



## Università degli Studi di Udine

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

2<sup>a</sup> SESSIONE ANNO 2025

#### TEMI 1<sup>a</sup> 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.

*Giampiero Bleser*  
*Giuliano Bleser*  
*Giuliano Bleser*  
*Giuliano Bleser*  
*Giuliano Bleser*  
*Giuliano Bleser*  
*Giuliano Bleser*



## Università degli Studi di Udine

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

**2^ SESSIONE ANNO 2025**

#### **TEMI 2^ 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.

Carola Borsig

Maria

John

Andrea Maf

Ble