

**ESAME DI VALUTAZIONE FINALE
TIROCINIO FORMATIVO ATTIVO II CICLO
a.a. 2014/2015**

a) Definizione criteri valutazione percorso didattico

PRESENTAZIONE PERCORSO ASSEGNATO (MAX 30/100)	punti
correttezza e originalità espositiva	0 - 6
conoscenza dei contenuti disciplinari	0 - 8
capacità di orientamento interdisciplinare	0 - 5
capacità di analisi e sintesi	0 - 5
capacità di rielaborazione personale e critica	0 - 4
discussione elaborati	0 - 2

b) Sorteggio percorso didattico per esame valutazione finale TFA

N° busta. Cognome e Nome	Traccia 1° estrazione	Traccia 2° estrazione
2. Perilli Patrizia	Le cause di alterazione durante la conservazione dei prodotti di origine animale.	I metodi di cottura, vantaggi e svantaggi
4. De Giacomi Walter	Le alterazioni microbiologiche degli insaccati	La qualità di un alimento è....
5. Lucchini Mariaconsiglia	La biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti: esempi applicativi	La celiachia
6. D'Amico Marta	Fattori di rischio, prevenzione e controllo delle infezioni alimentari da <i>Salmonella</i> spp..	Alimenti e Merceologia
7. Di Lallo Giuditta	Fattori di rischio, prevenzione e controllo delle infezioni alimentari da <i>Listeria monocytogenes</i>	Le tendenze di filiera nel settore alimentare
8. Nargi Eleonora	Alterazioni microbiologiche	Le vitamine e i nutrienti

	del pesce e “sindrome sgombroide”	minerali: ruolo funzionale e efficacia negli integratori alimentari
9. Boccacci Stefania	Ruolo della saliva nella digestione degli amidi	Metodi di conservazione degli alimenti
10. Pirocchi Stefania	Intolleranza al lattosio	Cosa dice l’etichetta
11. Ferretti Loris	Contenuto calorico degli alimenti	<i>Escherichia coli</i> : alleato o nemico dell’uomo?
12. Dimitri Gloria	Il confezionamento degli alimenti	Le modifiche dell'alimento in cottura
13. De Amicis Patrizia	Rischio microbiologico e sicurezza alimentare: riflessioni sull’argomento	La Bile come sapone biologico

Le buste non abbinate a nessun nominativo contenevano le seguenti tracce:

Numero busta	Traccia 1° estrazione	Traccia 2° estrazione
1	Ruolo della dieta mediterranea nel prevenire o contrastare patologie cardiovascolari	La qualità microbiologica degli alimenti: indicatori di contaminazione e di processo
3	Le cause di alterazione durante la conservazione dei prodotti di origine vegetale	Malattie alimentari, intossicazioni alimentari e infezioni alimentari: facciamo ordine
14	Reazioni patologiche da ingestione di alimenti	Classificazione degli allergeni alimentari
15	La certificazione di qualità nella filiera ittica	Il sistema HACCP nella ristorazione collettiva