



Università degli Studi di Udine

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

2^ SESSIONE ANNO 2019

TEMI 1^ PROVA SCRITTA

- 1) Il/la candidato/a scelga un prodotto alimentare e ne descriva la filiera produttiva indicando le strategie per l'efficientamento energetico e il riutilizzo/diminuzione degli scarti.

- 2) Il/la candidato/a illustri il significato dell'analisi sensoriale nella definizione della qualità e delle caratteristiche di un alimento a scelta.

- 3) Il/la candidato/a, scelta una linea di produzione degli alimenti, descriva i punti critici per la sicurezza e la qualità dell'alimento e individui i corrispondenti parametri di controllo.



Università degli Studi di Udine

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

2^ SESSIONE ANNO 2019

TEMI 2^ PROVA SCRITTA

- 1) Il/la candidato/a individui i contesti per un possibile utilizzo della microbiologia predittiva.
- 2) Il/la candidato/a illustri la gestione di uno stabilimento che produce alimenti a base di latte nei quali sia stata rilevata la presenza di *Listeria monocytogenes*.
- 3) Il/la candidato/a definisca i criteri scientifici mediante i quali sia possibile determinare come un processo tecnologico, che mira all'inattivazione microbica, possa essere equivalente ad una pastorizzazione.

A handwritten signature in blue ink is written over a circular official stamp of the University of Udine. The stamp contains the text "UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE" and "DIREZIONE DIDATTICA".