

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

PRIMA SESSIONE "A"

15-06-2017

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 illustri i criteri da adottare per la gestione della qualità e della sicurezza di una conserva vegetale in tutte le fasi di produzione, di stoccaggio e di distribuzione, descrivendo:

- a. il diagramma di flusso con CCP e conseguenti misure di prevenzione;
- b. i Pre-Requisite Programmes (PRP);
- c. gli obblighi legislativi in materia di sicurezza alimentare, igiene e rintracciabilità;
- d. il piano e il programma di campionamento per le verifiche chimiche, fisiche e microbiologiche.

Il candidato, riferendosi al servizio di Ristorazione Collettiva di una mensa ospedaliera, ipotizzi un pasto completo per un individuo adulto ed illustri:

- a. il diagramma di flusso per singola pietanza con CCP e conseguenti misure di prevenzione;
- b. i Pre-Requisite Programmes (PRP);
- c. gli obblighi legislativi in materia di sicurezza alimentare, igiene e rintracciabilità;
- d. le metodologie per la valutazione della composizione e della qualità nutrizionale.

Nell'ambito della filiera di produzione di caffè biologico il Candidato descriva:

- a. la metodologia utilizzata per la valutazione preliminare, la qualifica ed il monitoraggio dei fornitori;
- b. il diagramma di flusso con la definizione dei CCP;
- c. i Pre-Requisite Programmes (PRP);
- d. le procedure analitiche per il controllo chimico, fisico e sensoriale.