



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

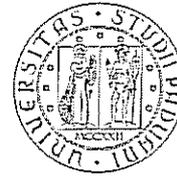
SECONDA SESSIONE DELL'ANNO 2012
PRIMA PROVA SCRITTA

1. Il candidato, dopo aver definito il concetto di shelf life alla luce della legislazione vigente, descriva, per un prodotto refrigerato, le problematiche correlate alla sua shelf-life e i criteri per la sua determinazione.
2. Il candidato, per un prodotto a sua scelta sottoposto ad un trattamento termico di pastorizzazione o sterilizzazione, definite le modalità applicate per garantire la sicurezza igienico-sanitaria del prodotto, indichi l'approccio che utilizzerebbe per ottimizzare questa fase del processo.
3. Scelto un prodotto alimentare o una categoria di prodotti il candidato descriva le modalità applicate e le misure di controllo per la corretta gestione del rischio fisico.

Legnaro, 20/11/2012

Il Presidente della Commissione
Prof. Marina Basaglia

Handwritten signature of Prof. Marina Basaglia.



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

SECONDA SESSIONE DELL'ANNO 2012

SECONDA PROVA SCRITTA

1. Per un prodotto alimentare o per una categoria di prodotti a sua scelta il candidato discuta i rischi, le problematiche analitiche, gli aspetti legali e gestionali che implementerebbe per gestire il pericolo micotossine

2. L'attività dell'acqua rappresenta in alcuni alimenti un fattore essenziale per la sicurezza del prodotto e la sua shelf life. Il candidato, per un prodotto a sua scelta, indichi le modalità che applicherebbe per il controllo e l'analisi di tale parametro nonché le problematiche associate alla stabilità del prodotto durante la conservazione.

3. Il candidato, per un processo produttivo a sua scelta, indichi le modalità che applicherebbe per il controllo e la scelta dei materiali che dovranno venire a contatto con gli alimenti e relative certificazioni da ottenere.

Legnaro, 21/11/2012

Il Presidente della Commissione

Prof. Marina Basaglia