



Università degli Studi di Udine

ESAMI DI STATO DI ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI
TECNOLOGO ALIMENTARE

I° SESSIONE - ANNO 2010

Temi prima prova scritta

Prove riguardanti l'analisi dei prodotti alimentari, la valutazione della loro sicurezza, dell'igiene, della conformità alle norme, della qualità nutrizionale e sensoriale

1. Il candidato descriva l'importanza dei trattamenti di trasformazione e conservazione sulla qualità nutrizionale e sensoriale di un alimento a scelta.
2. Il candidato imposti un sistema di autocontrollo a garanzia del consumatore e della qualità, per un alimento trasformato a scelta.
3. Si descriva l'etichetta di un prodotto alimentare trasformato, analizzando gli aspetti normativi, la tutela del consumatore e la tipicità del prodotto.

Temi seconda prova scritta

Prove riguardanti gli aspetti tecnici, economici, i controlli e le norme relative ai processi tecnologici e biotecnologici per la conservazione e la trasformazione degli alimenti

1. Il candidato, scelto un prodotto alimentare trasformato fresco, illustri le più recenti innovazioni tecnologiche e i principali punti critici di controllo.
2. Scelto un prodotto alimentare o una categoria di prodotti, il candidato descriva per tutte le fasi che vanno dall'approvvigionamento alla distribuzione, le modalità volte a garantire la rintracciabilità del prodotto alimentare.
3. Il candidato, scelto un alimento trasformato di origine animale, analizzi le operazioni tecnologiche ed i sistemi di controllo da attuare per la tutela delle caratteristiche igienico-sanitarie e la gestione delle eventuali non conformità.

