

TECNOLOGO ALIMENTARE  
PRIMA SESSIONE 2011  
PRIMA PROVA

ALLEGATO 2  
VERBALE n. 2

1. La presenza indesiderata di un corpo estraneo di origine biotica o abiotica in un prodotto alimentare rappresenta uno dei pericoli che il tecnologo alimentare deve gestire. Il candidato, dopo una breve definizione del pericolo, indichi le modalità che applicherebbe per la corretta gestione del rischio all'interno di una azienda alimentare
2. Il candidato, scelto un alimento di origine vegetale, analizzi i sistemi di controllo che applicherebbe alle materie prime e al prodotto finito.
3. Caso mucca pazza, caso influenza aviaria, caso SARS, caso *Escherichia coli*: il candidato esprima le proprie valutazioni, formulando ipotesi personali su come approntare operazioni tecnologiche, controlli di laboratorio, suggerimenti di tipo igienico-sanitario, atti alla prevenzione, al contenimento ed al superamento dei rischi connessi.

15/06/2011

Gen. Fagnoli  
Giuseppe Martini  
Bianchi  
Anna Laura  
Giovanna Fagnoli

## SECONDA PROVA

1. Nello sviluppo di un nuovo prodotto refrigerato il tecnologo alimentare è chiamato ad ottimizzare il processo a cui il prodotto è sottoposto. Il candidato indichi i criteri di tipo microbiologico, chimico, fisico, biochimico e tecnico che applicherebbe per raggiungere lo scopo.
2. Il candidato, anche alla luce del piano di autocontrollo, indichi i prerequisiti che implementerebbe in uno stabilimento di prodotti dolciari anche nell'ottica dell'ottimizzazione dei costi.
3. Il candidato, relativamente ad un prodotto *ready to eat*, discuta le problematiche di carattere tecnologico e relative alla conservazione.

Prof. Menna  
Barbara Geronzi  
Anna Maria  
Bianchi