

**COMMISSIONE GIUDICATRICE PER GLI ESAMI DI STATO DI
ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI
TECNOLOGO ALIMENTARE**

ANNO 2013

II^ SESSIONE

VERBALE PRIMA PROVA SCRITTA

Il giorno 21 novembre 2013 alle ore 8, 00 presso l'aula "M2" della Scuola di Agraria -P.le delle Cascine, 18 - FI si è riunita la Commissione giudicatrice per gli esami di Stato di abilitazione all'esercizio della professione di **TECNOLOGO ALIMENTARE**, composta da: Prof.ssa Lisa Granchi, Presidente, Dott. Lino Chicchi (Segretario), Prof.ssa Paola Lupi, Docente, Dott. Stefano Squilloni, Funzionario P.A., Dott. Francesco Tambini, libero professionista. E' presente la Sig.ra Graziella Boncinelli designata dal Rettore per le operazioni di segreteria.

Il Presidente invita i presenti a proporre i titoli dei temi. Dopo ampia discussione la Commissione decide per i seguenti temi:

1° TEMA: Il candidato descriva la filiera di produzione di un prodotto alimentare fermentato evidenziando, in particolare, il ruolo delle popolazioni microbiche possibilmente presenti ai fini della sicurezza e della qualità sensoriale e nutrizionale del prodotto finito.

2° TEMA: Il candidato descriva le procedure di autocontrollo per la gestione degli allergeni in un processo di produzione di un alimento a sua scelta.

3° TEMA: Il candidato descriva l'importanza dell'alimentazione come problema igienico- sanitario ed economico-sociale.

4° TEMA: Il candidato descriva un processo produttivo di un alimento ed imposti il relativo sistema di autocontrollo nel rispetto delle normative vigenti.

**COMMISSIONE GIUDICATRICE PER GLI ESAMI DI STATO DI
ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI
TECNOLOGO ALIMENTARE**

**ANNO 2013
2^A SESSIONE**

VERBALE SECONDA PROVA SCRITTA

Il giorno 28 novembre 2013 alle ore 7,45 presso l'aula "M2" della Scuola di Agraria, Piazzale delle Cascine n° 18, si è riunita la Commissione giudicatrice per gli esami di Stato di abilitazione all'esercizio della professione di **TECNOLOGO ALIMENTARE**), composta da: Prof.ssa Lisa Granchi, (Presidente), Dott. Lino Chicchi, (Segretario), Prof.ssa Paola Lupi (docente), Dott. Stefano Squilloni (Funzionario P.A.), Dott. Francesco Tambini, (Libero professionista), Graziella Boncinelli designata dal Rettore per le operazioni di segreteria. Il Presidente invita i presenti a proporre i titoli dei temi. Dopo ampia discussione la Commissione decide per i seguenti temi :

1° TEMA Il candidato individui un prodotto alimentare e descriva i fattori che hanno determinato la scelta del materiale di confezionamento e la normativa relativa alla sua etichettatura.

2° TEMA Il candidato illustri i metodi di analisi tradizionali e innovativi per la valutazione della sicurezza e della qualità microbiologica degli alimenti durante il processo produttivo ed il periodo di conservazione.

3° TEMA Il candidato, come responsabile della gestione di qualità di una azienda alimentare, individui una non conformità relativa ad un prodotto a sua scelta e descriva tutte le procedure necessarie alla verifica, al controllo ed al ritiro del prodotto non conforme.

4° TEMA Il candidato individui uno o più prodotti alimentari in cui sia stata impiegata la fermentazione lattica come tecnologia per la sua trasformazione/conservazione.