



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

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

PRIMA SESSIONE 2012

PRIMA PROVA SCRITTA

Tema n. 1

Un servizio di ristorazione scolastica collettiva decide di destinare ad opere di intervento sociale la parte non distribuita dei pasti delle scuole dell'obbligo. Il candidato illustri le problematiche di natura legislativa, igienico sanitaria, nutrizionale e gestionale che tale ipotesi comporta, fornendo anche delle ipotesi di fattibilità.

Tema n. 2

Scelto un prodotto di origine vegetale trasformato, il candidato indichi le caratteristiche e i requisiti della materia prima, nonché i parametri analitici da tenere sotto controllo e gli interventi necessari ad assicurare l'igiene della produzione e la conformità della legislazione vigente.

Tema n. 3

Il candidato scelga un prodotto alimentare valorizzato da un marchio di qualità (DOP, DOC, DOCG, IGP, PAT, BIO, Produzione Integrata), illustri il significato della tipologia di denominazione scelta, descriva il processo produttivo, gli indici di qualità del prodotto e illustri i criteri che dovrebbero essere utilizzati per l'elaborazione del manuale volontario di qualità.

SECONDA PROVA SCRITTA

Tema n. 1

Il candidato, scelto un processo produttivo di un prodotto trasformato di origine animale o vegetale, svolga l'analisi del costo di produzione e indichi eventuali azioni per il miglioramento del risultato economico.

Tema n. 2

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 produce prodotti da forno. Il candidato discuta quindi quali prerequisiti strutturali, procedure operative e controlli adotterebbe per poter dichiarare uno specifico prodotto privo di glutine.

Tema n. 3

Volendo verificare la composizione e il valore nutrizionale di una preparazione alimentare surgelata pronta da cuocere (es. lasagne alla bolognese), il candidato indichi i parametri chimico-fisici, microbiologici e sensoriali che potrebbe utilizzare per la caratterizzazione, descrivendo i principi delle metodologie adottate.