



Università degli Studi di Udine

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

II^ 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 discuta criticamente come i trattamenti di conservazione e/o trasformazione possono modificare le qualità nutrizionali di un alimento trasformato a scelta
2. Scelto un alimento trasformato, il candidato descriva i metodi analitici, tradizionali e innovativi, adatti per il controllo di qualità del prodotto e per la gestione del processo.
3. Il candidato individui e descriva i parametri analitici chimici, chimico-fisici e microbiologici necessari per stabilire la shelf-life di un prodotto alimentare trasformato, deperibile

II^ SESSIONE - ANNO 2010

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 descriva i sistemi di controllo e gestione dei corpi estranei su una linea di produzione a scelta del candidato
2. Scelto un alimento, il candidato descriva le attività da implementare nel rispetto della direttiva allergeni, a tutela del consumatore e per il controllo del processo di produzione
3. Il candidato predisponga un piano di controllo per un servizio di ristorazione collettiva

IL PRESIDENTE
Prof. Emilio CELOTTI

IL SEGRETARIO
dott.ssa Michela MAIFRENI