

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

PRIMA SESSIONE 2010

PRIMA PROVA SCRITTA

Tema n. 1

Il candidato scelga un prodotto alimentare trasformato, o un piatto per la ristorazione collettiva, elabori la lista delle singole materie prime necessarie per la produzione e definisca i criteri per il controllo della qualità igienica, nutrizionale e tecnologica delle materie prime, del prodotto finito e dei materiali di imballaggio o che vengono a contatto con il prodotto.

Tema n. 2

Nell'ambito di un processo produttivo di un alimento di origine animale scelto, il candidato illustri le principali normative cogenti igienico sanitarie e tecniche che ne disciplinano, a livello nazionale e comunitario, la produzione e l'immissione in commercio.

Tema n. 3

Il candidato definisca a priori un prodotto alimentare territoriale e illustri i criteri che possono essere utilizzati per l'elaborazione di un manuale volontario di qualità.

SECONDA PROVA SCRITTA

Tema n. 1

Il candidato descriva, anche mediante la stesura di un diagramma di flusso, la tecnologia di produzione di un prodotto lattiero-caseario, esegua l'analisi dei rischi e individui i punti critici e di controllo e monitoraggio, indichi le modalità per la validazione e la verifica dell'efficacia sistema HACCP.

Tema n. 2

Il candidato descriva le caratteristiche e le analisi necessarie per definire la qualità di un olio extra vergine di oliva, descriva il relativo processo produttivo formulando anche il bilancio di massa della trasformazione ed eventualmente una stima dei costi produzione.

Tema n. 3

Il candidato scelga un prodotto alimentare da forno, ne descriva le caratteristiche chimiche, fisiche, microbiologiche e strutturali. Successivamente descriva quali controlli potrebbero essere realizzati in un laboratorio aziendale dedicato alla gestione dell'intero processo produttivo, compresi rifiuti e reflui.