



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

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

SECONDA SESSIONE 2014

PRIMA PROVA SCRITTA

Tema n. 1

Il candidato, dopo aver descritto il processo produttivo di un prodotto agroalimentare di proprio interesse, ipotizzi l'applicazione a tale processo del sistema HACCP per gli hazards ritenuti opportuni, con particolare riguardo ai possibili punti di contaminazione, ai CCP1 e/o 2, con i criteri e i limiti relativi, e alle procedure da seguire nei casi di non conformità.

Tema n. 2

Il candidato descriva le norme e le leggi applicabili, le procedure, i controlli, le verifiche e i criteri di validazione che adotterebbe nella realizzazione del sistema di tracciabilità (a monte, interna e a valle) di un prodotto alimentare a scelta.

Tema n. 3

Il candidato, dato un prodotto alimentare a scelta, illustri il diagramma di flusso del processo produttivo, ne descriva le singole fasi (con particolare dettaglio per le fasi di trasformazione tecnologica), nonché i criteri di controllo e monitoraggio (di prodotto e di processo) per garantire la sicurezza alimentare.

SECONDA PROVA SCRITTA

Tema n. 1

Il candidato, per un prodotto alimentare di propria scelta, ne elenchi i fattori intrinseci e/o estrinseci che possono condizionare la presenza microbica e di conseguenza i gruppi microbici che potrebbero svilupparsi durante la conservazione, indicando successivamente le metodiche analitiche utili ad accertare la consistenza di tali gruppi anche ai fini della valutazione della *shelf life* del prodotto.

Tema n. 2

Il candidato descriva quali prerequisiti strumentali, procedure operative, controlli ed etichettatura adotterebbe, considerando il Reg. CE 1169/2011, per poter dichiarare un prodotto dolciario privo di allergeni noci e nocciole.

Tema n. 3

Il candidato rappresenti, tramite diagramma di flusso, il processo di produzione di una conserva vegetale a sua scelta. Indichi quali sono i pericoli microbiologici, chimici e fisici che possono interessare il prodotto nei vari stadi, partendo dalla materia prima, e quali misure operative adotterebbe, in ciascuna fase, per ridurre la probabilità di accadimento del rischio, per ciascun pericolo considerato.