

SCHEDA DI ISCRIZIONE I PANIFICATORI 2015

(da compilare per ogni partecipante)

Sez.
A

Sez.
B

(Barrare la sezione scelta)

Dati Personali

Nome: _____

Cognome: _____

Tel. _____ e-mail: _____

Età: _____ Anni di esperienza nel settore: _____

Hai mai frequentato corsi di formazione sulla panificazione? SI NO

Dati Generici

Azienda o Panificio: _____

Via: _____

Città: _____ CAP: _____

Ruolo / mansione: _____

P.Iva / Cod. Fiscale: _____

Associato Polo Agire: SI NO

IMPORTANTE: Si ricorda che il corso è a numero chiuso, pertanto prima di effettuare il bonifico si prega di chiamare il numero di Tel. 0861*232435 per verificare la disponibilità dei posti. Compilare il presente modulo d'iscrizione ed inviarlo via e-mail a info@poloagire.it oppure al Fax 0861*232851 allegando copia del bonifico. In caso di rinuncia da parte dell'utente per qualsiasi causa, la quota di iscrizione non verrà rimborsata.

Autorizzo al trattamento dati in base alla legge sulla privacy 196/03. Informativa e consenso al trattamento dei dati personali (Art. 13 e 23 del D. Lgs. 196 del 30 Giugno 2003). In riferimento al D. Lgs. del 30 Giugno 2003 il/la sottoscritto/a dichiara di essere stato/a informato/a da Agire s.c. a r.l. del trattamento dei propri dati personali.

Data _____ Firma _____

i Panificatori

Formazione e Aggiornamento per panificatori ed addetti al settore

Materiale fornito e Attestato Finale

Ad ogni partecipante sarà fornito il "Quaderno del fornaio" contenente le dispense ed il materiale illustrato nonché un attestato di partecipazione controfirmato dagli organizzatori. **L'attestato di frequenza sarà rilasciato solo nel caso in cui si superi almeno il 70% delle ore di frequenza.**

Modalità di iscrizione:

Il corso si terrà da Gennaio a Febbraio 2015 dalle ore 16.30 alle ore 19.30 presso la sedi specificate, ed è riservato ad un massimo di 18 partecipanti per sezione.

Per partecipare:

compilare il modulo d'iscrizione presente nel depliant e rimandarlo via e-mail a: info@poloagire.it oppure tramite fax al n. 0861.232851

La quota d'iscrizione:

- € 360 + iva per gli associati al Polo Agire
- € 450 + iva per i non associati al Polo Agire

Da versare sul c/c n. 000000578935 – IBAN

IT56Q053871530100000578935 della Banca Popolare dell'Emilia Romagna – Filiale di Teramo.

Le quote di iscrizione devono essere versate entro e non oltre il **05/12/2014**. Il corso sarà attivato solo al raggiungimento minimo di n. 15 partecipanti per ogni sede.

AGIRE s.c. a r.l. - Zona industriale Servizi snc Fraz. Sant'Atto
64100 Teramo (TE) - Tel. +39.0861.232435 - Fax +39.0861.232851
www.poloagire.it



Realizzato con il contributo del Fondo Sociale Europeo
di Sviluppo Regionale nell'ambito del
POR 2007-2013 della Regione Abruzzo



in collaborazione con:



GENNAIO - FEBBRAIO 2015 **2° CORSO di FORMAZIONE**

i Panificatori

Formazione e Aggiornamento per panificatori ed addetti al settore



ISCRITTI SEZIONE (A)

Lezioni Teoriche presso:

Università degli Studi di Teramo
Facoltà di Bioscienze e Tecnologie
Agroalimentari ed Ambientali,
Via Lerici n°1
Mosciano Sant'Angelo (TE)

Lezioni Pratiche presso :

Molino F.Ili Candelori snc,
Via dell'Industria
Casoli di Atri (TE)

ISCRITTI SEZIONE (B)

Lezioni Teoriche presso:

