



Università degli Studi di Udine

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

2^A SESSIONE ANNO 2018

TEMI 1^A PROVA SCRITTA

- 1) Il la candidato/a definisca le fasi di un processo di trasformazione a sua scelta e identifichi in modo puntuale i pericoli associati a tale processo e le più idonee modalità di gestione.
- 2) Il la candidato/a descriva le fasi previste per approntare un nuovo prodotto a scelta, dall'ideazione, alla fase pilota e all'industrializzazione. Dovrà essere elaborata l'etichetta del prodotto secondo le norme vigenti e la scelta dell'imballaggio con le caratteristiche più idonee.
- 3) Il la candidato/a illustri come definire la stabilità microbiologica di un prodotto refrigerato contraddistinto da più ostacoli.



[Handwritten signature in black ink]
[Handwritten signature in blue ink]



Università degli Studi di Udine

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

2^A SESSIONE ANNO 2018

TEMI 2^A PROVA SCRITTA

- 1) Il/la candidato/a espliciti le misure di contenimento del *Clostridium botulinum* in un prodotto a sua scelta.
- 2) Il/la candidato/a illustri le modalità di gestione della tracciabilità/rintracciabilità nella produzione di un alimento a sua scelta (ingredienti e materiali di confezionamento inclusi). Si descriva inoltre la procedura di ritiro/riciamo.
- 3) Il/la candidato/a individui gli elementi salienti degli "storage test" e dei "challenge test" e le motivazioni che fanno propendere per gli uni o gli altri.



[Handwritten signature in black ink]

[Handwritten signature in blue ink]