



ANTIM
Associazione Nazionale
Tecnici dell'Industria Molitoria



CORSO PER:

“TECNICO DELL'INDUSTRIA MOLITORIA”

CORSO DI FORMAZIONE SULLE TECNICHE E SULLE TECNOLOGIE INNOVATIVE IN CAMPO MOLITORIO

STRUTTURA DEL CORSO

L'attività formativa prevede un **percorso comune** per fornire le nozioni di carattere generale sulla tecnologia molitoria e sulla legislazione in materia e **due percorsi specialistici**, uno dedicato all'**analisi e controllo qualità**, l'altro alla **programmazione della produzione e manutenzione degli impianti**.

Sono previste sia lezioni frontali che modalità interattive (esercitazioni, studio di casi pratici, laboratori). Durante il corso saranno organizzate visite didattiche ad impianti della zona.

DESTINATARI

Direttori tecnici, responsabili di produzione, responsabili controllo qualità, professionisti con specifica esperienza nel settore.

SEDE

Cisita Parma, Borgo G. Cantelli 5 – 43121 Parma.



CALENDARIO ATTIVITÀ, PROGRAMMA E DOCENTI

A. PERCORSO COMUNE (70 ORE)

A partire dal 22 settembre 2022, nelle giornate di giovedì e venerdì con cadenza bisettimanale.
Il calendario completo verrà consegnato a seguito della conferma dell'avvio del corso.



ARGOMENTO	DOCENTE/I	N. ORE
Legislazione e normativa: limiti legali per consumo umano e animale di farine, semole e sottoprodotti della macinazione	Mia Marchini	8
Normativa ATEX e gestione dei rischi da esplosione nell'ambiente di lavoro	Paolo Panzavolta Giuseppe Vignali	12
Merceologia dei cereali: composizione analitica e qualità delle cariossidi di frumento tenero e duro	Flavio Codovilli	6
Contratti di compravendita dei grani: caratteri qualitativi e parametri	Roberto Ranieri	8
Tecnologie di pulizia e preparazione	Davide Marchini	8
Tecnologie di insilaggio e condizionamento	Davide Marchini	8
Tecnologie di macinazione: laminatoi di prima rottura, setacci, pulitrici di separazione e svestimento crusca, laminatoi lisci di rimacina	Federico Solari	12
Tecnologie e ricette di miscelatura di farine e semole	Simona Lauri	8

B. PERCORSO SPECIALISTICO "ANALISI E CONTROLLO QUALITÀ" (40 ORE)

A partire dal 19 gennaio 2023, nelle giornate di giovedì e venerdì con cadenza bisettimanale.

Il calendario completo verrà consegnato a seguito della conferma dell'avvio del corso.



ARGOMENTO	DOCENTE/I	N. ORE
Analisi per partita, ricevimento, condizionamento campione: preparazione campione, analisi varietale, ricerca insetti, valutazione scarto, peso ettolitrico, umidità, presenza di muffe, falling number, proteine	Flavio Codovilli	8
Reologia generale	Flavio Codovilli	8
Criteri di qualità delle farine e strumenti di misurazione: condizioni di impastamento, temperature impasto e componenti proteine); ceneri; assorbimento di acqua, amilasi, farine per biscotto, fette biscottate, pane diretto e con biga, grissini, viennoiserie fresca e surgelata, grandi lievitati	Franco Antoniazzi	16
Normazione tecnica e certificazioni volontarie di prodotto/processo: sicurezza (ISO 22000), rintracciabilità (ISO 22005), marchi DOP e IGP, Specialità Tradizionali Garantite, produzioni biologiche, disciplinari volontari di prodotto BRC e IFS	Franco Antoniazzi	8

C. PERCORSO SPECIALISTICO “PROGRAMMAZIONE DELLA PRODUZIONE E MANUTENZIONE” (84 ORE)

A partire dal 26 gennaio 2023, nelle giornate di giovedì e venerdì con cadenza bisettimanale.

Il calendario completo verrà consegnato a seguito della conferma dell'avvio del corso.



