



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

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

SECONDA SESSIONE 2013

PRIMA PROVA SCRITTA

Tema n. 1

Il candidato definisca i parametri per l'accreditamento presso la GDO di un fornitore di un prodotto alimentare fresco e di un prodotto alimentare conservato.

Tema n. 2

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

Tema n. 3

Il candidato prenda in considerazione le nuove tecnologie di stabilizzazione "mild" (alte pressioni, microonde, plasma freddo, ecc...) esaminandone le caratteristiche funzionali e le potenziali applicazioni nel comparto agroalimentare mettendo in evidenza i vantaggi e gli svantaggi nei confronti delle tecniche tradizionali.

SECONDA PROVA SCRITTA

Tema n. 1

Il candidato, scelto un prodotto dolciario da forno, definisca le tecniche ed i parametri necessari al fine di attuarne la tracciabilità e la rintracciabilità e le procedure per il richiamo e/o il ritiro dello stesso dal mercato.

Tema n. 2

Il candidato indichi i parametri chimico-fisici, microbiologici e sensoriali che si possono utilizzare per la caratterizzazione di un prodotto di salumeria descrivendo i principi delle metodologie utilizzate.

Tema n. 3

Il candidato definisca i parametri di processo che maggiormente influenzano le caratteristiche chimico-fisiche, sensoriali e microbiologiche di un prodotto a scelta fra la pasta secca, l'olio extravergine ed il vino bianco.