

ALLEGATO C

Giornate Informative

Il pane tradizionale della Sardegna: introduzione all'analisi sensoriale

1° modulo formativo (*in modalità on line*)

Programma

1ª lezione

Lunedì 24 Maggio 2021

Orario: dalle 16,00 alle 18,30

Presentazione attività formativa

Dr. Tonino Selis (dirigente Agenzia Laore Sardegna)

Situazione del comparto. Analisi delle produzioni

Dr. Bruno Satta (agronomo, Agenzia Laore Sardegna)

Il pane tradizionale: l'importanza dell'utilizzo del lievito madre

Prof. Giovanni Antonio Farris (docente universitario)

Laore Sardegna – Servizio Sviluppo delle filiere vegetali

Sviluppo della multifunzionalità e valorizzazione della biodiversità agricola per la Multifunzionalità

Unità Organizzativa “Sviluppo delle filiere cerealicole”

Via Baldedda, 11 - 07100 Sassari - tel. 079 2558222, 348.2363214

www.sardegnaagricoltura.it

2ª lezione

Martedì 25 Maggio 2021

Orario: dalle 16,00 alle 18,30

Qualità panificatoria del grano duro e del grano tenero

Dr.ssa Simonetta Fois (ricercatrice Porto Conte Ricerche - settore Tecnologie Alimentari)

Aspetti tecnologici degli sfarinati: la ricerca e l'innovazione

Dr. Pasquale Catzeddu (ricercatore, Porto Conte Ricerche - settore Tecnologie Alimentari)

3ª lezione

Lunedì 31 Maggio 2021

Orario: dalle 16,00 alle 18,30

Aspetti antropologici: il valore dei pani ieri e oggi

Dr.ssa Alessandra Guigoni (antropologa, Ph.D. Università di Siena e Postdoc Università di Cagliari)

4ª lezione

Martedì 1º Giugno 2021

Orario: dalle 16,00 alle 18,30

Processo molitorio. Sfarinati e loro comportamento in panificazione

Dr. Pier Paolo Sedda (tecnologo alimentare)

5ª lezione

Lunedì 7 Giugno 2021

Orario: dalle 16,00 alle 18,30

La tecnologia di panificazione. Analisi delle diverse fasi e valutazione dei difetti del pane (1ª parte)

Dr.ssa Simona Lauri (QUITE Associazione Culturale; tecnologo alimentare)

6^a lezione

Martedì 8 Giugno 2021

Orario: dalle 16,00 alle 18,30

La tecnologia di panificazione. Analisi delle diverse fasi e valutazione dei difetti del pane (2^a parte)

Dr.ssa Simona Lauri (tecnologo alimentare)

7^a lezione

Lunedì 14 Giugno 2021

Orario: dalle 16,00 alle 18,30

Il ruolo del panel leader. Brevi cenni sulle norme di comportamento. Preparazione dei campioni per l'assaggio. Definizione del vocabolario.

Dr.ssa Manuela Sanna (ricercatrice Porto Conte Ricerche - settore Tecnologie Alimentari)

8^a lezione

Martedì 15 Giugno 2021

Orario: dalle 16,00 alle 18,30

Il panel come strumento di misura. Scale di misura. Enunciazione dei descrittori olfattivi. Il laboratorio di analisi sensoriale, cenni sulle norme ISO. I principali metodi utilizzati dall'analisi sensoriale.

Dr.ssa Manuela Sanna (ricercatrice Porto Conte Ricerche - settore Tecnologie Alimentari)