
PRIMA SESSIONE

17 giugno 2015

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 produttiva di un prodotto dietetico e in relazione alla qualità e sicurezza alimentare, ne descriva:

- a) il diagramma di flusso e i criteri applicativi dell'autocontrollo;
- b) le determinazioni analitiche di tipo chimico, fisico, biologico;
- c) le valutazioni delle proprietà sensoriali.

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 V 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;
- d) l'elaborazione dell'etichetta degli ingredienti e nutrizionale ai sensi del Reg. Ce 1169/2011.