

TECNOLOGO ALIMENTARE

anno 2014

Prima Sessione

PRIMA PROVA SCRITTA

1. Il candidato, illustri il ruolo dell'analisi sensoriale, ne descriva i principi generali ed esemplifichi la rappresentazione di un profilo sensoriale per la valutazione della qualità di un alimento.
2. Il candidato scelga un alimento e descriva in modo sintetico le metodologie chimiche e microbiologiche di controllo applicate lungo la filiera produttiva, al fine di ottenere un prodotto che risponda ai requisiti di sicurezza previsti dalle norme cogenti.
3. Il candidato , individuato un alimento e le relative procedure tecnologiche di produzione, descriva le tecniche analitiche in grado di evidenziarne le caratteristiche nutrizionali e la sicurezza d'uso.

SECONDA PROVA SCRITTA

1. Il candidato illustri l'importanza delle caratteristiche della materia prima e dei trattamenti di conservazione e di trasformazione sulla sicurezza e sulla qualità di un alimento a sua scelta, illustrando i parametri di valutazione più affidabili da utilizzare nelle varie fasi produttive.
 2. Facendo riferimento ad uno specifico alimento prodotto o conservato a livello industriale, il candidato ne descriva la filiera produttiva predisponendo diagrammi di flusso, indicando e discutendo i controlli da effettuare e le norme da rispettare ai fini dell'immissione in commercio
 3. Intossicazioni alimentari: microrganismi responsabili ed alimenti a maggior rischio.
-

Seconda Sessione

PRIMA PROVA SCRITTA

1. Il candidato individui e discuta le metodiche analitiche per il rilevamento delle possibili contaminazioni microbiologiche degli alimenti
2. Il candidato scelga un prodotto alimentare , ne sottolinei i punti critici per la sicurezza lungo la filiera produttiva e distributiva e ne indichi i controlli discutendone gli aspetti applicativi
3. Il candidato illustri le caratteristiche, gli aspetti normativi e le procedure necessarie per ottenere il riconoscimento DOP, DOC, DOCG, IGP, IGT e SGT di un prodotto a scelta

SECONDA PROVA SCRITTA

- 1. Il candidato illustri le diverse tecniche di conservazione e confezionamento di un prodotto a sua scelta con particolare riferimento all'innovazione ed agli aspetti di marketing**
- 2. Intossicazioni alimentari: microrganismi responsabili ed alimenti a maggior rischio**
- 3. Il candidato illustri la produzione di un prodotto in linea calda o fredda oer ristorazione collettiva, indicando le procedure igieniche di tutto il processo**