



## Università degli Studi di Udine

---

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

**2^ SESSIONE ANNO 2017**

### TEMI 1^ PROVA SCRITTA

1. Impatto dei trattamenti di conservazione e/o trasformazione sulle qualità nutrizionali di un alimento trasformato a scelta.
2. Impostare un sistema di autocontrollo dalle fasi preliminari alla gestione dei prerequisiti e del piano HACCP.
3. Descrivere l'etichetta di un prodotto alimentare trasformato analizzando gli aspetti normativi, con particolare riguardo alle informazioni per il consumatore in merito agli aspetti nutrizionali, alla sicurezza e ai claims.

*Luigi Bolli*  
*R. M.*





## Università degli Studi di Udine

---

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

**2^ SESSIONE ANNO 2017**

### TEMI 2^ PROVA SCRITTA

1. Il candidato scelto un prodotto alimentare descriva le procedure di rintracciabilità e di ritiro/ richiamo nell'eventualità di una non conformità inerente alla sicurezza del consumatore
2. Il candidato descriva i processi tecnologici e i controlli di prodotto e di processo atti a definire la shelf-life di un alimento trasformato deperibile
3. Descrivere il ruolo dell'innovazione tecnologica nel garantire le caratteristiche nutrizionali di un prodotto trasformato a scelta

*Luigi Lotti*  
*RSO ALM*