



Università degli Studi di Udine

ESAMI DI STATO
DI ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI

TECNOLOGO ALIMENTARE - I° SESSIONE 2008

I° PROVA SCRITTA

I prova

Scelto un prodotto alimentare o una categoria di prodotti alimentari, il candidato ne descriva le principali caratteristiche di genuinità e qualità e i metodi per la loro valutazione.

Il candidato illustri la recente normativa riguardante la qualità igienico-sanitaria alla luce del recente "Pacchetto Igiene".

Vantaggi e svantaggi nell'uso di analisi tradizionali e innovative per il controllo degli alimenti nella filiera dei prodotti lattiero caseari.

II° PROVA SCRITTA

II prova

Il candidato metta in evidenza eventuali innovazioni tecnologiche e i principali punti critici di una filiera alimentare considerando le metodiche analitiche di controllo.

L'applicazione dell'autocontrollo all'interno dell'azienda relativo alle procedure di sanificazione, disinfestazione e formazione del personale in una filiera alimentare

Il candidato illustri e descriva l'utilità di parametri chimici, chimico-fisici e microbiologici per stabilire la shelf-life di un prodotto alimentare deperibile.

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI UDINE
ESAME DI STATO PER L'ABILITAZIONE ALLA PROFESSIONE DI
TECNOLOGO ALIMENTARE

II SESSIONE 2007

I° PROVA SCRITTA

- 1) Il candidato, scelta una filiera di trasformazione agroalimentare, illustri, motivandola, la redazione di un piano di autocontrollo basato sui principi del HACCP
- 2) Il candidato, scelta una filiera di trasformazione di un alimento, illustri l'evoluzione della qualità nutrizionale in relazione ai processi applicati ed indichi eventuali strategie migliorative
- 3) Il candidato illustri quali siano le strutture pubbliche di controllo e prevenzione degli alimenti e i principali meccanismi legislativi comunitari inerenti la tutela del consumatore e la salubrità degli alimenti.

ESAME DI ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO
DELLA PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE

I° PROVA
II° SESSIONE 2007

- 1) Novel foods, integratori, alimenti dietetici, il candidato illustri gli aspetti di processo e di controllo
- 2) Ruolo del Tecnologo Alimentare nel fornire una corretta informazione al consumatore sulla qualità e gli aspetti nutrizionali degli alimenti
- 3) Il candidato descriva il diagramma di flusso di un alimento trasformato con particolare riguardo ai parametri di processo e agli impianti.





Università degli Studi di Udine

ESAMI DI STATO
DI ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI

TECNOLOGO ALIMENTARE - I° SESSIONE 2007

I° PROVA SCRITTA

- 1) Il candidato descriva il ruolo professionale del tecnologo Alimentare nell'individuazione e valorizzazione del valore aggiunto di un prodotto alimentare trasformato (es. conservazione, del valore nutrizionale, miglioramento delle caratteristiche organ., garanzie di sicurezza, praticità d'uso, imballaggio, aspetti di impatto ambientale ...ect.)
- 2) L'intervento del Tecnologo Alimentare nella definizione e valorizzazione della qualità di un prodotto alimentare trasformato a scelta del candidato.
- 3) Competenze del Tecnologo Alimentare nella ristorazione collettiva: predisposizione e messa in opera di un piano di verifica e controlli.

II° PROVA SCRITTA

- 1) Meccanismi normativi in tema di certificazione (volontari e cogenti) di prodotti alimentari ed Enti di controllo preposti.
- 2) Il candidato scelto un prodotto alimentare destinato alla grande distribuzione, illustri come ne imposterebbe l'etichetta, considerata la normativa vigente cogente e volontaria.
- 3) Orientamenti di legislazione in materia di sicurezza presenti nei nuovi regolamenti comunitari.