

Servizio Sviluppo delle filiere vegetali

DETERMINAZIONE N.

DEL

Oggetto: Programma Operativo Annuale 2021. Realizzazione attività informativa sul tema "Il pane tradizionale della Sardegna: introduzione all'analisi sensoriale - 1° Modulo". Conferimento incarichi ai relatori.

## **Il Direttore del Servizio**

- VISTA la Legge Regionale 8 agosto 2006 n. 13 "Riforma degli Enti agricoli e riordino delle funzioni in agricoltura. Istituzione delle Agenzie Agris Sardegna, Laore Sardegna e Argea Sardegna";
- VISTA la Legge Regionale 13 novembre 1998 n. 31 "Disciplina del personale regionale e dell'organizzazione degli uffici della Regione" e successive modifiche;
- VISTA la legge regionale 15 maggio 1995 n.14 recante "Indirizzo, controllo, vigilanza e tutela sugli enti, istituti ed aziende regionali" e successive modifiche;
- VISTO lo Statuto dell'Agenzia, approvato con Delibera della Giunta Regionale n. 5/15 del 3 febbraio 2011;
- VISTO il Decreto del Presidente della Regione n. 152 del 31/12/2020 con il quale è stato conferito al Dott. Gerolamo Solina l'incarico di Commissario Straordinario;
- VISTA la determinazione del Commissario Straordinario n. 177/2020 del 30.06.2020 con la quale è stato conferito l'incarico di Direttore del Servizio Sviluppo delle Filiere Vegetali al dott. Tonino Selis;
- VISTO il D.Lgs. 118/2011 e Allegato 4/2, punto 8. concernente l'esercizio provvisorio e la gestione provvisoria;

## **PREMESSO CHE**

1. nell'ambito delle iniziative programmate nel POA per l'anno 2021 si prevede che l'Agenzia Laore realizzi specifiche attività per lo sviluppo e la valorizzazione delle produzioni del comparto cerealicolo;
2. nell'ambito delle attività di promozione dei prodotti tipici ottenuti attraverso la trasformazione di materiale selezionato in Sardegna risulta evidente l'importanza di:
  - a. ampliare le conoscenze di tutti i soggetti operanti nelle filiere del frumento duro;
  - b. migliorare l'efficacia dell'informazione sui pani tipici di qualità;
  - c. creare i presupposti per una migliore integrazione di tutti i soggetti della filiera;
3. nel periodo ottobre - novembre 2014 si è svolto un primo modulo informativo per tecnici e operatori della filiera dei pani tradizionali che ha consentito ai componenti del gruppo di apprendere le principali informazioni sulle tecniche specifiche dell'analisi sensoriale del pane.

## **VALUTATO CHE**

1. i panel d'assaggio delle diverse produzioni agroalimentari costituiscono ormai un importante strumento di lavoro per le imprese che ne fanno utilizzo per la valorizzazione e caratterizzazione delle produzioni;
2. i panel d'assaggio costituiscono uno strumento indispensabile per fornire informazioni sulle caratteristiche organolettiche e tecnologiche degli alimenti;
3. è necessario promuovere la costituzione di un panel capace di valutare oggettivamente le qualità organolettiche delle diverse tipologie di pane sia di provenienza locale che nazionale o estera;
4. per formare un apposito panel di assaggio è opportuno garantire l'addestramento del gruppo di tecnici e operatori del settore già oggetto di formazione attraverso specifiche sedute di assaggio guidate da esperti del settore.

## **CONSIDERATO CHE**

1. per garantire la formazione di un gruppo panel d'assaggio stabile, in grado di operare in ambito regionale, nelle more di procedere ad ulteriori momenti di approfondimento per operatori e tecnici già

Servizio Sviluppo delle filiere vegetali

DETERMINAZIONE N.

