



Università degli Studi di Udine

Esami di Stato di abilitazione all'esercizio della professione di **TECNOLOGO ALIMENTARE**

2^A SESSIONE ANNO 2025

TEMI 1^A PROVA SCRITTA

1) Tema 1

Il candidato descriva, partendo dall'elaborazione del diagramma di flusso, come imposterebbe un piano di autocontrollo in una attività di ristorazione collettiva, facendo riferimento ai principi del *Codex Alimentarius* e alla normativa europea in materia di igiene degli alimenti. Inoltre venga descritto il ruolo del Tecnologo alimentare nel garantire la sicurezza e la qualità delle preparazioni.

Il candidato motivi le scelte tecniche adottate e discuta le implicazioni operative del modello proposto.

2) Tema 2

Il candidato scelga un alimento e illustri il processo di determinazione della *shelf life*, considerando aspetti microbiologici, chimici, fisici, sensoriali e nutrizionali. Il candidato inoltre consideri il ruolo del packaging nella determinazione della shelf life del prodotto scelto.

Si richiede di giustificare l'approccio metodologico adottato e di argomentare le scelte tecniche effettuate

3) Tema 3

Il Regolamento (UE) 2021/382 che modifica gli allegati del Regolamento (CE) n. 852/2004 introduce il concetto di "Cultura della Sicurezza Alimentare". Il candidato spieghi che cosa si intende per cultura della sicurezza alimentare e come implementerebbe un piano di miglioramento nell'azienda in cui lavora o in un'azienda a sua scelta.

Il candidato discuta criticamente le azioni proposte, motivando le priorità individuate.

Antonio Basso
Nichola Basso
Condato Basso
AS
AS



Università degli Studi di Udine

Esami di Stato di abilitazione all'esercizio della professione di
TECNOLOGO ALIMENTARE

2^A SESSIONE ANNO 2025

TEMI 2^A PROVA SCRITTA

Tema 1

Il candidato illustri come imposterebbe la gestione del processo produttivo di un alimento trasformato, dalla ricezione delle materie prime al confezionamento. Indichi le fasi critiche, le modalità di monitoraggio e i controlli documentali, anche in relazione ai requisiti dei sistemi di gestione volontari per la sicurezza alimentare.

Il candidato motivi le scelte tecniche effettuate e discuta le implicazioni operative del modello proposto.

Tema 2

Il candidato scelga un alimento specifico e analizzi quali caratteristiche del prodotto influenzano la scelta del materiale di imballaggio. Sulla base dell'alimento selezionato, descriva i parametri del processo che possono influenzare la funzionalità dell'imballaggio, i controlli documentali necessari, le eventuali prove analitiche o verifiche aggiuntive richieste.

Per il materiale scelto discuta il ruolo del tecnologo alimentare nella corretta valutazione del rischio MOCA. Si richiede di argomentare le scelte metodologiche e di motivare le valutazioni tecniche proposte.

Tema 3

Il candidato scelga un alimento, un processo produttivo o un'attività di ristorazione collettiva e analizzi le principali cause di spreco lungo la filiera, descrivendo come questi scarti possano essere prevenuti attraverso una migliore gestione tecnologica e organizzativa. Indichi come gli scarti possano essere riutilizzati o valorizzati, valutando gli aspetti di sicurezza e le implicazioni normative. Concluda illustrando il ruolo del tecnologo alimentare nel ridurre lo spreco e nel rendere il processo più sostenibile ed efficiente. Il candidato discuta criticamente l'approccio proposto, motivando le soluzioni individuate.

Conobbi b. i. s.
Luca
Giuseppe
Andrea
Alto