ESAMI DI STATO PER L'ABILITAZIONE ALLA PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE PRIMA SESSIONE ANNO 2015

TEMI PRIMA PROVA 17 GIUGNO 2015

- A. Il candidato illustri i contenuti di un manuale di corretta prassi igienica, applicando la metodologia HACCP, della produzione di un alimento a sua scelta.
- B. Il candidato prenda in considerazione le caratteristiche sensoriali positive e/o negative di un alimento a sua scelta ed evidenzi per ciascuna di esse la correlazione con il controllo di prodotto e di processo.
- C. Il candidato descriva un metodo di analisi chimica, fisica o biologica per la caratterizzazione di un prodotto alimentare. La descrizione sia fatta in tutte le sue parti in analogia alla redazione di un metodo di analisi in un "Quaderno di laboratorio". Della caratteristica considerata ne venga spiegata anche l'importanza in termini sia di conformità del prodotto finito, che di controllo di processo. Si ipotizzi e si descriva un esempio di gestione di non conformità.

Presidente (Prof/Bruno Zanoni)

ESAMI DI STATO PER L'ABILITAZIONE ALLA PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE PRIMA SESSIONE ANNO 2015

TEMI SECONDA PROVA - 22 GIUGNO 2015

- A.Il candidato, sulla base delle proprie conoscenze ed esperienze, analizzi e descriva i vantaggi e gli svantaggi in termini qualitativi, economici, nutrizionali ed etico-sociali di un prodotto a filiera corta a sua scelta.
- B. Il candidato in riferimento ad un alimento a sua scelta ne descriva sinteticamente il processo produttivo e ne illustri le tecniche di miglioramento di prodotto disponibili per un'estensione della sua shelf-life.
- C. Il candidato faccia un'analisi di un processo produttivo a sua scelta secondo il principio metodologico di definire la qualità del prodotto, definire il processo produttivo e definire le attività di controllo. Relativamente a quest'ultimo aspetto, il candidato faccia riferimento alla stesura di un piano di controllo evidenziando la gestione di una non conformità a sua scelta.

Il Presidente (Prof. Bruno Zanoni)