



Università degli Studi di Udine

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

1^ SESSIONE ANNO 2017

TEMI 1^ PROVA SCRITTA

- 1) Il/la candidato/a discuta l'importanza dei trattamenti di trasformazione sulla qualità nutrizionale e sensoriale di un prodotto alimentare a scelta.

- 2) Dopo averne definito il concetto, il/la candidato/a descriva per un alimento a scelta le procedure per la stima o previsione della *shelf life* nonché gli eventuali interventi che possono essere attuati per estenderla.

- 3) Il/La candidato/a descriva l'etichetta di un prodotto alimentare a sua scelta, analizzando gli aspetti normativi, la tutela del consumatore e la tipicità del prodotto.

Udine, 15 giugno 2017



Università degli Studi di Udine

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

1^ SESSIONE ANNO 2017

TEMI 2^ PROVA SCRITTA

1. 1) Dato un prodotto alimentare non acido, il/la candidato/a individui e discuta gli *step* chiave di un programma di risanamento termico.
2. Per un prodotto alimentare a sua scelta, il/la candidato/a illustri la redazione di un piano di autocontrollo basato sull'applicazione dei principi dell'HACCP e di standard normativi non cogenti.
3. Scelto un prodotto alimentare, il/la candidato/a descriva il diagramma di lavorazione, con particolare riguardo ai parametri di processo, agli impianti e ai punti critici di controllo, e ne consideri la sostenibilità economica.

Udine, 16 giugno 2017
