

Esami di stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare

PRIMA SESSIONE "A"

15-06-2016

Prima prova

TEMATICHE: "l'analisi dei prodotti alimentari, la valutazione della loro sicurezza, dell'igiene, della conformità alle norme, della qualità nutrizionale e sensoriale". (DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 18 novembre 1997, n. 470 - Regolamento recante disciplina degli esami di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare).

Il candidato nell'ambito della filiera di processo di una crema spalmabile descriva:

- a) le caratteristiche generiche del prodotto;
- b) il diagramma di flusso con la definizione delle singole fasi;
- c) le determinazioni analitiche di tipo chimico, fisico e microbiologico;
- d) la valutazione delle proprietà sensoriali.

Il candidato nell'ambito della filiera di produzione di una carne fermentata descriva:

- a) le caratteristiche generiche del prodotto;
- b) il diagramma di flusso con la definizione delle singole fasi;
- c) le determinazioni analitiche di tipo chimico, fisico e microbiologico;
- d) la valutazione delle proprietà sensoriali.

Il candidato illustri i criteri per la gestione della qualità e della sicurezza in una industria che realizza prodotti destinati ai celiaci, durante le fasi di produzione, conservazione e trasporto, descrivendo:

- a) la filiera produttiva;
- b) gli ipotetici punti critici di controllo, le misure di controllo dei pericoli e i sistemi di monitoraggio;
- c) le metodologie di valutazione delle proprietà sensoriali;
- d) l'elaborazione dell'etichetta degli ingredienti e nutrizionale ai sensi del Reg. CE 1169/2011.