DEL

formati in precedenza, è opportuno ampliare l'attività di tipo informativo coinvolgendo un congruo numero di operatori della filiera del pane tradizionale ed un altro gruppo di tecnici dei Servizi "Sviluppo delle filiere vegetali" e "Sviluppo della multifunzionalità e valorizzazione della biodiversità agricola per la Multifunzionalità";

2. l'attività di formazione degli operatori e dei tecnici che dovranno operare in un gruppo di assaggio, appositamente addestrato, necessita di docenti altamente qualificati in materia;
3. a causa dell'attuale stato pandemico da COVID 19, non essendo possibile effettuare gli incontri informativi "in presenza", si dovrà procedere alla realizzazione della sola parte teorica del programma in modalità "webinar" e, di conseguenza, verrà rimandata ad un momento successivo sia la parte pratica del presente modulo informativo che le sedute di riallineamento degli assaggiatori già formati;

### **PRESO ATTO CHE**

1. l'Unità Organizzativa "Sviluppo delle filiere cerealicole", ha programmato, per gli operatori delle filiere dei pani tradizionali e tecnici delle Agenzie, un modulo informativo sul tema "Il pane tradizionale della Sardegna: introduzione all'analisi sensoriale - 1° Modulo", i cui dettagli sono riportati nella scheda n. 1, allegata alla presente per farne parte integrante e sostanziale;
2. l'attività informativa in fase di programmazione prevede il coinvolgimento di alcuni relatori esterni così come da programma allegato;
3. i sottoelencati relatori esterni, opportunamente informati sulle esigenze proprie dell'attività informativa in questione, hanno dato la propria disponibilità a tenere apposite relazioni nell'ambito del modulo informativo di cui alla presente determinazione e più specificatamente:
  - a) il prof. Giovanni Antonio Farris, microbiologo alimentare - già docente presso l'Università degli Studi di Sassari per relazionare sul tema: "il pane tradizionale: l'importanza dell'utilizzo del lievito madre" (numero ore 1,00);
  - b) la Dr.ssa Simonetta Fois, agronoma - ricercatrice presso Porto Conte Ricerche - settore Tecnologie Alimentari, per relazionare sul tema: "Qualità panificatoria del grano duro e del grano tenero" (numero ore 1,30);
  - c) il Dr. Pasquale Catzeddu, agronomo - ricercatore presso Porto Conte Ricerche - settore Tecnologie Alimentari, per relazionare sul tema: "Aspetti tecnologici degli sfarinati: la ricerca e l'innovazione" (numero ore 1,30);
  - d) la Dr.ssa Alessandra Guigoni, antropologa - Ph.D. Università di Siena e Postdoc Università di Cagliari, per relazionare sul tema "Aspetti antropologici: il valore dei pani ieri e oggi" (numero ore 2,30);
  - e) Il Dr. Pier Paolo Sedda, tecnologo alimentare, per relazionare sul tema "Processo molitorio. Sfarinati e loro comportamento in panificazione" (numero ore 2,30);
  - f) la Dr.ssa Simona Lauri, esperta tecnologa alimentare, per relazionare sul tema "La tecnologia di panificazione. Analisi delle diverse fasi e valutazione dei difetti del pane" (numero ore 5,00);
  - g) la Dr.ssa Manuela Sanna, agronoma - ricercatrice presso Porto Conte Ricerche - settore Tecnologie Alimentari, esperta in materia di analisi sensoriale dei pani tradizionali per relazionare:
    - "Il ruolo del panel leader. Brevi cenni sulle norme di comportamento. Preparazione dei campioni per l'assaggio. Definizione del vocabolario" (numero ore 2,30) .
    - "Il panel come strumento di misura. Scale di misura. Enunciazione dei descrittori olfattivi. Il laboratorio di analisi sensoriale, cenni sulle norme ISO. I principali metodi utilizzati dall'analisi sensoriale" (numero ore 2,30).

Servizio Sviluppo delle filiere vegetali

DETERMINAZIONE N.

DEL

4. i tecnici dell'Agenzia Laore Sardegna operanti nelle filiere cerealicole hanno potuto verificare ed apprezzare, durante il proprio percorso formativo e professionale, le competenze dei sopra indicati relatori.

