

## Modalità di iscrizione:

Il corso si terrà dal 7 Marzo all'11 Aprile 2013 dalle ore 16.30 alle ore 19.30 presso la sedi specificate, ed è riservato ad un massimo di 15 partecipanti panificatori e addetti al settore. Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione. L'attestato di frequenza è rilasciato solo nel caso in cui si superi almeno il 70% delle ore di frequenza.

## Per partecipare:

Compilare il modulo d'iscrizione scaricabile dal sito: [www.poloagire.it](http://www.poloagire.it) e rimandarlo via e-mail a [info@poloagire.it](mailto:info@poloagire.it) oppure al Fax 0861 232435. La quota d'iscrizione al corso è di € 240+ iva da versarsi sul c/c intestato ad: Agire scarl n. 000000578935 - IBAN IT91D0555015301000000578935 della Banca Popolare di Lanciano e Sulmona - Filiale di Teramo. Le quote di iscrizione devono essere versate entro e non oltre il 05/03/2013. Il corso sarà attivato solo al raggiungimento minimo di n. 10 partecipanti.



Scopri contenuti speciali  
utilizzando il tuo smartphone!



**AGIRE SOC. CONS. A R.L.**  
■ Zona Ind.le Servizi – Sant’Atto  
64100 (TE) ■ Tel.: 0861 23 24  
35 ■ Fax: 0861, 23 24 35 ■  
Mail: [info@poloagire.it](mailto:info@poloagire.it) ■ Web  
site: [www.poloagire.it](http://www.poloagire.it)



**MOLINO F.LLI CANDELORI**  
■ Zona Ind.le Casoli di Atri 64032  
(TE) ■ Tel./Fax: 085. 87 09 140 ■  
Mail: [info@molinocandelori.it](mailto:info@molinocandelori.it) ■  
Web site: [www.molinocandelori.it](http://www.molinocandelori.it)



**FACOLTÀ DI AGRARIA**  
■ Via Carlo R. Lerici 1 - 64023  
Mosciano S. Angelo (TERAMO) ■  
Tel. 0861, 26 69 08 / 0861, 26 68  
92 ■ Fax: 0861, 26 69 15 ■ Mail:  
[spresagr@unite.it](mailto:spresagr@unite.it) ■ Web site:  
[www.unite.it](http://www.unite.it)

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



in collaborazione con:



dal 7 MARZO all'11 APRILE 2013

CORSO di FORMAZIONE

# i Panificatori

Formazione e Aggiornamento per panificatori ed addetti al settore



**Gli incontri si terranno presso:**

- Facoltà di Agraria dell'Università di Teramo
- Molino F.lli Candelori; Casoli di Atri (TE)

[www.poloagire.it](http://www.poloagire.it)

## Obiettivi del Corso

Il Polo Agire in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Teramo e Molino F.Ili Candelori snc, organizzano un corso per panificatori esperti per diffondere know-how specialistico nel settore del pane e della pizza nonché per facilitare il reperimento di manodopera formata ed ottenere un pane qualitativamente elevato.

## PROGRAMMA - LEZIONI TEORICHE

Sede Facoltà di Agraria Università di Teramo - Mosciano Sant'Angelo

■ 07 Marzo ore 16.30 / 19.30

### Qualità e funzionalità delle farine

(Prof. Giampiero Sacchetti – Facoltà Agraria Università di Teramo);

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. 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.

■ 11 Marzo ore 16.30 / 19.30

### Microbiologia della panificazione: aspetti generali

(Prof. Aldo Corsetti – Facoltà Agraria Università di Teramo)

■ 12 Marzo ore 16.30 / 19.30

### Produzione, funzioni ed impiego del lievito di birra e lievito naturale

(Prof. Aldo Corsetti – Facoltà Agraria Università di Teramo)

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. 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 nell'impasto 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.

■ 13 Marzo ore 16.30 / 19.30

### Tecnologie di produzione dei prodotti da forno

(Prof. Giampiero Sacchetti – Facoltà Agraria Università di Teramo)

Gli ingredienti dei prodotti da forno: scelta e funzionalità. L'impastamento: impasto diretto ed indiretto. Le impastatrici. La lievitazione controllata: l'utilizzo delle basse temperature. La lievitazione fisica. La cottura ed i principali tipi di forno. I difetti del pane. Il raffermamento del pane: cause e possibili soluzioni

■ 20 Marzo 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)

## Materiale fornito e Attestato Finale

Ad ogni partecipante sarà fornito il "Quaderno del fornaio" contenente le dispense ed il materiale illustrato ed un **attestato di partecipazione** controfirmato dagli organizzatori.

## PROGRAMMA - LEZIONI PRATICHE

Sede Molino F.Ili Candelori; Casoli di Atri (TE)

■ 18 Marzo ore 16.30 / 19.30

### Tecniche degli impasti

(Sig. Attilio Di Sciascio – Esperto del settore panificazione)  
Impastiamo in laboratorio.

■ 19 Marzo ore 16.30 / 19.30

### La fermentazione

(Sig. Attilio Di Sciascio – Esperto del settore panificazione)  
Tecniche della fermentazioni biologiche, chimiche e fisiche.

■ 25 Marzo ore 16.30 / 19.30

### Analisi e caratteristiche delle materie prime

(Sig. Attilio Di Sciascio – Esperto del settore panificazione)  
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.

■ 26 Marzo ore 16.30 / 19.30

### Ambiente di lavoro e rapporto qualità prezzo

(Sig. Attilio Di Sciascio – Esperto del settore panificazione)  
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.

■ 2 Aprile ore 16.30 / 19.30

### Tecniche di vendita e marketing

(Dott. Lorenzo Spinosi – Esperto del settore comunicazione)  
Tecniche di marketing e vendita del pane; promozione aspetti nutrizionali/salutistici.

■ 11 Aprile ore 16.30 / 19.30

### Panificatori in vetrina per assaggiare i risultati del corso

Giornata di valorizzazione dei processi e dei prodotti secondo le nuove tecniche apprese durante il corso. Degustazione finale.