

Accettato n° 2 e verbale n° 21

Esame di stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di TECNOLOGO ALIMENTARE

Prima Prova 21 novembre 2013

- 1. Nuove etichette alimentari. Il candidato descriva, anche mediante esempi, gli aspetti legislativi e tecnici relativi alle caratteristiche nutrizionali e alle diciture salutistiche da riportare in etichetta**
- 2. Il candidato discuta le finalità e le modalità di realizzazione di un piano di autocontrollo, facendo riferimento ad un esempio specifico.**
- 3. Il candidato descriva e discuta criticamente quali procedure intenda adottare nella propria azienda per gestire la crisi e minimizzare i danni nel caso venga rilevato che un lotto di produzione non è conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti.**

G. Posini
Raffaello
Roberto
Leonardo
Luigi

Aeeedo n. 2 ee vaper n. 3

Esame di stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di TECNOLOGO ALIMENTARE

Seconda Prova 22 novembre 2013

1. Il candidato, anche alla luce della Norma ISO 22000, dopo una breve definizione, indichi i "pre-requisiti" che implementerebbe in uno stabilimento che produce alimenti e per uno di essi le modalità di gestione e controllo.
2. Il candidato, scelto un prodotto di origine animale, analizzi i sistemi di controllo di qualità che applicherebbe sulle materie prime e sul prodotto finito.
3. L'attività dell'acqua rappresenta in alcuni alimenti un fattore essenziale per la sicurezza del prodotto e la sua shelf-life. Il candidato, per un prodotto a sua scelta, indichi le modalità che applicherebbe per il controllo e l'analisi di tale parametro nonché le problematiche associate alla stabilità del prodotto durante la conservazione

g. Tesini
A. Natali

Roberto
Lombardi
Luigi