



## Università degli Studi di Udine

---

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

**2<sup>A</sup> SESSIONE ANNO 2015**

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

1. La sicurezza alimentare sacrifica o no la qualità sensoriale nei prodotti ? Il candidato riporti esempi reali descrivendo come gli aspetti chimici, fisici e microbiologici che intervengono nel processo produttivo influenzino gli aspetti sensoriali.
2. Il candidato imposti il progetto per un sistema di autocontrollo di un alimento trasformato a scelta, con data di scadenza.
3. si descriva il packaging di un prodotto alimentare trasformato, analizzando in special modo gli aspetti normativi, la tutela del consumatore e il legame con il marketing.

Udine, 18/11/2015

**IL PRESIDENTE**  
prof. Alessandro SENSIDOMI

**IL SEGRETARIO**  
prof. Emilio CELOTTI



## Università degli Studi di Udine

---

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

**1<sup>a</sup> SESSIONE ANNO 2015**

### TEMI 2<sup>a</sup> PROVA SCRITTA

1. Il ruolo dell'innovazione tecnologica nel settore delle tecnologie alimentari: il candidato descriva un caso reale di una tipologia di prodotto, un processo, oppure una filiera.
2. I prodotti alimentari tradizionali hanno bisogno delle tecnologie innovative ? Il candidato esprima un suo parere ragionato riportando esempi concreti e casi noti a supporto e testimonianza delle sue affermazioni.
3. Il candidato descriva il sistema di attribuzione della shelf-life su due classi merceologiche, una a alta deperibilità e un'altra a lunga conservazione.

Udine, 19/11/2015

**IL PRESIDENTE**  
Prof. Alessandro SENSIDONI



**IL SEGRETARIO**  
prof. Emilio CELOTTI