

TEMI ESTRATTI PER LA PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE

I SESSIONE ANNO 2006

PRIMA PROVA

- 1) Il candidato discuta criticamente come i trattamenti di conservazione e/o trasformazione possono alterare la qualità nutrizionale di un alimento.
- 2) Il candidato illustri, prendendo come riferimento una classe prestabilita di prodotti alimentari, i criteri di monitoraggio dei contaminanti biologici, chimici e fisici e la tenuta sotto controllo degli stessi nel rispetto delle normative vigenti.
- 3) La gestione del rischio microbiologico in relazione ai fattori che influenzano l'attività dei microorganismi negli alimenti.

SECONDA PROVA

- 1) Il candidato illustri, nel rispetto di quanto riportato nella "Direttiva Allergeni", quali attività debbono essere implementate al fine di rispettare quanto previsto dalla direttiva stessa in modo particolare per quanto riguarda le informazioni al consumatore e per il controllo del processo di produzione.
- 2) Individuata una piccola attività artigianale, il candidato illustri l'indice di un piano di autocontrollo e i suoi contenuti essenziali, motivando i criteri della stesura.
- 3) Il candidato, scelto un alimento o una categoria di alimenti, illustri criticamente i principali metodi di analisi chimica e sensoriale per il controllo della qualità e genuinità.

II SESSIONE ANNO 2006

PRIMA PROVA

- 1) Scelto un alimento o una categoria di alimenti il candidato illustri le possibilità per migliorare la shelf-life del prodotto.
- 2) Il candidato illustri i criteri sul quale basare una dieta equilibrata facendo particolare riferimento ai LARN e alle linee guida dell'INRAN.
- 3) I prodotti biologici: quale qualità e garanzie offerte al consumatore?

SECONDA PROVA

- 1) Il candidato illustri la sequenza operativa da adottare nella progettazione di un prodotto alimentare trasformato dallo studio prototipale alla messa in commercio con particolare riguardo alla sicurezza alimentare.
- 2) Il candidato illustri i principali parametri analitici utilizzati per valutare la genuinità, lo stato di conservazione e la sicurezza igienico-sanitaria del prodotto olio di oliva.
- 3) Il candidato descriva le modalità di predisposizione e i contenuti di un etichetta di un prodotto alimentare trasformato nel rispetto di quanto stabilito dal decreto legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992 e successive modifiche.