



Università degli Studi di Udine

**ESAMI DI STATO  
DI ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI**

**TECNOLOGO ALIMENTARE**

**1^ SESSIONE – ANNO 2024**

**PROVA SCRITTA**

**TEMA N.1**

\*\*\*\*\*

**Gestione di una contaminazione da *Listeria monocytogenes* in prodotto di origine animale**

Il candidato descriva il processo produttivo prescelto e il ruolo del tecnologo alimentare nel garantire la sicurezza e la qualità del prodotto identificato.

Per elaborare il contenuto si tengano in considerazione i seguenti punti:

- principali parametri chimici da controllare
- principali rischi microbiologici associati, con particolare attenzione alla *Listeria monocytogenes*
- tecniche di monitoraggio e controllo microbiologico utilizzate in azienda
- normative fondamentali che regolano la sicurezza alimentare
- nel caso di contaminazione da *Listeria monocytogenes* rilevata in un lotto del prodotto si descriva in dettaglio il processo di analisi del problema, l'identificazione delle cause profonde e la sua risoluzione (ritiro/richiamo del lotto contaminato ed eventuali altre attività)
- descrizione delle azioni correttive applicate
- discussione sull'importanza del miglioramento continuo e dell'aggiornamento delle procedure aziendali per prevenire future contaminazioni
- descrizione come, nel caso specifico, il rispetto del codice deontologico abbia guidato le decisioni e le azioni del tecnologo alimentare



Università degli Studi di Udine

**ESAMI DI STATO  
DI ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI**

**TECNOLOGO ALIMENTARE**

**1^ SESSIONE – ANNO 2024**

**PROVA SCRITTA**

**TEMA N.2**

**Sviluppo di un nuovo prodotto alimentare: Dal Concept al Mercato**

Il candidato introduca l'importanza dell'innovazione nel settore alimentare e il ruolo cruciale del tecnologo alimentare nello sviluppo di nuovi prodotti. Scegli un nuovo prodotto e lo descriva.

Per elaborare il contenuto si tengano in considerazione i seguenti punti:

- il processo di ideazione del nuovo prodotto
- il processo di sviluppo della formulazione del prodotto, includendo la selezione degli ingredienti e le prove di laboratorio per ottimizzare la ricetta
- come garantire che il prodotto soddisfi criteri sensoriali e nutrizionali
- il concetto di *shelf-life* e la sua importanza per la qualità e la sicurezza del prodotto
- i metodi per determinare la *shelf-life*
- i diversi tipi di packaging disponibili per il nuovo prodotto e i criteri per la loro selezione, compresa la sostenibilità ambientale
- i requisiti di etichettatura per il nuovo prodotto
- le responsabilità del tecnologo alimentare nel garantire la qualità e la sicurezza del nuovo prodotto
- come il rispetto del codice deontologico influisce sulle decisioni e le azioni durante lo sviluppo del nuovo prodotto.



Università degli Studi di Udine

**ESAMI DI STATO  
DI ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI**

**TECNOLOGO ALIMENTARE**

**1<sup>a</sup> SESSIONE – ANNO 2024**

**PROVA SCRITTA**

**TEMA N.3**

**Il Sistema HACCP e le Certificazioni Volontarie nel processo di produzione di un alimento: importanza, principi, punti in comune e differenze**

Il candidato introduca l'importanza del sistema HACCP nella gestione della sicurezza alimentare e il ruolo cruciale del tecnologo alimentare. Descriva brevemente il prodotto alimentare scelto e l'importanza della certificazione volontaria per migliorare la fiducia dei consumatori e la competitività sul mercato.

Per elaborare il contenuto si tengano in considerazione i seguenti punti:

- il prodotto scelto e i suoi principali ingredienti
- il diagramma di flusso
- i principali pericoli
- le GMP in azienda
- il processo di valutazione del rischio associato a ciascun pericolo identificato
- i limiti critici
- i concetti di validazione e verifica
- il processo di validazione del piano HACCP
- la verifica periodica del piano HACCP e l'importanza del miglioramento continuo
- i vantaggi della certificazione volontaria per l'azienda e i consumatori
- scelta della certificazione (ad esempio BRC, IFS o FSSC 22000 nelle versioni correnti) e descrizione dei requisiti che l'azienda deve soddisfare per ottenere la certificazione
- la preparazione per un audit di certificazione
- Il ruolo del tecnologo alimentare nel garantire la sicurezza e la qualità del prodotto attraverso l'implementazione del sistema HACCP e la certificazione volontaria
- l'importanza della formazione continua e della cultura della sicurezza alimentare per mantenere elevati standard di competenza
- come i principi etici e il rispetto del codice deontologico influiscono sulle decisioni e le azioni durante l'implementazione del sistema HACCP e della certificazione volontaria