#### ACCERTATO CHE

1. il Prof. Giovanni Antonio Farris, già professore ordinario di Microbiologia Agroalimentare presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Sassari, interverrà a titolo gratuito;
2. la Dr.ssa Simonetta Fois, agronoma - ricercatrice presso Porto Conte Ricerche - settore Tecnologie Alimentari, interverrà a titolo di collaborazione istituzionale;
3. il Dr. Pasquale Catzeddu, agronomo - ricercatore presso Porto Conte Ricerche - settore Tecnologie Alimentari, interverrà a titolo di collaborazione istituzionale;
4. la Dr.ssa Manuela Sanna, agronoma - ricercatrice presso Porto Conte Ricerche - settore Tecnologie Alimentari, interverrà a titolo di collaborazione istituzionale;
5. la Dr.ssa Alessandra Guigoni, antropologa, dottore di ricerca "In Metodologie della ricerca etnoantropologica (SSD M DEA/01), esperta conoscitrice delle tradizioni sarde nell'ambito dell'arte della panificazione; in possesso di "Abilitazione Scientifica Nazionale per la II fascia dei professori universitari nel Settore Concorsuale 11/A5 - Scienze Demoetnoantropologiche"; autrice di circa sessanta pubblicazioni scientifiche; dirige la collana editoriale Ciborama; ha svolto negli anni attività di docenza e consulenza in ambito nazionale su tematiche antropologiche del settore alimentare;
6. la Dr.ssa Simona Lauri, che interverrà per conto della "QUITE Associazione Culturale – Partita IVA 95082710120 con sede legale c/o Studio Commercialista STEFANO DE VIDDI - Via F. Aprile n.1 - 21100 Varese, laureata in Scienze delle Preparazioni Alimentari. tecnologa alimentare, iscritta all'Albo Tecnologi Alimentari Regione Lombardia e Liguria OTA n.1; consulente tecnico per la panificazione per associazioni, privati ed aziende; iscritta all'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Regione Lombardia e Liguria ed all'Albo dei Giornalisti Pubblicisti; è un'affermata professionista e svolge attività di consulente tecnico, perito, docente, maestro e formatore di Arte Bianca per Professionisti, Associazioni, Enti Nazionali ed Internazionali, Privati, Aziende, Fiere e Manifestazioni Italiane ed Estere. Autore di numerose pubblicazioni scientifiche su portali, testate giornalistiche e di libri di settore. Direttore Responsabile della testata Quotidie Magazine;
7. il Dr. Pier Paolo Sedda, laureato in Scienze e tecnologie alimentari, responsabile di produzione presso lo stabilimento UNICHEF di Santa Giusta; ha maturato esperienze nelle filiere delle paste fresche surgelate; opera nel settore della consulenza e supporto aziendale nella gestione della qualità e dei processi in ambito alimentare. Ha maturato esperienza pluriennale sulle metodiche di implementazione di Manuali di Autocontrollo con metodologia HACCP, sulle certificazioni volontarie (norme ISO, BRC, IFS) e sulla validazione delle etichette sulla base della normativa europea vigente. Svolge attività di assistenza alle aziende nella scelta impiantistica e validazione dei processi di trasformazione.

**CONSIDERATO CHE** il Prof. Giovanni Antonio Farris, la Dr.ssa Simonetta Fois, il Dr. Pasquale Catzeddu, la Dr.ssa Alessandra Guigoni, il Dr. Pier Paolo Sedda, la Dr.ssa Simona Lauri e la Dr.ssa Manuela Sanna, visti i curriculum, hanno elevata competenza ed esperienza ultradecennale sulle tematiche precedentemente individuate.

#### VERIFICATO CHE

1. i seguenti relatori, individuati per svolgere l'attività di informazione e divulgazione in esame:
  - a. Dr.ssa Alessandra Guigoni;
  - b. Dr. Pier Paolo Sedda;

Servizio Sviluppo delle filiere vegetali

DETERMINAZIONE N.

DEL

- c. Dr.ssa Simona Lauri che intervorrà per conto della "QUITE Associazione Culturale - Codice fiscale [REDACTED] con sede legale [REDACTED] - Email: [REDACTED],

hanno esperienza pluridecennale nel comparto, presentando elevata professionalità ed hanno il profilo professionale riconducibile ai requisiti richiesti, per i "relatori di Fascia A" al punto 14.a dell'Allegato alla Determinazione n. 13319/370 del 3 luglio 2017, avente per oggetto Disposizioni attuative della Misura 1 "Trasferimento di conoscenze e azioni di informazione" – Sottomisura 1.2 – "Sostegno ad attività dimostrative e azioni di informazione" – Tipologia di intervento 1.2.1 "Attività dimostrative e azioni di informazione" rivolte agli addetti del settore agricolo, alimentare, forestale, ai detentori di aree forestali, alle PMI operanti nelle zone rurali e altri beneficiari delle misure del PSR 2014/2020.

