

ATTIVITA' PRESTAZIONALI PER CIASCUN PROFILO

Profilo 1

Esperto nella preparazione di semola fermentata, analisi microbiologiche e shelf life delle paste fresche.

L'esperto dovrà operare presso la Piattaforma di Tecnologie Alimentari, laboratorio di Tecnologie Alimentari, per lo svolgimento delle seguenti attività:

- Preparare e rinfrescare la semola fermentata con l'impiego di una fermentiera.
- Determinare analiticamente i parametri chimici della semola fermentata (pH, acidità titolabile) e quelli microbiologici (conte in piastra).
- Effettuare le analisi microbiologiche della semola fermentata e della pasta fresca, che comprende anche pasta fresca ripiena, e determinare la shelf life della pasta.
- Recarsi nelle aziende partecipanti al progetto, per trasferire i risultati della sperimentazione, ed effettuare le analisi sulla pasta prodotta in azienda.
- Redigere report periodici.

Si richiedono pertanto:

- Conoscenza dei processi di fermentazione che possono essere condotti con gli sfarinati di grano duro.
- Conoscenza delle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche di una semola fermentata.
- Conoscenza dei processi di produzione della pasta, dalla trafilatura al confezionamento.
- Conoscenza teorica e pratica delle analisi chimico-fisiche e microbiologiche che possono essere effettuate sulla semola fermentata e sulla pasta, compresa la pasta fresca ripiena.

Profilo 2

Esperto in sfarinati, pasta, processi di pastificazione, e relative metodiche analitiche

L'esperto dovrà operare presso la Piattaforma di Tecnologie Alimentari, laboratorio di Tecnologie Alimentari, per lo svolgimento delle seguenti attività:

- Effettuare le analisi sugli sfarinati impiegati per la preparazione di pasta e pane.
- Determinare la formulazione ottimale degli impasti necessari ad effettuare prove di panificazione
- Effettuare prove di pastificazione, anche con l'impiego di semola fermentata.
- Effettuare analisi sulla pasta, di tipo chimico fisico (acidità, tempi di cottura, gelatinizzazione dell'amido) e nutrizionale (digeribilità in vitro dell'amido, indice glicemico).
- Effettuare le analisi sugli impasti e sul pane ottenuto dopo cottura degli impasti.
- Trasferire in azienda i risultati delle prove effettuate.
- Redigere report periodici.

Si richiedono pertanto:

- Conoscenza delle varietà di grano, sia moderne che "antiche", impiegate nella produzione di pane e pasta.
- Conoscenza teorica e pratica delle metodiche analitiche utilizzate nella caratterizzazione degli sfarinati.
- Conoscenza teorica e pratica delle metodiche analitiche utilizzate per la caratterizzazione degli impasti.
- Conoscenza teorica e pratica delle metodiche analitiche utilizzate per la caratterizzazione chimico fisica e nutrizionale della pasta fresca.
- Conoscenza teorica e pratica delle metodiche analitiche utilizzate per la caratterizzazione del pane a mollica e del pane a sfoglia, in particolare della spettrometria RAMAN.

Profilo 3 Esperto in processi alimentari

L'esperto dovrà operare presso la Piattaforma di Tecnologie Alimentari, laboratorio di Tecnologie Alimentari, per lo svolgimento delle seguenti attività:

- Effettuare l'analisi dei processi produttivi aziendali attraverso visite aziendali, determinare le criticità di processo e redigere un report.
- Effettuare prove di panificazione, con l'impiego del siero di latte in polvere, presso l'impianto forno pilota.
- Trasferire in azienda i risultati delle prove effettuate nell'impianto pilota.
- Effettuare prove di produzione di dolci in collaborazione con le aziende.
- Studiare l'alta qualità dei prodotti preparati in azienda attraverso analisi di tipo strutturale, chimico fisico e microbiologico.
- Redigere report periodici.

Si richiedono pertanto:

- Capacità di relazionarsi con le aziende.
- Conoscenza teorica e pratica dei processi tecnologici di produzione di pane e dolci tradizionali.
- Conoscenza teorica e pratica della tecnologia di produzione con l'impiego del siero di latte ovino in polvere.
- Conoscenza teorica e pratica delle metodiche analitiche impiegate per studiare l'alta qualità dei prodotti da forno.

Profilo 4 Esperto in analisi sensoriale

L'esperto dovrà operare presso la Piattaforma di Tecnologie Alimentari, laboratorio di Tecnologie Alimentari, per lo svolgimento delle seguenti attività:

- Organizzare e condurre i test di analisi sensoriale sui prodotti alimentari oggetto di studio, sia presso Porto Conte Ricerche che in collaborazione con le aziende coinvolte nei progetti.
- Effettuare l'analisi dei dati.
- Trasferire in azienda i risultati delle prove effettuate.
- Redigere report periodici.

Si richiedono pertanto:

- Capacità di relazionarsi con le aziende.
- Conoscenza delle metodiche di analisi sensoriale e esperienza pratica nella loro applicazione.

**Profilo 5
Esperto in tecnologie alimentari e packaging**

L'esperto dovrà operare presso la Piattaforma di Tecnologie Alimentari, laboratorio di Tecnologie Alimentari, per lo svolgimento delle seguenti attività:

- Effettuare l'analisi dei prodotti alimentari (dolci)
- Trasferire in azienda i risultati delle prove effettuate nell'impianto pilota.
- Seguire le prove di produzione presso le imprese aderenti al cluster
- Effettuare prove di produzione di dolci in collaborazione con le aziende.
- Studio della shelf life dei prodotti dolciari e del sistema di packaging
- Redigere report periodici.

Si richiedono pertanto:

- Conoscenza teorica e pratica dei processi tecnologici di produzione di dolci tradizionali.
- Conoscenza teorica e pratica delle analisi chimico e fisiche dei prodotti alimentari
- Conoscenza teorica e pratica delle metodiche analitiche impiegate per studiare l'alta qualità dei prodotti da forno.
- Conoscenza teorica e pratica dei sistemi di packaging dei prodotti da forno (dolci)