



ESAME DI ABILITAZIONE ALLA PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE - I SESSIONE 2017

TEMI PRIMA PROVA SCRITTA

- 1) Il candidato, in qualità di consulente, proponga alla proprietà dell'azienda le analisi che permettano la valutazione della sicurezza dell'igiene, della conformità alle norme, della qualità nutrizionale e sensoriale per un prodotto alimentare a sua scelta.
- 2) Il candidato descriva il processo produttivo e i CCP per la produzione di una conserva vegetale.
- 3) Il candidato descriva quali sono i parametri di sicurezza e i criteri di igiene nella produzione di latte vaccino.

TEMI SECONDA PROVA SCRITTA

- 1) Il candidato illustri i contenuti obbligatori di un'etichetta di un prodotto alimentare a sua scelta. Realizzi una procedura di rintracciabilità ai sensi del regolamento CE 178/02 comprese le modalità di ritiro e richiamo.
- 2) Il candidato scelga un alimento e descriva il processo produttivo mettendo in evidenza le criticità.
- 3) Il candidato descriva i trattamenti atti a prolungare la *shelf-life* di un alimento a sua scelta descrivendo vantaggi e svantaggi.