ARGOMENTO	DOCENTE/I	N. ORE
MS Excel e programmazione della produzione	Natalya Lysova - Federico Solari	24
Aeraulica e diagrammi di condizionamento	Mattia Armenzoni	16
Diagrammi di macinazione del grano tenero	Mattia Armenzoni - Flavio Zambelli	12
Diagrammi di macinazione del grano duro	Francesco Acquaviva - Davide Marchini	12
Manutenzione: programmazione e tecniche di intervento a guasto	Natalya Lysova - Federico Solari	20

BREVE PROFILO DEI DOCENTI

Francesco Acquaviva, grande esperto di diagrammi di macinazione del grano duro, ha lavorato per 20 anni nel gruppo Barilla prima come Capo Mugnaio e poi come Tecnologo di macinazione. Nel 2009 fonda la SONTECH, una società di consulenza che ha come scopo quello di diffondere nuove tecnologie applicabili al processo di macinazione di molini a grano duro.

Franco Antoniazzi, Docente di Tecnologia Alimentare in diverse Università (Parma, IULM Milano, Genova, Buenos Aires), membro di società scientifiche nazionali ed internazionali per il settore agro-alimentare, è stato responsabile R&S per alcune delle maggiori aziende alimentari italiane ed estere. Un'attività che oggi prosegue in qualità di consulente per l'innovazione di prodotti e processi.

Mattia Armenzoni, Laurea Magistrale in Ingegneria Meccanica dell'Industria Alimentare, dal 2015 si occupa di Ricerca & Sviluppo di prodotti e processi presso FMB Eng.In.E., società che fornisce un servizio di consulenza alle aziende dal punto di vista impiantistico, di processo e di trasferimento tecnologico.

Flavio Codovilli, uno dei massimi esperti nella qualità delle farine e nella tecnologia dei prodotti da forno, per 18 anni ha ricoperto la carica di Responsabile ricerca grano tenero, farine e cereali del gruppo Barilla. Come consulente si occupa di ricerca applicata per la trasformazione dei cereali e collabora con Open Fields sulla tecnologia molitoria e sugli ingredienti a base di cereali.

Simona Lauri, consulente tecnico, perito, docente e formatore di arte bianca per professionisti e privati, giudice di gara in diverse competizioni italiane ed estere, è iscritta all'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Lombardia e della Liguria. E' giornalista pubblicista nonché direttore della testata Quotidie Magazine.

Natalya Lysova, Laurea Magistrale in Ingegneria degli Impianti e delle Macchine dell'Industria Alimentare, Dottore di Ricerca in ingegneria Industriale presso l'Università di Parma, collabora ai progetti di ricerca di FMB Eng.In.E., società che fornisce un servizio di consulenza alle aziende dal punto di vista impiantistico, di processo e di trasferimento tecnologico.

Davide Marchini, Laurea Magistrale in Ingegneria Meccanica dell'Industria Alimentare, ampia esperienza come docente e formatore nell'ambito agroalimentare, si occupa di sviluppo di soluzioni tecniche e informatiche presso FMB Eng.In.E., società che fornisce un servizio di consulenza alle aziende dal punto di vista impiantistico, di processo e di trasferimento tecnologico.

Mia Marchini, Dottore di Ricerca in Scienze degli Alimenti presso l'Università di Parma, vanta un'esperienza nei cereali alternativi e pseudo-cereali, nella qualità e sicurezza alimentare e nella comunicazione scientifica. E' Tecnologa Alimentare presso Open Fields, società di consulenza sull'innovazione e trasferimento tecnologico nel settore agroalimentare e presso l'Azienda Agraria Sperimentale Stuard di Parma.

Paolo Panzavolta, Project Manager per diversi anni presso la Golfetto Sangati S.P.A. – Molini, nel 2003 fonda la società di consulenza P & LP Service, specializzata nel campo impiantistico e sulla sicurezza, in particolar modo sulla normativa ATEX.

