

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

PRIMA SESSIONE "A"

16-11-2016

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 individui una tipologia di azienda operante nel settore della ristorazione collettiva ed ipotizzando un menù completo illustri:

- a) un diagramma di flusso con la definizione delle singole fasi;
- b) i controlli microbiologici, chimici e particellari legati alle materie prime e ai prodotti finiti.

Il candidato illustri i criteri da adottare per la gestione della qualità e della sicurezza, in una industria di prodotti di IV gamma durante le fasi di produzione, di conservazione, di trasporto e di distribuzione descrivendo:

- a) la filiera produttiva;
 - b) i punti critici di controllo e le conseguenti misure di prevenzione;
 - c) le metodologie di valutazione delle proprietà sensoriali;
- l'elaborazione dell'etichetta degli ingredienti e nutrizionale ai sensi del Reg. Ce 1169/2011.

Il candidato illustri i criteri per la gestione della qualità e della sicurezza in una industria che realizza prodotti impanati di pesce, 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.