

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

## PRIMA SESSIONE DELL'ANNO 2012

### PRIMA PROVA SCRITTA

1. Il candidato descriva i principi generali e, attraverso alcuni esempi applicativi, il ruolo dell'analisi sensoriale nell'industria alimentare.
2. Alla luce del nuovo regolamento comunitario 1169/2011, l'etichettatura nutrizionale diventerà un requisito di legge cogente. Il candidato, in riferimento ad un prodotto alimentare o ad una categoria di prodotti, indichi le modalità che applicherebbe per la stesura di una tabella nutrizionale e delle informazioni relative ai consumi di riferimento (GDA).
3. Dopo una breve disamina sugli indicatori misurabili che possono essere utilizzati per valutare gli effetti negativi di un trattamento termico, per un prodotto alimentare a sua scelta, il candidato, indichi quali sono e come gestirebbe i parametri di processo per ridurre tali effetti.

### SECONDA PROVA SCRITTA

1. Scelto un prodotto alimentare o una categoria di prodotti, il candidato descriva le modalità applicate e le misure di controllo per la corretta gestione del rischio chimico.
2. Il candidato, scelto un prodotto di origine animale, analizzi i sistemi di controllo che applicherebbe sulle materie prime e sul prodotto finito.
3. La validazione rappresenta una delle fasi importanti nello sviluppo di un sistema di controllo e gestione aziendale. Per un prodotto a sua scelta, individuato un punto critico di controllo del processo, il candidato, indichi l'approccio che utilizzerebbe per la sua validazione.