

ATTIVITA' PRESTAZIONALI

Esperto tecnologie agro-alimentari.

L'esperto dovrà svolgere le seguenti attività:

- Produzione birraria con materie prime di origine locale.
- Determinazione di alcuni dei parametri chimici di maggiore importanza nel processo brassicolo.
- Redigere report periodici.

Si richiedono pertanto:

- Capacità nella predisposizione di un piano di trasformazione di prodotti agro alimentari.
- Capacità nella predisposizione di piani analitici per produzioni agroalimentari.
- Capacità nella validazione dei dati analitici ottenuti.

Esperto in analisi chimiche.

L'esperto dovrà svolgere le seguenti attività:

- Monitoraggio della fermentazione birraria.
- Analisi dei principali parametri chimico-fisici nella produzione birraria
- Realizzare protocolli analitici.
- Costruzione di dispositivi analitici.
- Redigere report periodici.

Si richiedono pertanto:

- Conoscenza dei principali strumenti per analisi chimiche e biologiche.
- Conoscenza dei principali fenomeni legati alla fermentazione di matrici organiche.
- Conoscenza dei principali analiti monitorabili durante le fermentazioni.