



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

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

PRIMA SESSIONE 2013

PRIMA PROVA SCRITTA

Tema n. 1

Scelto un prodotto alimentare trasformato, il candidato ne illustri le materie prime, il processo produttivo, i controlli igienico-sanitari nonché di qualità da attuarsi sulle materie prime e nel corso del processo, i requisiti strutturali di produzione, le tecnologie di tracciabilità e rintracciabilità applicabili ed infine le tecniche da utilizzarsi per l'analisi del posizionamento sul mercato.

Tema n. 2

Il candidato scelga un prodotto alimentare e ne definisca le modalità di confezionamento ed etichettatura anche alla luce delle vigenti normative nonché le problematiche in relazione al mantenimento delle caratteristiche compositive, sensoriali e microbiologiche.

Tema n. 3

Il candidato, scelto un prodotto alimentare trasformato, individui i prerequisiti di processo definendone le procedure di controllo.

Per lo svolgimento della prova verranno assegnate sette ore, e precisamente dalle ore 9.00 alle ore 16.00 e verranno messi in atto accorgimenti tali a garantire l'anonimato dei candidati.

SECONDA PROVA SCRITTA

Tema n. 1

Partendo dal dettato della Direttiva 2003/89/CE (Direttiva allergeni) e s.m.i., il candidato analizzi il rischio allergeni nell'ambito di una azienda di ristorazione collettiva discutendone i pre-requisiti strutturali, le procedure operative ed i controlli necessari per poter dichiarare uno specifico piatto privo di glutine.

Tema n. 2

Il candidato scelga un prodotto lattiero-caseario e ne descriva le caratteristiche chimico-fisiche, microbiologiche, sensoriali e strutturali ed esamini i controlli da effettuarsi in laboratorio per la gestione del processo produttivo.

Tema n. 3

Il candidato individui un prodotto di filiera ortofrutticola locale e indichi i potenziali vantaggi e le difficoltà ad utilizzarlo nell'ambito della ristorazione collettiva con particolare riguardo verso il trasporto, la logistica, i volumi, il packaging e gli altri elementi di commercializzazione.