

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

PRIMA SESSIONE 2009

PRIMA PROVA SCRITTA

Tema n. 1

Il candidato illustri le principali normative cogenti e volontarie che disciplinano, a livello nazionale e comunitario, gli aspetti igienico-sanitari correlati alla composizione, al confezionamento e alla etichettatura di un prodotto alimentare trasformato.

Tema n. 2

Il candidato scelga un prodotto alimentare trasformato, oppure un "piatto" destinato alla ristorazione collettiva, elabori la lista delle singole materie prime necessarie per la sua produzione e definisca i criteri per il controllo della qualità delle materie prime e del prodotto finito.

Tema n. 3

Il candidato scelga un prodotto alimentare trasformato, oppure un "piatto" destinato alla ristorazione collettiva, definisca l'elenco delle materie prime, definisca i criteri di selezione dei fornitori, predisponga la scheda di caratterizzazione del prodotto finito.

SECONDA PROVA SCRITTA

Tema n. 1

Il candidato descriva la tecnologia di produzione di un prodotto alimentare trasformato, oppure di un "piatto" destinato alla ristorazione collettiva, mediante il diagramma di flusso e le condizioni operative, identifichi i punti critici del processo (CCP) in funzione della sicurezza e qualità del prodotto ed illustri le misure di prevenzione, di monitoraggio e di verifica ad essi applicabili.

Tema n. 2

Il candidato descriva le caratteristiche e le analisi necessarie per definire l'idoneità di un latte destinato alla trasformazione di un prodotto caseario a sua scelta e descriva il relativo processo produttivo formulando anche il bilancio di massa della trasformazione.

Tema n. 3

Il candidato scelga un prodotto alimentare conservato mediante il calore o la tecnologia del sotto vuoto e:

- ne elenchi le caratteristiche chimiche, fisiche, microbiologiche, igieniche fondamentali ed i rispettivi riferimenti normativi cogenti qualora esistenti.
- ne descriva schematicamente il processo indicando, per ogni fase fondamentale, le condizioni operative e le caratteristiche tecniche delle macchine/impianti utilizzati.