

TECNOLOGO ALIMENTARE T 2014

1° PROVA SCRITTA

- 1) Il candidato descriva le analisi di laboratorio che, per un prodotto alimentare a scelta, permettono di verificare la conformità ai requisiti di legge e la qualità commerciale del campione analizzato.
- 2) Il candidato in qualità di consulente di un'impresa alimentare proponga alla proprietà dell'azienda le analisi che permettano la valutazione della sicurezza, dell'igiene, della conformità alle norme, della qualità nutrizionale e sensoriale per un prodotto alimentare a denominazione di origine o indicazione geografica protetta (D.O.P. oppure I.G.P.) a sua scelta.
- 3) Il candidato proponga le analisi che permettano la valutazione della sicurezza, dell'igiene, della conformità alle norme, della qualità nutrizionale e sensoriale per un prodotto alimentare destinato al magazzinaggio e distribuzione a temperature di refrigerazione a sua scelta.

2° PROVA SCRITTA

- 1) Il candidato, per un prodotto alimentare a sua scelta, illustri il regolamento comunitario 178/2002 con particolare riferimento all'art. 18 e all'art.19. L'analisi deve considerare il comportamento di un'azienda nei confronti dei propri fornitori, dei consumatori finali e dell'Organo di Vigilanza.
- 2) Per un processo alimentare a scelta, il candidato descriva il diagramma di flusso e, per alcuni potenziali pericoli ritenuti significativi, ne identifichi i corrispondenti CCP, le misure di prevenzione, i limiti critici, le modalità di monitoraggio, le eventuali azioni correttive e le verifiche periodiche.
- 3) Il candidato illustri le principali tecniche di trasformazione, conservazione e commercializzazione di un prodotto alimentare a sua scelta.