

PROGRAMMA CORSO DI PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO DI TECNOLOGO ALIMENTARE ANNO 2024

Il Corso è rivolto ai laureandi ed ai laureati dei Corsi di Laurea Specialistica e Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari che intendono sostenere l'Esame di Stato per l'Abilitazione all'Esercizio della Professione di Tecnologo Alimentare presso l'Università degli Studi di Padova.

Il Corso, organizzato in lezioni teoriche, si propone come aggiornamento e ripasso guidato utile per le prove pratiche dell'Esame di Stato. Il Corso verrà svolto on-line con moduli da 2 ore indipendenti tra loro, secondo le modalità sotto riportate.

METODOLOGIA DIDATTICA

Il corso si propone di offrire ai partecipanti *la metodologia di lavoro* per affrontare le prove di abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare, pertanto il corso sarà centrato principalmente sulla parte tecnico/pratica. Ogni incontro sarà strutturato in modo da trattare tutti i principali argomenti d'esame, attraverso: *esercitazioni sui temi delle sessioni precedenti in modo da poter applicare le nozioni acquisite.*

MERCOLEDÌ 19 GIUGNO

14.00 – 14.30 Introduzione al corso e all'esame di stato. Presentazione della legislazione che regola la professione e del codice deontologico.

14.00 -16.00 SHELF LIFE DEGLI ALIMENTI: principi per determinarla e punti essenziali da considerare nella sua determinazione. Esempio di svolgimento di un tema di esame.
Dott. Zardetto Stefano TECNOLOGO ALIMENTARE

16.00 – 18.00 ETICHETTATURA: punti essenziali da considerare, legislazione applicabile ed esempio pratico. Esempio di svolgimento di un tema di esame.
Dott. Alfredo GRIS TECNOLOGO ALIMENTARE

GIOVEDÌ 20 GIUGNO

8.30 – 10.30 RISTORAZIONE COLLETTIVA: sicurezza, qualità e controlli. Principi per sviluppare un piano di analisi dei rischi e la loro gestione.
Dott.ssa Francesca COLOMBO e Sara SARTOR TECNOLOGO ALIMENTARE

16.00 – 18.00 LA GESTIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO: PRODOTTI DOLCIARI partendo da un tema di esame si forniscono alcuni parametri da considerare per una corretta gestione del processo in esame (prodotti da forno e cioccolato)
Dott. Tarcisio BRUNELLI TECNOLOGO ALIMENTARE

VENERDÌ 21 GIUGNO

15.00 – 17.00 LA GESTIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO: PRODOTTI V GAMMA partendo da un tema di esame si forniscono alcuni parametri da considerare per una corretta gestione del processo in esame
Dott.ssa Maddalena MENEGHETTI TECNOLOGO ALIMENTARE

Ogni Corso sarà attivato solo nel caso in cui gli iscritti raggiungano il numero minimo di 5.

La domanda di iscrizione dovrà essere inviata via e-mail alla segreteria dell'Ordine (segreteria@otav.org) **entro il 15 giugno p.v.**

In caso di raggiungimento del numero minimo di allievi previsto, tramite avviso e-mail all'indirizzo indicato nella domanda di iscrizione, verrà data agli iscritti tempestiva comunicazione dell'attivazione del Corso.

Il corso è gratuito.

Ulteriori informazioni relative ai Corsi possono essere ottenute contattando la Segreteria dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Veneto e Trentino Alto Adige.