

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

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

Prima sessione 2015

PRIMA PROVA


1. Il candidato rediga un piano di autocontrollo per una linea di produzione di un prodotto *ready to eat* a sua scelta.
2. Il candidato discuta l'approccio che adotterebbe per determinare la *shelf life* di un prodotto da conservare refrigerato
3. Il candidato discuta le novità introdotte dal Reg. 1169/11 sull'etichettatura dei prodotti alimentari e, per un prodotto a sua scelta, ipotizzi un'etichetta conforme riguardo la lista degli ingredienti e la tabella nutrizionale

17/06/2015

Le. Franceschi
GP

SECONDA PROVA

1. Il candidato, per un prodotto da forno a sua scelta, analizzi il processo produttivo, identificando i sistemi e i tipi di controllo da applicare sulle materie prime, sul processo e sul prodotto finito al fine di assicurare il rispetto di standard di qualità e di consumi predefiniti.
2. Nella gestione di una linea produttiva di pasta fresca si descriva il processo e le tecnologie utilizzate, i criteri di valutazione rese, sfridi, sottoprodotti e scarti di produzione, nonché il piano dei controlli per ottenere un prodotto finito con *shelf life* di 3 mesi.
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.

18/06/2015 
g.p.