2. il Prof. Giovanni Antonio Farris intervorrà a titolo gratuito;
3. la Dr.ssa Simonetta Fois, il Dr. Pasquale Catzeddu e la Dr.ssa Manuela Sanna intervorranno a titolo di collaborazione istituzionale.
4. l'onorario lordo di 100,00 euro/ora stabilito per i Docenti, in considerazione delle competenze e della pluridecennale esperienza nel settore, risulta congruo ed in linea con la retribuzione oraria fissata per docenti di fascia A nell'ambito del PSR Regione Sardegna 2014/ 2020, Misura 1 tipologia di intervento 1.2.1;
5. i docenti possiedono conoscenze consolidate nel campo della valorizzazione delle produzioni tipiche, dei processi produttivi della panificazione, della microbiologia delle paste acide e della lievitazione naturale del pane e dei prodotti da forno, nonché dell'analisi sensoriale dei prodotti alimentari, nella creazione e gestione dei panel di assaggio.

### CONSIDERATO CHE

1. terminato l'esercizio provvisorio autorizzato con la determinazione del Commissario straordinario n. 2/2021 del 07/01/2021, è consentita esclusivamente una gestione provvisoria del bilancio, nei limiti degli stanziamenti previsti nell'esercizio 2021 dell'ultimo bilancio approvato;
2. come previsto dall'Allegato 4/2 del D.Lgs. 118/2011, punto 8.3, l'impegno viene assunto nei limiti consentiti dalla gestione provvisoria in quanto trattasi di spesa necessaria al fine di evitare che siano arrecati danni d'immagine certi all'Agenzia, conseguenti all'impossibilità di realizzare l'iniziativa in questione, considerato che l'Agenzia ha avviato la programmazione dell'attività informativa sul tema "Il pane tradizionale della Sardegna: introduzione all'analisi sensoriale - 1° Modulo" e acquisito le manifestazioni d'interesse;

**ACCERTATO CHE** sul capitolo SC 10.0241 delle uscite di bilancio per l'esercizio finanziario 2021 dell'Agenzia è disponibile la somma per garantire la realizzazione dell'iniziativa indicata in premessa.

**VALUTATO CHE** per lo svolgimento dell'attività di docenza sui temi appresso indicati, rispettivamente per ciascun relatore, si stima una spendita pari a:

- Dr.ssa Alessandra Guigoni, residente [REDACTED], codice fiscale [REDACTED], Partita IVA [REDACTED], per n. 1 intervento di 2,30 ore, euro 250,00 per l'onorario, oltre euro 55,00 per il pagamento dell'IVA di legge per un importo complessivo di euro 305,00;
- Dr.ssa Simona Lauri, che intervorrà per conto della "QUITE Associazione Culturale - Codice fiscale [REDACTED] con sede legale c/o [REDACTED]: n. 2 interventi di 2,30 ore, euro 500,00 per l'onorario, oltre euro 110,00 per il pagamento dell'IVA di legge per un importo complessivo di euro 610,00;

Servizio Sviluppo delle filiere vegetali

DETERMINAZIONE N.

DEL

- Dr. Pier Paolo Sedda, residente a [REDACTED], Partita IVA [REDACTED] (regime agevolato forfettario senza IVA): n. 1 intervento di 2,30 ore, euro 250,00 per l'onorario;
- il Prof. Giovanni Antonio Farris interverrà a titolo gratuito;
- i dottori Dr. Pasquale Catzeddu, la Dr.ssa Manuela Sanna e la Dr.ssa Simonetta Fois svolgeranno l'attività di docenza per conto della Porto Conte Ricerca a titolo di collaborazione istituzionale;
- la spesa complessiva della preliminare attività teorica di docenza, svolta in modalità webinar, relativa al modulo informativo in questione, risulta pari ad € 1.165,00, comprensiva di 165,00 € di IVA di legge;

