezionamento. e condizionamento della bevanda.

A cosa ti prepara

Con questo Master in Beer Technology avrai l'opportunità di lavorare in ambienti di bevande industriali dove viene prodotta la birra. Essere in grado di svilupparsi come lavoratore in grandi gruppi birrai o far parte della produzione di birra in piccoli gruppi artigiani. Essere in grado di svilupparsi dall'elaborazione di malto, mosto, fermentazione e maturazione, insieme a un team di professionisti del settore dell'industria alimentare.

Sbocchi Professionali

Gli sbocchi professionali di questo Master in Beer Technology provengono da posizioni manageriali di gestione del processo produttivo, selezione e acquisti di materie prime e preparazione di ricette e prodotti. Sviluppare il lavoro degli operatori dei processi di fabbricazione del prodotto in diverse aree come produzione, fermentazione, maturazione, finitura e confezionamento.

Modalità di pagamento

- Carta di credito
- Bonifico
- Paypal

Altri: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay
Opzioni di pagamento a rate
+ Spedizione gratuita.



Finanziamiento

Agevolazioni economiche e finanziamiento 100%.

10% Borsa di studio per studenti: come premio per la lealtà e la fiducia, offriamo una borsa di studio a tutti coloro che hanno frequentato alcuni dei nostri corsi di formazione in passato.



Metodologia e Tutoraggio

Il modello educativo per il quale Euroinnova punta è quello dell'**apprendimento collaborativo** con un metodo di insegnamento completamente interattivo, che facilita lo studio e migliora l'assimilazione concettuale, sommando sforzi, talenti e competenze. Gli studenti hanno un **team di insegnanti** specializzato in tutte le aree.
Forniamo vari mezzi che avvicinano la comunicazione studente tutor, adattandoci alle circostanze di ogni utente.
Mettiamo a disposizione una **piattaforma web** dove si possono trovare tutti i contenuti dell'azione formativa.
Attraverso questa potrai studiare e comprendere il programma mediante attività pratiche, autovalutazioni e una valutazione finale, avendo accesso al contenuto 24 ore al giorno. Il nostro livello di esigenza è sostenuto da un **accompagnamento personalizzato**.



Social Media

Seguici sui nostri social network e diventa parte della nostra grande **community educativa**, dove potrai partecipare ai forum, accedere a contenuti interessanti, condividere materiale didattico e interagire con gli altri alunni, ex alunni e insegnanti. Inoltre, saprai prima di chiunque altro le promozioni e le borse di studio tramite le nostre pubblicazioni, così come potrai contattarci direttamente per ottenere informazioni e risolvere ogni tuo dubbio.



Reinventiamo la Formazione Online

Più di 150 corsi Universitari

Contiamo con più di 150 corsi garantiti da diverse Università di riconosciuto prestigio.

Campus 100% Online

Forniamo i nostri programmi formativi mediante un campus online adattato a qualsiasi tipo di dispositivo.

Master in Tecnologia Birrarie

Ampio Catalogo

I nostri studenti hanno a disposizione un ampio catalogo formativo su diverse aree del sapere.

Personale Docente

Contiamo con un team di insegnanti specializzati che realizzano un programma personalizzato durante il percorso formativo dell'alunno/a.

Il nostro garante AEC e AECA

Siamo sostenuti dall'Associazione Spagnola di Qualità (AEC) che fissa i più alti criteri di qualità nella formazione e facciamo parte dell'Associazione di Contabilità Spagnola e dell'Amministrazione di Imprese (AECA), dedicata alla ricerca d'avanguardia nella gestione aziendale.

Club degli Alunni/e

Servizio gratuito che permette ai nostri alunni di far parte di un'estesa comunità virtuale che gode di molteplici vantaggi: borse di studio, sconti e promozioni per la formazione. Si possono stabilire relazioni con alunni/e che frequentano gli stessi corsi, condividere opinioni, documenti, esercizi e un'infinità di interessi in comune.

Tirocini

Facilitiamo la realizzazione di tirocini in aziende, occupandoci delle offerte professionali rivolte ai nostri alunni/e. Offriamo la possibilità di svolgere tirocini presso enti relazionati con la formazione ricevuta nella nostra scuola.

Rivista Digitale

Gli alunni possono scaricare articoli su e-learning, pubblicazioni sulla formazione a distanza, articoli di opinione, notizie sui concorsi pubblici, concorsi dell'amministrazione, fiere sulla formazione e altre risorse attualizzate di interesse.

Innovazione e qualità

Offriamo il contenuto più attuale e innovativo, rispondendo alle realtà aziendali e all'ambiente in evoluzione, con una alta rigorosità accademica combinata con una formazione pratica.

