



**UNIVERSITÀ
DI TORINO**

ESAME DI STATO PER L'ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE PRIMA SESSIONE 2024

PROVA SCRITTA

Tema 1

Il candidato/La candidata scelga un prodotto alimentare territoriale (DOP, IGP, PAT), chiarisca il significato della tipologia di denominazione scelta, descriva il processo produttivo e illustri i criteri che dovrebbero essere utilizzati per l'elaborazione del manuale volontario di qualità.

Tema 2

Il candidato/La candidata descriva, anche mediante la stesura di un dettagliato diagramma di flusso, la tecnologia di produzione di un prodotto dell'industria dolciaria, 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 3

Il candidato/La candidata definisca i parametri di processo che maggiormente influenzano le caratteristiche chimico-fisiche, sensoriali, microbiologiche e di costo di un prodotto a scelta fra la pasta secca, l'olio extra vergine ed il vino bianco.

Tema 4

Partendo dal dettato della Direttiva 2003/89/CE (Direttiva Allergeni e s.m.i.), si descriva il rischio allergeni. Nell'ambito di un'azienda che lavora anche prodotti a base di latte, il candidato/la candidata discuta quindi quali prerequisiti strutturali, procedure operative e controlli adotterebbe per poter dichiarare uno specifico prodotto privo di allergene lattosio.

Tema 5

Il candidato/La candidata prenda in considerazione le nuove tecnologie di stabilizzazione "mild" (alte pressioni, microonde, plasma freddo, ecc...) esaminandone le caratteristiche funzionali e le potenziali applicazioni nel comparto agroalimentare mettendo in evidenza i vantaggi e gli svantaggi nei confronti delle tecniche tradizionali.



**UNIVERSITÀ
DI TORINO**

Tema 6

Il candidato/La candidata scelga un prodotto alimentare e ne definisca le modalità di confezionamento ed etichettatura anche alla luce delle vigenti normative, ne illustri la valutazione del rischio per i MOCA nonché le problematiche anche economiche in relazione al mantenimento delle caratteristiche compositive, sensoriali e microbiologiche.

Tema 7

Scelto un prodotto alimentare, il candidato/la candidata ne illustri:

- il processo produttivo avvalendosi della rappresentazione tramite diagramma di flusso;
- le materie prime e le caratteristiche qualitative che adotterebbe e verificherebbe per la loro scelta (criteri igienici, chimico-fisici, tecnologici, ecc.);
- i parametri di controllo igienici e qualitativi dei semilavorati e dei prodotti finiti;
- i requisiti strutturali ed igienici che l'impianto di produzione dovrebbe garantire;
- la determinazione del costo di produzione

Tema 8

Il candidato/La candidata, scelto un prodotto dolciario da forno, definisca le tecniche ed i parametri necessari al fine di attuarne la tracciabilità e la rintracciabilità e le procedure per il richiamo e/o il ritiro dello stesso dal mercato.

Tema 9

Scelto un processo produttivo a piacere, il candidato/la candidata illustri e spieghi in modo esaustivo il pest proofing e il pest control da mettere in atto e le principali specie infestanti relative al settore scelto.