CE.S.C.O.T. Abruzzo
Officina Dei Sapori
Via Monsignor Marcante
Sulmona (AQ)

Lezioni Pratiche presso:

CE.S.C.O.T. Abruzzo
Officina Dei Sapori
Via Monsignor Marcante
Sulmona (AQ)

Numero massimo di partecipanti: 18 per sezione

OBIETTIVI DEL CORSO

Il Polo AGIRE, in collaborazione con la Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari ed Ambientali dell'Università degli Studi di Teramo, il Molino F.lli Candelori e la FIESA Regionale d'Abruzzo, organizza un corso per panificatori esperti finalizzato sia alla diffusione del know-how specialistico nel settore del pane e della pizza, sia a facilitare il reperimento di manodopera formata ed ottenere un pane qualitativamente elevato.

PROGRAMMA LEZIONI TEORICHE:

■ (sez. A 12/01/2015) – (sez. B 13/01/2015) ore 16.30/19.30

Varietà e Qualità del frumento

(Prof. Michele Stanca - Università di Modena e Reggio Emilia e UNASA – Unione Accademie Italiane per lo Sviluppo delle Scienze in Agricoltura). Argomenti trattati: I cereali sinonimo di civiltà. Cereali e sviluppo di nuovi formulati di pane e pasta nel terzo millennio. Le produzioni cerealicole del Mediterraneo. Rese del frumento. Elementi nutritivi forniti dai cereali. Parametri tecnologici nei frumenti. Biodiversità e sicurezza. Biodiversità e aroma. Analisi sensoriale: panel test. Biodiversità e microrganismi. I composti funzionali. Tracciabilità di specie, varietà entro specie e qualità. Il sequenziamento del genoma del frumento tenero e il futuro della cerealicoltura e dell'alimentazione.

■ (sez. A 14/01/2015) – (sez. B 15/01/2015) ore 16.30/19.30

Qualità e funzionalità delle farine di frumento e di cereali tipici Abruzzesi

(Prof. Giampiero Sacchetti - Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari ed Ambientali - Università di Teramo). Argomenti trattati: Composizione di grano tenero, duro, farro, e delle varietà tipiche Abruzzesi (Solina, Cappelli). Il processo di molitura del grano duro e del grano tenero. Resa della farina e qualità della farina. La composizione di farine e semole e la funzionalità dei loro componenti. Importanza delle fibre dei cereali per l'alimentazione umana. Le analisi di qualità delle farine e delle semole. L'indice sintetico di qualità: ISQ. Le caratteristiche qualitative delle farine e delle semole e la loro influenza sulla qualità dei prodotti finiti

■ (sez. A 19/01/2015) – (sez. B 20/01/2015) ore 16.30/19.30

Microbiologia della panificazione: aspetti generali, produzione, funzioni ed impiego del lievito di birra e del lievito naturale

(Prof. Aldo Corsetti - Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari ed Ambientali - Università di Teramo). Argomenti trattati: Introduzione e panoramica sui diversi tipi di pane delle regioni italiane. Le fasi fondamentali del processo di panificazione. La fase di fermentazione e gli agenti lievitanti. Produzione ed impiego del lievito di birra. Produzione del lievito naturale. Diversi tipi di lievito naturale ed impiego a livello artigianale ed industriale. Impiego della lievitazione diretta ed indiretta. I microrganismi del lievito naturale: lieviti e batteri lattici. I fattori che influenzano la crescita e le attività dei microrganismi. I principali controlli per il monitoraggio della qualità del lievito naturale. Attività microbiche e loro impatto sulle caratteristiche del prodotto finito. Le lezioni in aula potranno essere integrate da attività di laboratorio finalizzate all'osservazione microscopica dei microrganismi coinvolti nel processo di panificazione.