### DETERMINA

1. **DI DARE ATTUAZIONE** all'attività programmata, che prevede l'organizzazione e la realizzazione dell'attività informativa sul tema "Il pane tradizionale della Sardegna: introduzione all'analisi sensoriale - 1° Modulo", attraverso il quale si potranno approfondire le tematiche proprie dell'intera filiera dei pani tradizionali e, nelle more dell'organizzazione della fase pratica di assaggio, acquisire le preliminari nozioni sull'analisi sensoriale degli stessi.
2. **DI INDIVIDUARE E AFFIDARE**, nell'ambito delle Giornate Informative sul tema "Il pane tradizionale della Sardegna: introduzione all'analisi sensoriale - 1° Modulo", l'incarico di docenza ai seguenti relatori:
  - a. Prof. Giovanni Antonio Farris per relazionare sull'argomento "Il pane tradizionale: l'importanza dell'utilizzo del lievito madre" (numero ore 1,00), che si svolgerà in modalità webinar in data 7 giugno 2021;
  - b. Dr.ssa Simonetta Fois per relazionare sull'argomento "Qualità panificatoria del grano duro e del grano tenero" (numero ore 1,30), che si svolgerà in modalità webinar in data 8 giugno 2021;
  - c. Dr. Pasquale Catzeddu per relazionare sull'argomento "Aspetti tecnologici degli sfarinati: la ricerca e l'innovazione" (numero ore 1,30), che si svolgerà in modalità webinar in data 8 giugno 2021;
  - d. Dr.ssa Alessandra Guigoni per relazionare, sull'argomento "Aspetti antropologici: il valore dei pani ieri e oggi" (numero ore 2,30), che si svolgerà in modalità webinar in data 14 giugno 2021;
  - e. Dr. Pier Paolo Sedda per relazionare sull'argomento "Processo molitorio. Sfarinati e loro comportamento in panificazione" (numero ore 2,30), che si svolgerà in modalità webinar in data 15 giugno 2021;
  - f. Dr.ssa Simona Lauri per relazionare sull'argomento "La tecnologia di panificazione. Analisi delle diverse fasi e valutazione dei difetti del pane (numero ore 5,00), che si svolgerà in modalità webinar in data 7 e 8 giugno 2021;
  - g. Dr.ssa Manuela Sanna per relazionare sui seguenti argomenti:
    - "Il ruolo del panel leader. Brevi cenni sulle norme di comportamento. Preparazione dei campioni per l'assaggio. Definizione del vocabolario. (numero ore 2,30),
    - Il panel come strumento di misura. Scale di misura. Enunciazione dei descrittori olfattivi. Il laboratorio di analisi sensoriale, cenni sulle norme ISO. I principali metodi utilizzati dall'analisi sensoriale. (numero ore 2,30),che si svolgeranno in modalità webinar rispettivamente in data 21 e 22 giugno 2021.
3. **DI IMPEGNARE** per la tenuta delle lezioni previste dalla presente attività informativa, ai sensi dell'art. 56 del D.Lgs. 118/2011 e s.m.i., come specificato in premessa, nei limiti consentiti dalla gestione provvisoria del bilancio in quanto spesa indispensabile e indifferibile, sul Cap. SC 10.0241 (sviluppo delle filiere vegetali - fornitura servizi di terzi) - esercizio 2021, la cui esigibilità dell'obbligazione avverrà entro il 31.12.2021, a favore dei seguenti docenti e associazioni:

Servizio Sviluppo delle filiere vegetali

DETERMINAZIONE N.

DEL

- Dr.ssa Alessandra Guigoni, residente [REDACTED], codice fiscale [REDACTED], Partita IVA [REDACTED]: n. 1 intervento di 2,30 ore, euro 250,00 per l'onorario, oltre euro 55,00 per il pagamento dell'IVA di legge per un importo complessivo di euro 305,00;
  - Dr. Pier Paolo Sedda, residente [REDACTED], Partita IVA [REDACTED] (regime agevolato forfettario senza IVA): n. 1 intervento di 2,30 ore, euro 250,00 per l'onorario;
  - "QUITE Associazione Culturale - Codice fiscale [REDACTED] con sede legale [REDACTED], per l'intervento della Dr.ssa Simona Lauri per n. 2 docenze di 2,30 ore/cadauna, euro 500,00 per l'onorario, oltre euro 110,00 per il pagamento dell'IVA di legge per un importo complessivo di euro 610,00;
4. **DI INVIARE**, per conoscenza, copia del presente atto al Commissario straordinario dell'Agenzia e al responsabile per la trasparenza e per la prevenzione della corruzione dell'Agenzia;
  5. **DI PUBBLICARE** la presente determinazione per gli adempimenti di cui all'art. 29, commi 1 e 2, del Decreto Legislativo n. 50/2016, sul sito internet dell'Agenzia, [www.sardegnaagricoltura.it](http://www.sardegnaagricoltura.it) sezione bandi e gare, e sul sito [www.serviziocontrattipubblici.it](http://www.serviziocontrattipubblici.it) del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti .