



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

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

### PRIMA SESSIONE 2016

### PRIMA PROVA SCRITTA

#### **Tema n. 1**

Il candidato scelga un alimento di origine animale, ne definisca l'elenco delle materie prime, i criteri di selezione dei fornitori, predisponga la scheda di caratterizzazione del prodotto finito e illustri le principali normative cogenti e volontarie che ne disciplinano la produzione e l'immissione in commercio.

#### **Tema n. 2**

Il candidato esamini le caratteristiche funzionali e le potenziali applicazioni delle tecnologie di stabilizzazione "mild" (alte pressioni, microonde, plasma freddo) nell'ambito della produzione agroalimentare esplicitando i vantaggi e gli svantaggi nei confronti delle tecniche tradizionali.

#### **Tema n. 3**

Il candidato predisponga un menu tipo per una giornata alimentare nell'ambito della ristorazione scolastica, anche tenendo conto di eventuali scelte etniche, definisca i criteri di scelta delle materie prime e dei fornitori ai fini della sostenibilità del processo produttivo nonché i controlli di qualità igienico-sanitaria, tecnologica e sensoriale sulle materie prime e i prodotti finiti.

### SECONDA PROVA SCRITTA

**Temi non assegnati per assenza di candidati**