

1° sessione anno 2011

PROVA I

Il candidato, dopo aver definito il concetto di shelf-life alla luce della normativa vigente, e individuate le procedure di stima/previsione di un alimento a scelta, descriva le possibili soluzioni che possono essere messe in atto nel processo produttivo per ottenere un'estensione della sua vita commerciale dell'alimento.

Dopo una breve disamina sugli indicatori misurabili che possono essere utilizzati per valutare gli effetti negativi di un trattamento termico il candidato per un prodotto alimentare a sua scelta, indichi quali sono e come gestirebbe i parametri del processo per ridurre tali effetti.

Per un prodotto alimentare a sua scelta il candidato discuta i rischi, le problematiche analitiche, gli aspetti legali e gestionali che implementerebbe per gestire il pericolo micotossine

Wolub
F. F. F. F. F.



PROVA II

Il candidato discuta quali attività di processo e controllo devono essere messe in atto nella produzione di alimenti ai fini del rispetto dell'attuale "direttiva allergeni".

Il candidato descriva le modalità di predisposizione ed i contenuti dell'etichetta di un prodotto alimentare trasformato nel rispetto della normativa vigente

Il candidato anche alla luce della Norma ISO 22000, dopo una breve definizione, indichi i "pre-requisiti" che implementerebbe in uno stabilimento che produce vegetali di IV gamma e per uno di essi le modalità di gestione e controllo.

Wolub
F. F. F. F. F.

PROVA 1

- 1) Il candidato scelga un prodotto di origine animale e ne discuta la gestione del rischio in accordo con le attuali norme vigenti.
- 2) Ruolo professionale del tecnologo alimentare nel garantire la sicurezza e/o nella definizione e valorizzazione della qualità di un prodotto alimentare trasformato a scelta del candidato.
- 3) Per un prodotto alimentare a sua scelta il candidato discuta i rischi, le problematiche analitiche, gli aspetti legali e gestionali che implementerebbe per gestire il pericolo micotossine

PROVA 2

- 1) Strumenti di certificazione volontari e cogenti nel settore alimentare.
- 2) Il candidato discuta quali attività di processo e controllo devono essere messe in atto nella produzione di alimenti ai fini del rispetto dell'attuale "direttiva allergeni".
- 3) Il candidato discuta le problematiche relative ad un risanamento termico di un alimento non acido e ne individui i parametri di processo indispensabili.



M. Borsari

M. Borsari

M. Borsari

M. Borsari