■ (sez. A 21/01/2015) – (sez. B 22/01/2015) ore 16.30/19.30

Tecnologie di produzione dei prodotti da forno: impastamento

(con riferimenti a frumenti e cereali tipici Abruzzesi), cottura e conservazione (Prof. Giampiero Sacchetti - Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari ed Ambientali - Università di Teramo). Argomenti trattati: Gli ingredienti dei prodotti da forno, scelta e funzionalità. L'impastamento: impasto diretto ed indiretto. Le impastatrici. L'impastamento di grani deboli (es. 'Solina') e del farro. La lievitazione controllata: l'utilizzo delle basse temperature. La lievitazione fisica. La cottura ed i principali tipi di forno. I difetti del pane. Il rafforzamento del pane: cause e possibili soluzioni.

■ (sez. A 26/01/2015) – (sez. B 27/01/2015) ore 16.30/19.30

Etichettatura

(Prof.ssa Paola Pittia - Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari ed Ambientali - Università di Teramo). Argomenti trattati: Le modalità di stesura delle indicazioni obbligatorie sulle etichette dei prodotti alimentari preconfezionati. Responsabilità degli operatori del settore alimentare. Le indicazioni obbligatorie previste dalla normativa per i prodotti alimentari preconfezionati: D.lgs. 109/1192 e Regolamento UE 1169/2011 a confronto. L'etichettatura nutrizionale. Le menzioni obbligatorie a seconda della destinazione dell'alimento. Etichettatura volontaria: indicazioni nutrizionali (nutrition claims) e sulla salute (health claims) previste dal regolamento CE 1924/2006. Altre indicazioni presenti in etichetta. Alimenti geneticamente modificati. Prodotti biologici. L'etichettatura di altre categorie di prodotti.

PROGRAMMA LEZIONI PRATICHE:

SEZIONE A - Docente: Sig. Attilio Di Sciascio

SEZIONE B - Docente: Sig. Osvaldo Legnini

■ (sez. A 28/01/2015) – (sez. B 29/01/2015) ore 16.30/19.30

Tecniche degli impasti

Impastiamo in laboratorio.

■ (sez. A 02/02/2015) – (sez. B 03/02/2015) ore 16.30/19.30

La fermentazione

Tecniche della fermentazione biologiche, fisiche e chimiche.

■ (sez. A 04/02/2015) – (sez. B 05/02/2015) ore 16.30/19.30

Analisi e caratteristiche delle materie prime

Realizzazione di pani con le diverse tipologie di fermentazione e di impasti. Analisi delle problematiche e delle difettosità derivanti da tecniche di fermentazione, di impasto e da caratteristiche delle farine.

■ (sez. A 09/02/2015) – (sez. B 10/02/2015) ore 16.30/19.30

Ambiente di lavoro e rapporto qualità prezzo

Tenuta ottimale degli ambienti e degli strumenti di lavoro. Manualità e ottenimento di standard qualitativi costanti durante l'intero anno. Aumento della competitività attraverso la definizione del prezzo ottimale.

■ (sez. A 11/02/2015) – (sez. B 12/02/2015) ore 16.30/19.30

Tecniche di vendita e marketing

(Dott. Lorenzo Spinosi – CEO Spinosi Marketing Strategies) Tecniche di comunicazione e vendita del pane; promozione aspetti nutrizionali/salutistici.

■ (sez. A 16/02/2015) – (sez. B 17/02/2015) ore 16.30/19.30

Progetto Salute

(Dott. Donatantonio De Falcis - Sig. Venceslao Ruccolo) La conoscenza dei progetti strategici del Ministero della Salute: Guadagnare Salute – progetto Cuore (riduzione immediata del sale nell'impasto all'1%). I grani locali e tipici utili allo sviluppo integrato dei progetti del Ministero della Salute. Pizza benessere.

■ (sez. A e sez. B 28/02/2015) ore 16.30/19.30 presso CCIAA Chieti

Panificatori in vetrina per assaggiare i risultati del Corso

Giornata di valorizzazione del processo e dei prodotti realizzati con le nuove tecniche apprese durante il corso. Degustazione finale. Incontro con la stampa.