

*Esame di stato
per l'abilitazione all'esercizio della professione di
TECNOLOGO ALIMENTARE
Prima sessione 2010*

Prima Prova scritta

Tema n 1) La presenza indesiderata di un allergene in un prodotto alimentare rappresenta uno dei pericoli che il tecnologo alimentare devono gestire. Il candidato dopo una breve definizione del pericolo indichi i principi che applicherebbe per la corretta gestione del rischio all'interno di una azienda alimentare.

Tema n 2) Alla luce del DGR 475 del 2008 il candidato indichi e discuta alcuni parametri di qualità utilizzabili per una gara di appalto di un servizio di ristorazione a sua scelta.

Tema n 3) Scelta una determinata categoria di alimenti, il candidato individui i principali parametri di sicurezza e qualità e i corrispondenti metodi di valutazione.

Seconda Prova scritta

Tema n 1) Il candidato dopo una breve descrizione dei rischi, descriva per un prodotto refrigerato a sua scelta, le modalità di controllo e validazione dello stoccaggio del prodotto.

Tema n 2) L'ossidazione dei lipidi rappresenta uno dei processi degradativi degli alimenti. Il candidato per un prodotto a sua scelta indichi i parametri che analizzerebbe durante la shelf life per valutare l'andamento del processo degradativi

Tema n 3) Il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti alimentari: aspetti tecnici e normativi.