



Università degli Studi di Udine

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

2^ SESSIONE ANNO 2016

TEMI 1^ PROVA SCRITTA

- 1) Individuato un prodotto alimentare, il candidato definisca le specifiche metodologie per ottenere informazioni sulle caratteristiche sensoriali dell'alimento. Nello specifico illustri le varie tipologie di test, quali informazioni possono essere desunte da essi, ricavandone un profilo sensoriale.
- 2) Il candidato proponga un diagramma di flusso per la produzione di un alimento a base di carne, descrivendo le fasi, l'analisi dei pericoli, l'identificazione e la gestione dei punti critici nonché un eventuale piano di campionamento.
- 3) Il candidato esamini il ruolo professionale del tecnologo alimentare nel garantire la corretta comunicazione della sicurezza e/o qualità degli alimenti.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



Università degli Studi di Udine

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

2^ SESSIONE ANNO 2016

TEMI 2^ PROVA SCRITTA

- 1) Il candidato discuta le problematiche relative alla sostituzione dell'olio di palma negli alimenti, alla luce della recente campagna mediatica contro il suo utilizzo.
- 2) Il candidato, scelto un prodotto alimentare, definisca le tecniche ed i parametri necessari al fine di attuarne la tracciabilità, la rintracciabilità e le procedure per il richiamo e/o ritiro dello stesso dal mercato.
- 3) Flessibilità dei requisiti del sistema HACCP: il candidato ne discuta il significato e l'ambito di applicazione, indicando degli esempi pratici e mettendo in evidenza gli eventuali aspetti positivi.