

Allegato 2. COD_TD1_2018

MATERIE SPECIFICHE E PROVE DI ESAME

Profilo 1

Esperto nella preparazione di semola fermentata, analisi microbiologiche e shelf life delle paste fresche

Materie d'esame

- Microbiologia alimentare e processi di fermentazione
- Analisi chimico fisiche degli alimenti
- Tecnologia di preparazione della pasta
- Tecnologia di preparazione della semola fermentata
- Determinazione e stima della shelf life

Test pratico

- Preparazione di semola fermentata
- Analisi microbiologiche sulla pasta fresca
- Analisi chimiche sulla semola fermentata

Profilo 2

Esperto in sfarinati, pasta, processi di pastificazione, e relative metodiche analitiche

Materie colloquio

- Analisi chimico fisiche degli alimenti
- Tecnologia di preparazione della pasta
- Caratteristiche degli sfarinati di grano
- Analisi nutrizionali della pasta (Digeribilità dell'amido in vitro ed in vivo)

Test pratico

- Analisi sugli sfarinati
- Prove di pastificazione
- Analisi chimico fisiche pasta e/o sfarinati
- Analisi di spettrometria RAMAN sugli impasti e sul pane

Profilo 3

Esperto in processi alimentari

Materie colloquio

- Processi di produzione di pani e dolci tradizionali
- Metodiche analitiche impiegate sui pani e sui dolci per determinare l'alta qualità
- Analisi chimico fisiche degli alimenti
- Determinazione e stima della shelf life

Test pratico

- Preparazione di un impasto per una panificazione
- Analisi di struttura al dinamometro
- Analisi chimico-fisica di un campione di pane

Allegato 2. COD_TD1_2018

Profilo 4
Esperto in analisi sensoriale

Materie colloquio

- Teoria dell'analisi sensoriale
- Tecnologie alimentari
- Microbiologia alimentare

Test pratico

- Simulazione di un test di accettabilità e test triangolare

Profilo 5
Esperto in tecnologia alimentare e packaging

Materie colloquio

- Analisi fisico chimiche degli alimenti
- Tecnologie alimentari
- Processi di produzione di dolci tradizionali
- Determinazione e stima della shelf life
- Analisi sensoriali

Test pratico

- Analisi di struttura al dinamometro di un alimento
- Analisi chimico-fisica di un campione di un alimento