



Università degli Studi di Udine

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

**1<sup>A</sup> SESSIONE ANNO 2018**

**TEMI 1<sup>A</sup> PROVA SCRITTA**

- 1) Per un prodotto alimentare a sua scelta, il/la candidato/a descriva gli aspetti negativi derivanti dall'applicazione di un trattamento di risanamento termico e individui le possibili strategie che potrebbero essere applicate per ridurre tali effetti.
- 2) Il/la candidato/a illustri le procedure per definire la shelf life di un prodotto "ready to eat" refrigerato
- 3) Il/la candidato/a definisca e contestualizzi con esempi le tipologie di criteri microbiologici applicati agli alimenti riportati dal Reg. 2073/2005 e successive modifiche e integrazioni



*[Handwritten signatures in blue ink]*



## Università degli Studi di Udine

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

**1^ SESSIONE ANNO 2018**

### TEMI 2^ PROVA SCRITTA

- 1) Il/la candidato/a illustri con esempi la rilevanza del controllo sul prodotto finito rispetto ad altre attività di tipo preventivo
- 2) Il/la candidato/a definisca le responsabilità degli operatori del settore alimentare (OSA) rispetto alla sicurezza alimentare, considerandone le fonti normative
- 3) Il/la candidato/a discuta le attività di processo e di controllo che è necessario mettere in atto per la produzione di alimenti nel rispetto della vigente normativa sugli allergeni.



*Belletti  
Moroni*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*