Accreditamenti e Riconoscimenti

Programma

MODULO 1. PRODUZIONE DI MALTO

UNITÀ DIDATTICA 1. ORZO
UNITÀ DIDATTICA 2. MALTA
UNITÀ DIDATTICA 3. L'IMPIANTO MALTARIO EI SUOI IMPIANTI
UNITÀ DIDATTICA 4. PULIZIA DELLE STRUTTURE E DELLE ATTREZZATURE

MODULO 2. TRATTAMENTO DEI MOSTI

UNITÀ DIDATTICA 1. MACINAZIONE, ALLEGATI, DOSAGGIO E ACQUA NELLA PRODUZIONE DELLA BIRRA
UNITÀ DIDATTICA 2. TRATTAMENTO IMPASTO E ATTACCHI, PROCESSO DI MACERAZIONE
UNITÀ DIDATTICA 3. FILTRAZIONE E BOLLITURA DEL MOSTO
UNITÀ DIDATTICA 4. CHIARIFICAZIONE E RAFFREDDAMENTO DEL MOSTO
UNITÀ DIDATTICA 5. NORME E MISURE SULL'IGIENE NELL'INDUSTRIA DELLA BIRRA
UNITÀ DIDATTICA 6. LA SICUREZZA NELL'INDUSTRIA DELLA BIRRA

MODULO 3. FERMENTAZIONE, MATURAZIONE E AFFINAMENTO DELLA BIRRA

UNITÀ DIDATTICA 1. I LIEVITI. CEPPI PER USO INDUSTRIALE
UNITÀ DIDATTICA 2. CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI NEL MOSTO E NELLA BIRRA

UNITÀ DIDATTICA 3. FERMENTAZIONE DEL MOSTO. MATURAZIONE E CONSERVAZIONE DELLA BIRRA
UNITÀ DIDATTICA 4. FILTRAZIONE E CONDIZIONAMENTO DELLA BIRRA
UNITÀ DIDATTICA 5. BIRRA
UNITÀ DIDATTICA 6. MISURE DI SICUREZZA E TUTELA DELL'AMBIENTE

MODULO 4. CONFEZIONAMENTO E CONDIZIONAMENTO DELLE BEVANDE

UNITÀ DIDATTICA 1. CONDIZIONAMENTO DI BEVANDE PER IL CONFEZIONAMENTO
UNITÀ DIDATTICA 2. CARATTERISTICHE DELL'IMBALLAGGIO E DELL'ETICHETTATURA
UNITÀ DIDATTICA 3. OPERAZIONI DI IMBALLAGGIO
UNITÀ DIDATTICA 4. SICUREZZA E IGIENE NEGLI IMBALLAGGI
UNITÀ DIDATTICA 5. AUTOCONTROLLO DELLA QUALITÀ NEGLI IMBALLAGGI

MODULO 5. DEGUSTAZIONE DI BIRRA

UNITÀ DIDATTICA 1. INTRODUZIONE. STORIA DELLA BIRRA
UNITÀ DIDATTICA 2. BIRRA
UNITÀ DIDATTICA 3. ORZO
UNITÀ DIDATTICA 4. LA MALTA
UNITÀ DIDATTICA 5. MACINAZIONE, ACCESSORI, DOSAGGIO E ACQUA NELLA PRODUZIONE DELLA BIRRA
UNITÀ DIDATTICA 6. TRATTAMENTO IMPASTO E ATTACCHI, PROCESSO DI MACERAZIONE
UNITÀ DIDATTICA 7. PREPARAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE PRELIMINARE ALLA DEGUSTAZIONE
UNITÀ DIDATTICA 8. DEGUSTAZIONE DI BIRRA

MODULO 6. RESPONSABILE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

UNITÀ DIDATTICA 1. LA GESTIONE DELLA PRODUZIONE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE
UNITÀ DIDATTICA 2. GESTIONE DEL GRUPPO DI LAVORO: LEADERSHIP, COORDINAMENTO E MOTIVAZIONE
UNITÀ DIDATTICA 3. SVOLGIMENTO DI ATTIVITÀ DI CONTROLLO QUALITÀ, AMBIENTE, PREVENZIONE DEI RISCHI SUL LAVORO E SICUREZZA ALIMENTARE

MODULO 7. TRACCIABILITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

UNITÀ DIDATTICA 1. TRACCIABILITÀ E SICUREZZA
UNITÀ DIDATTICA 2. ANALISI DEI PERICOLI E PUNTI CRITICI DI CONTROLLO (HACCP)
UNITÀ DIDATTICA 3. IMBALLAGGIO ED ETICHETTATURA
UNITÀ DIDATTICA 4. REGISTRAZIONE PRODOTTI
UNITÀ DIDATTICA 5. SANITÀ PUBBLICA E SALUTE DEL LAVORO. SICUREZZA E SALUTE DEL LAVORO

UNITÀ DIDATTICA 6. MISURE IGIENICHE NELLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI

MODULO 8. SICUREZZA E IGIENE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

UNITÀ DIDATTICA 1. IMPORTANZA DELL'IGIENE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

UNITÀ DIDATTICA 2. PRINCIPALI PROCESSI, IMPIANTI E REQUISITI IGIENICO-SANITARI DELLE DIVERSE INDUSTRIE ALIMENTARI

UNITÀ DIDATTICA 3. PRODOTTI UTILIZZATI PER LA PULIZIA E LA SANIFICAZIONE NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI

UNITÀ DIDATTICA 4. ATTREZZATURE. UTENSILI E MACCHINE IGIENIZZANTI

UNITÀ DIDATTICA 5. PROCESSI E PROCEDURE DI PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE

UNITÀ DIDATTICA 6. NORME E PRATICHE DI IGIENE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

UNITÀ DIDATTICA 7. IMPATTO AMBIENTALE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

UNITÀ DIDATTICA 8. RIFIUTI E CONTAMINANTI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

UNITÀ DIDATTICA 9. MISURE DI TUTELA DELL'AMBIENTE