



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

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

Prima Prova giugno 2013

1. Il candidato indichi i principi che applicherebbe per la corretta gestione del rischio allergeni all'interno di una azienda alimentare.
2. Il candidato descriva gli aspetti normativi e tecnologici che regolano la produzione e la vendita degli alimenti funzionali.
3. Il candidato indichi le procedure, i rischi e le problematiche analitiche per la corretta gestione del rischio micotossine in un prodotto alimentare a sua scelta.

g. Pasini

Seconda Prova giugno 2013

1. Il candidato discuta i rischi, gli aspetti legali, le misure di controllo e i criteri che applicherebbe per gestire il problema *Listeria monocytogenes* nei prodotti alimentari pronti all'uso.
2. Il candidato illustri le verifiche, i controlli e le tipologie di analisi sulle materie prime in entrata in un'industria alimentare a sua scelta.
3. Il candidato discuta le problematiche correlate alla shelf-life e proponga, motivandolo, un protocollo per la sua determinazione in un prodotto alimentare refrigerato a sua scelta.