

PRIMA PROVA

1. Prendendo ad esempio un succo di frutta da conservate a temperatura ambiente, come si possono verificare le condizioni di salubrit  e determinarne i termini di shelf life. Quali analisi di controllo devono essere programmate.
2. La presenza indesiderata di un allergene in un prodotto alimentare rappresenta uno dei pericoli che il Tecnologo Alimentare deve gestire. Il candidato indichi i principi che applicherebbe per la corretta gestione del rischio all'interno di un'azienda che produce nello stesso sito prodotti dolciari con e senza glutine.
3. Il candidato esprima il suo parere relativamente al ruolo del fornitore di prodotti critici per la qualit , con riferimento ai pericoli alimentari derivanti dall'impiego di ingredienti ed imballi associati al prodotto alimentare che viene immesso sul mercato.
4. Il candidato elabori un piano di analisi per un prodotto lattiero caseario a propria scelta, tenendo conto delle problematiche complessive da affrontare nel sito produttivo, riguardanti: materie prime, semilavorati, prodotti finiti e tutti gli altri fattori implicati nella realizzazione del prodotto.

SECONDA PROVA

1. Dovendo elaborare una distinta base di un panettone, esprimendosi in termini di consumi unitari per kg di prodotto, occorre determinare le quantit  di fattori produttivi diretti utilizzati per la produzione, distinguendo i consumi da ricetta, i consumi da resa tecnica, i consumi da sfrido di produzione. I fattori produttivi sono: ingredienti, materiali di imballo primari e secondari, manodopera, energia elettrica, energia termica. Il candidato illustri il metodo di lavoro che adotterebbe e proponga una ipotesi di distinta base.
2. Il Candidato descriva per una conserva vegetale a sua scelta, il processo produttivo, indicando flow-chart di processo, tecnologie e parametri utilizzati al fine della resa e della standardizzazione. Elabori poi l'analisi del rischio individuando le misure di controllo e la gestione e la validazione delle stesse.
3. L'attivit  dell'acqua pu  essere un parametro decisivo per la sicurezza alimentare e la shelf-life di alcuni prodotti. Il candidato, per un prodotto alimentare a sua scelta nella famiglia dei prodotti da forno, indichi le problematiche associate alla stabilit  e alla durabilit .