



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PADOVA

**ESAMI DI STATO PER L'ABILITAZIONE ALLA PROFESSIONE DI  
TECNOLOGO ALIMENTARE**

***Seconda sessione 2015***

***Prima prova scritta:***

- 1. Prendendo ad esempio un succo di frutta da conservare a temperatura ambiente, il candidato discuta come si possono verificare le condizioni di salubrità e determinarne i termini di shelf-life. Indichi inoltre quali analisi di controllo devono essere programmate.***
- 2. Il candidato discuta i rischi, gli aspetti legislativi e analitici relativi alla presenza di Listeria monocytogenes e Salmonella sp. nelle carni insaccate e descriva gli approcci per prevenire/gestire il problema.***
- 3. Il candidato individui e descriva i parametri analitici che applicherebbe per la determinazione della sicurezza e della qualità di un prodotto lattiero-caseario e per la corretta gestione del processo produttivo.***

***Seconda prova scritta:***

- 1. La presenza indesiderata di un allergene in un prodotto alimentare rappresenta uno dei pericoli che il Tecnologo Alimentare deve gestire. Il candidato indichi i principi che applicherebbe per la corretta gestione del rischio all'interno di un'azienda che produce nello stesso sito prodotti dolciari con e senza glutine.***
- 2. Il candidato descriva, per una conserva animale a sua scelta, il processo produttivo, indicando flow-chart di processo, tecnologie e parametri utilizzati ai fini della resa e della standardizzazione. Elabori poi l'analisi del rischio individuando le misure di controllo, la gestione e la validazione delle stesse.***
- 3. L'attività dell'acqua può essere un parametro decisivo per la sicurezza alimentare e la shelf-life di alcuni prodotti. Il candidato, per un prodotto alimentare a sua scelta, indichi le problematiche associate alla stabilità e alla durabilità.***