



Giornate informative

“Il pane tradizionale della Sardegna: introduzione all’analisi sensoriale - 1° Modulo”

In collaborazione con

Porto Conte Ricerche

**Parco scientifico e tecnologico della Sardegna
Sede locale di Alghero**

CALENDARIO INCONTRI

7 – 29 Giugno 2021

(modalità WEBINAR)

Segreteria organizzativa

Agenzia Laore Sardegna

Servizio sviluppo delle filiere vegetali
Servizio Sviluppo della multifunzionalità e valorizzazione della biodiversità agricola

Unità Organizzativa – Sviluppo delle filiere cerealicole

Telefono 079/2558.222

Cellulare 348.2363214, 338.5357378

www.sardegnaagricoltura.it

Programma

Lunedì 7 Giugno 2021 – ore 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)

Martedì 8 Giugno 2021 – ore 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)

Lunedì 14 Giugno 2021 – ore 16,00 alle 19,00

I prodotti tradizionali e l'azienda multifunzionale

Dr. Antonio Maccioni (dirigente Agenzia Laore Sardegna)

Aspetti antropologici: il valore dei pani ieri e oggi

Dr.ssa Alessandra Guigoni (antropologa)

Martedì 15 Giugno 2021 – ore 16,00 alle 18,30

Processo molitorio. Sfarinati e loro comportamento in panificazione

Dr. Pier Paolo Sedda (tecnologo alimentare)

Lunedì 21 Giugno 2021 – ore 16,00 alle 18,30

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

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

Martedì 22 Giugno 2021 – ore 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 (QUITE Associazione Culturale; tecnologo alimentare)

Lunedì 28 Giugno 2021 – ore 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)

Martedì 29 Giugno 2021 – ore 16,00 alle 18,30

Il panel come strumento di misura. Scale di misura. 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)

le date indicate possono essere soggette a modifica