



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

## ESAME DI STATO PER L'ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE

### PRIMA SESSIONE 2019

#### PRIMA PROVA SCRITTA

##### **Tema n. 1**

Il/La candidato/a illustri la legislazione sul tema dell'allerta alimentare vigente e discuta le procedure per la gestione dell'emergenza e la relativa analisi delle cause.

##### **Tema n. 2**

Natura e impieghi degli additivi e dei coadiuvanti alimentari: il/la candidato/a illustri ed esemplifichi, per entrambi, le funzioni, le modalità e le dosi d'impiego, nell'ambito di una specifica tipologia di prodotti alimentari.

##### **Tema n. 3**

Riguardo alle denominazioni DOP, IGP, PAT, il/la candidato/a illustri il significato delle denominazioni. Scelto un prodotto alimentare territoriale, ne descriva il processo produttivo e ne illustri i criteri da adottare per l'elaborazione del manuale volontario di qualità.

#### SECONDA PROVA SCRITTA

##### **Tema n. 1**

Partendo dal dettato del Regolamento CE 1169/2011 (Regolamento sull'informativa ai consumatori), si illustri cosa prevede la normativa riguardo il rischio allergeni. Nell'ambito di un'azienda che lavora anche prodotti contenenti frutti a guscio, il/la candidato/a discuta quindi quali requisiti strutturali, procedure operative e controlli adotterebbe per poter dichiarare uno specifico prodotto privo dell'allergene specifico.

##### **Tema n. 2**

Il/la candidato/a descriva, anche mediante la stesura di un dettagliato diagramma di flusso, la tecnologia di produzione di un prodotto dell'industria lattiero-casearia, esegua l'analisi dei rischi e individui i punti critici di controllo e il monitoraggio con i relativi parametri analitici di riferimento, indichi le modalità per la validazione e la verifica dell'efficacia del sistema HACCP.

##### **Tema n. 3**

Sulla base delle etichette allegate, il/la candidato/a svolga un esame critico delle informazioni contenute e illustri i controlli analitici che disporrebbe per verificarne la veridicità.