Roberto Ranieri, esperto di tecniche di lavorazione industriale, gestione dell'innovazione, qualità del grano duro, per 17 anni ha lavorato nel gruppo Barilla come Responsabile dell'unità di ricerca delle materie prime strategiche e del relativo laboratorio. Nel 2010 fonda Open Fields, società di consulenza sull'innovazione e trasferimento tecnologico nel settore agroalimentare, di cui è Amministratore Unico. Dal 2020 è Presidente dell'Azienda Agraria Sperimentale Stuard di Parma.

Federico Solari, Ricercatore presso il Dipartimento di Ingegneria dell'Università di Parma, vanta numerose esperienze in ambito accademico e professionale. Titolare dell'insegnamento di "Food Industry Systems" nel corso di Laurea Magistrale in Engineering for the Food Industry, fino al 2021 è stato amministratore delegato di FMB Eng.In.E., società che fornisce un servizio di consulenza alle aziende dal punto di vista impiantistico, di processo e di trasferimento tecnologico.

Giuseppe Vignali, Professore Associato presso il Dipartimento di Ingegneria dell'Università di Parma, vanta numerose esperienze in ambito accademico e professionale. E' titolare dell'insegnamento di "Gestione della Qualità e della Sicurezza" nel Corso di Laurea Magistrale in Ingegneria Gestionale e dell'insegnamento di "Food Packaging Materials and Technology" nel corso di Laurea Magistrale in Engineering for the Food Industry.

Flavio Zambelli, grande esperto di diagrammi di macinazione del grano tenero, vanta 40 anni di esperienza, nazionale ed internazionale, nella macinazione della farina di frumento: attualmente è Direttore Tecnico delle unità di macinazione situate in Africa occidentale e centrale per Eurafrique SAM del gruppo Seaboard Overseas and Trading.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE E ISCRIZIONE

Per formalizzare l'adesione è necessario compilare e spedire, entro il 02/09/2022, la scheda di iscrizione che ha valore di impegno alla partecipazione al corso. L'ammissione al corso seguirà l'ordine cronologico delle domande pervenute e la partecipazione in presenza sarà consentita ai primi 20 iscritti. Sarà comunque prevista la fruizione delle lezioni a distanza e in tempo reale tramite la connessione ad una piattaforma dedicata (salvo nel caso di visite aziendali). E' possibile, per motivi organizzativi, che alcune lezioni vengano erogate esclusivamente a distanza.

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE E MODALITÀ DI PAGAMENTO

PER ASSOCIATI ITALMOPA E/O UPI	PER ASSOCIATI ANTIM	PER NON ASSOCIATI
Percorso A: € 900 + IVA	Percorso A: € 1.125 + IVA	Percorso A: € 1.350 + IVA
Percorso B: € 700 + IVA	Percorso B: € 875 + IVA	Percorso B: € 1.050 + IVA
Percorso C: € 1.200 + IVA	Percorso C: € 1.500 + IVA	Percorso C: € 1.800 + IVA
Percorso A+B: € 1.400 + IVA	Percorso A+B: € 1.750 + IVA	Percorso A+B: € 2.100 + IVA
Percorso A+C: € 1.900 + IVA	Percorso A+C: € 2.375 + IVA	Percorso A+C: € 2.850 + IVA
Percorso A+B+C: € 2.250 + IVA	Percorso A+B+C: € 2.815 + IVA	Percorso A+B+C: € 3.375 + IVA

A seguito della conferma dell'avvio del corso da parte di Cisita Parma, il pagamento dovrà essere effettuato a mezzo bonifico bancario anticipato e la partecipazione al corso è subordinata all'invio (tramite e-mail) della copia del bonifico stesso.

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

Annalisa Roscelli, tel. 0521/226500, e-mail: roscelli@cisita.parma.it



CISITA PARMA SCARL

B.go Girolamo Cantelli 5 - 43121 Parma

tel. 0521 226500

cisita@cisita.parma.it

www.cisita.parma.it

lun. - ven. 9.00 - 13.00 e 14.00 - 18.00

