

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

SECONDA SESSIONE 2010

PRIMA PROVA SCRITTA

Tema n. 1

Il candidato scelga un piatto per la ristorazione collettiva, elabori la lista delle singole materie prime necessarie per la produzione, anche tenendo conto di eventuali scelte etniche, e definisca i controlli di qualità igienica, nutrizionale, tecnologica e sensoriale di:

- materie prime
- prodotto finito
- materiali di confezionamento, o che vengono a contatto con il prodotto finito.

Tema n. 2

Nell'ambito di un'azienda di trasformazione di prodotti di origine agricola, il candidato illustri le principali normative cogenti e volontarie che disciplinano la produzione ed elabori, su un caso di studio da lui proposto, lo schema di un manuale operativo per la gestione della qualità del prodotto.

Tema n. 3

Il candidato definisca a priori un prodotto alimentare territoriale e illustri quali criteri produttivi e parametri qualitativi dovrebbero comporre un ipotetico disciplinare per l'ottenimento della DOP.

SECONDA PROVA SCRITTA

Tema n. 1

Il candidato descriva, anche mediante la stesura di un dettagliato diagramma di flusso, la tecnologia di produzione di un piatto pronto surgelato, esegua l'analisi dei rischi e individui i punti critici di controllo e il monitoraggio con i relativi parametri analitici di riferimento, indichi le modalità per la validazione e la verifica dell'efficacia del sistema HACCP.

Tema n. 2

Il candidato descriva le caratteristiche e le analisi necessarie per definire la qualità di un prodotto lattiero-caseario, descriva il relativo processo produttivo formulando anche il bilancio di massa della trasformazione e una stima dei costi produzione.

Tema n. 3

Il candidato scelga un prodotto alimentare da forno o un piatto pronto al consumo nella ristorazione collettiva, ne descriva le caratteristiche chimiche, fisiche, microbiologiche, sensoriali e strutturali. Successivamente descriva quali controlli potrebbero essere realizzati in un laboratorio per la gestione dell'intero processo produttivo, indicando i parametri di riferimento, compresi rifiuti e reflui.