

Docente **Simona Lauri** Tecnologo Alimentare, assistenza tecnica, consulenza, formazione, docenza, corsi, perizie, dimostrazioni in Italia e Estero.

Corso di panificazione completo (pane, pizza, grandi lievitati, prodotti dolci) (30 ore di lezione) (evento in DAD, in presenza, in registrata) per operatori professionisti e organi di controllo.

Alcune tematiche elencate devono essere affrontate da altri professionisti del gruppo, anzi sarebbe auspicabile, proprio per la maggior competenza specifica.

Microbiologia

- Cenni di microbiologia alimentare.
- Microbiologica delle materie prime e rischi microbiologici.
- Differenza microbiologica, di processo e di gestione tra *S. cerevisiae* e pasta acida naturale (madre).
- Malattie e difetti pane.
- Case history di pericoli microbiologici.

Tecniche di processo

- Differenze ed analisi tra le metodiche di lavoro.
- Uso degli pseudocereali senza glutine.
- Azione tecnologica di ciascun ingrediente.
- Difetti di processo.
- Legislazione specifica del settore.

Etichettatura

- Legislazione specifica europea, italiana e diritto alimentare.
- Realizzazione tabella nutrizionale.
- Denominazione di vendita.
- Realizzazione etichetta tipo ed analisi errori comuni.
- Case history di frodi amministrative.
- Annona in panificio.
- Controlli e Problematiche inerenti le canne fumarie e l'ambiente.
- Controlli e Legislazione per senza glutine.

Approfondimenti monotematici pratici (evento in presenza)

Gli approfondimenti monotematici sono rivolti ai panificatori, chef, pasticceri, addetti alla ristorazione, casalinghe, ragazzi.

- Pani da ristorazione e mignon (8 ore +2 preparazione)
- Confronto tra lavorazioni, valutazione pratica e realizzazione prodotti tipo (16 ore +2 preparazione)
- Pani colazione e merenda (8 ore +2 preparazione)
- Torta da forno classiche e moderne (8 ore)
- Snack, focacce e prodotti salati (10 ore)
- Realizzazione grandi lievitati (16 ore)
- Confronto tra tecniche di pizza classica, pala, teglia (16 ore +2 preparazione)
- Panificazione tradizionale italiana ed internazionale (16 ore +2 preparazione)
- Prodotti senza glutine (8 ore)