



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PADOVA

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

**PRIMA SESSIONE – 2016**

**Prima prova scritta:**

**Il candidato svolga uno dei seguenti temi:**

- 1) Il candidato discuta criticamente come i trattamenti di conservazione e/o trasformazione possono alterare la qualità nutrizionale di un alimento.
- 2) La gestione del rischio microbiologico in relazione ai fattori che influenzano l'attività dei microorganismi negli alimenti.
- 3) Per un prodotto a scelta il candidato individui un possibile fattore di pericolo sul consumatore finale, ne caratterizzi i parametri e le possibili cause.

**Seconda prova scritta:**

**Il candidato svolga uno dei seguenti temi:**

- 1) In relazione al regolamento n. 1169/2011 sull'etichettatura, il candidato descriva i contenuti necessari e le specifiche di presentazione di un'etichetta di un prodotto alimentare destinato al consumatore finale.
- 2) Per un prodotto pronto al consumo a sua scelta il candidato effettui una caratterizzazione dello stesso e una disamina sui metodi di determinazione della durata del prodotto illustrando limiti e potenzialità.
- 3) Studio e descrizione di un processo di imbottigliamento di bevande di frutta, soffermandosi sulla problematica del rischio e pericolo fisico/particellare: attività di prevenzione, di controllo, monitoraggio, verifica, definizione limiti critici, validazione CCP e azioni correttive.