

Allegato 3

MATERIE E PROVE DI ESAME

Profilo 1. Esperto in processo di birrificazione

Materie colloquio

- Industria brassicola
- Tecnologie Alimentari
- Microbiologia Alimentare

Prova pratica

- Simulazione di produzione in impianto di birrificazione
 - Prova di analisi Anton-Paar
-

Profilo 2. Microbiologo alimentare

Materie colloquio

- Tecnologie Alimentari
- Microbiologia Alimentare

Prova pratica

- Prova di analisi microbiologiche
-

Profilo 3. Esperto in tecnologia di trattamento ohmico

Materie colloquio

- Tecnologia ohmica
- Tecnologie Alimentari
- Microbiologia Alimentare

Prova pratica

- Prova di trattamento ohmico e confezionamento asettico
 - Prova di analisi microbiologiche
-

Profilo 4. Tecnologo alimentare

Materie colloquio

- Tecnologia alimentare
- Microbiologia Alimentare

Prova pratica

- Prova di analisi di texture
 - Prova di confezionamento di prodotti agro-alimentari.
-

Allegato 3

Profilo 5. Esperto in analisi di dati di spettrometria di massa

Materie colloquio

- Microbiologia intestinale
- Preparazione di proteine da comunità microbiche
- Tecnologie omiche per l'analisi tassonomica e funzionale di comunità microbiche complesse
- Approcci metodologici per l'analisi di dati metaproteomici

Prova pratica

- Estrazione di proteine da campioni fecali
- Preparazione di un campione per analisi in MS
- Utilizzo di un esempio di dati MS/MS per ricerca su banche dati