

Esame di stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di TECNOLOGO ALIMENTARE

Prima Prova scritta del 23 novembre 2010

Tema n 1) Il candidato illustri il concetto di alimento funzionale e consideri gli aspetti salutistici e nutrizionali (Reg CE 1924/2006).

Tema n 2) Per un prodotto alimentare a sua scelta il candidato discuta i rischi, le problematiche analitiche, gli aspetti legali e gestionali che implementerebbe per gestire il pericolo micotossine

Tema n 3) Dopo una breve descrizione dei rischi da considerare nello sviluppo di un nuovo prodotto alimentare industriale refrigerato ad estesa durabilità (REPFED), il candidato indichi i criteri che applicherebbe per garantire la sicurezza igienico sanitaria del prodotto.

Emilio
Michael Sauer
Maddalena
G. Posini
Rosa

Esame di stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di TECNOLOGO ALIMENTARE

Seconda Prova scritta del 24 novembre 2010

Tema n 1) La sanificazione degli ambienti e degli impianti è una delle fasi critiche nella produzione di alimenti. Il candidato per una filiera a sua scelta indichi le modalità che applicherebbe per una corretta gestione e validazione di questa fase critica.

Tema n 2) Il candidato, per un prodotto a sua scelta sottoposto ad un trattamento termico di pastorizzazione, discuta i rischi e le problematiche associate alla produzione e alla conservazione del prodotto

Tema n 3) Certificazione volontaria di prodotto: il candidato ne illustri le modalità di ottenimento e gestione.

Amato
Antonio
M. dell'isola
Michele Sanna
G. Posini