Università degli Studi di Udine

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

1^ SESSIONE ANNO 2019

TEMI 1^ PROVA SCRITTA

1) Con riferimento a un prodotto o a una categoria di prodotti, il/la candidato/a esamini la possibilità di innovazione e di incremento di valori aggiunti offerti dalle evoluzioni recenti delle metodologie di controllo on line del ciclo produttivo.

2) Il/La candidato/a definisca ed illustri le tipologie di criteri microbiologici applicati agli alimenti facendo esplicito riferimento alle normative vigenti in ambito europeo

3) Il/La candidato/a predisponga la scheda tecnica di un prodotto alimentare a sua scelta da immettere sul mercato giustificandone le informazioni riportate.

Università degli Studi di Udine

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

1^ SESSIONE ANNO 2019

TEMI 2^ PROVA SCRITTA

1) Il/la candidato/a illustri le principali trasformazioni indotte dai trattamenti termici ad alte temperature in un alimento o una categoria di alimenti a scelta.

2) Il/la candidato/a definisca il ruolo dell'operatore del settore alimentare (OSA) nel contenimento dei pericoli microbiologici.

3) Il/la candidato/a illustri la linea di produzione di un succo limpido e di un succo torbido a sua scelta, descrivendo le principali problematiche da affrontare in fase di processo.