



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

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

SECONDA SESSIONE 2019

PRIMA PROVA SCRITTA

Tema n. 1

Il/La candidato/a descriva l'organizzazione di un sistema HACCP nel settore della ristorazione collettiva: si illustrino gli aspetti metodologici e i punti critici.

Tema n. 2

Il/la candidato/a descriva in maniera esaustiva gli standard di qualità volontari a cui un'azienda alimentare può aderire e illustri l'iter di certificazione da seguire.

Tema n. 3

Il/la candidato/a descriva i processi atti a rendere sicuro un prodotto alimentare, sotto il profilo microbiologico, e a mantenere elevati standard di qualità del prodotto stesso.

SECONDA PROVA SCRITTA

Tema n. 1

Per un prodotto alimentare a scelta, il/la candidato/a illustri il Reg. CE 178/2002, con particolare riferimento agli articoli 18 e 19, tenendo in considerazione il comportamento dell'azienda nei confronti dei propri fornitori, dei consumatori finali e degli organi di vigilanza.

Tema n. 2

Il/la candidato/a, scelto un prodotto alimentare confezionato, ne descriva i criteri di sicurezza relativi alla scelta della tipologia di imballaggio.

Tema n. 3

Il/la candidato/a scelga un prodotto alimentare tipico della Regione Piemonte (DOP e/o IGP e/o PAT) e ne descriva le caratteristiche qualitative delle materie prime, parametri di controllo, del processo produttivo e definisca le tecniche ed i criteri per conduzione di un'analisi sensoriale del prodotto finito.