



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE PER GLI ALIMENTI,
LA NUTRIZIONE E L'AMBIENTE



ESAMI DI STATO TECNOLOGO ALIMENTARE
SECONDA SESSIONE 19-20 Novembre 2014

Prima prova scritta

- Il ruolo delle caratteristiche delle materie prime e dei processi alimentari sulla sicurezza e sulla qualità degli alimenti. Il candidato illustri i criteri di valutazione più idonei da applicare nelle fasi produttive di un prodotto alimentare a sua scelta.
- Il candidato illustri gli elementi fondamentali del Reg. (UE) n. 1169/2011 relativo alle nuove norme sulle informazioni alimentari obbligatorie e volontarie per l'etichettatura dei prodotti agroalimentari, con particolare riferimento alle informazioni per il consumatore e gli allergeni.
- L'innovazione di processo e di prodotto come leva competitiva per le imprese alimentari.