

ESAMI DI STATO PER L'ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA LIBERA
PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE

II SESSIONE 2021

PROVA UNICA ORALE

1. A chi spetta il titolo di Tecnologo Alimentare.
 2. Il candidato esponga le qualità nutrizionale e sensoriale relative alla filiera di produzione di un prodotto alimentare a scelta.
 3. Il candidato illustri la normativa cogente e/o volontaria sulla sicurezza degli alimenti.
-
1. Quali sono le attività professionali del Tecnologo Alimentare.
 2. Relativamente alla produzione di un prodotto alimentare a scelta, il candidato descriva il diagramma di flusso, i rischi microbiologici, chimici e fisici, le attività preventive ed il miglioramento del processo produttivo al fine di ridurre i rischi individuati.
 3. Il candidato illustri la normativa cogente e/o volontaria sulla rintracciabilità degli alimenti
-
1. Cosa prevede il Codice Deontologico del Tecnologo Alimentare?
 2. Il candidato illustri i parametri microbiologici e/o tecnologici che devono essere valutati in un processo produttivo di un alimento a scelta a garanzia della sicurezza igienico-sanitaria
 3. Il candidato illustri qualche esempio di norma sulla valorizzazione della tipicità dei prodotti alimentari.
-
1. Cosa è il segreto professionale?
 2. Il candidato illustri l'applicazione delle norme HACCP nell'ambito di una filiera di trasformazione agro-alimentare a scelta.
 3. Il candidato descriva quali sono le normative attualmente in vigore che disciplinano l'etichettatura alimentare.
-
1. Il candidato descriva i ruoli direttivi ed operativi che può occupare il Tecnologo Alimentare.
 2. Il candidato illustri il processo di produzione di una filiera agro-alimentare a sua scelta con particolare riferimento agli aspetti tecnologici.
 3. Il candidato illustri qualche esempio di norma sulla valorizzazione della tipicità dei prodotti alimentari.

1. Per l'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare cosa è necessario?
2. Il candidato, per un alimento a scelta, descriva le soluzioni da adottare per garantirne la shelf-life.
3. Il candidato illustri gli strumenti analitici e normativi utilizzati per la tutela dei prodotti tradizionali.

1. Cosa si intende per Deontologia professionale?
2. Il candidato esponga le analisi chimico-fisiche e microbiologiche di un prodotto alimentare a scelta.
3. Il candidato descriva sinteticamente quali sono gli obblighi dell'OSA (Operatore del Settore Alimentare) a cui deve attenersi per la realizzazione di un'etichetta alimentare conforme alle disposizioni vigenti (e. Reg. UE n. 1169/2011).

1. Cosa si intende per Deontologia professionale?
2. Il candidato esponga le analisi di un prodotto alimentare a scelta per la determinazione della sua sicurezza e della qualità igienica in conformità alle norme.
3. Dal punto di vista nutrizionale, quali sono le indicazioni obbligatorie per la realizzazione di una tabella nutrizionale corretta, secondo la normativa vigente.

1. Chi è il Consulente Tecnico di Ufficio e che attività svolge?
2. 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.
3. Il candidato descriva le soluzioni di marketing utilizzabili per la promozione e valorizzazione di un prodotto alimentare a sua scelta.

1. Come è organizzato l'Ordine dei Tecnologi Alimentari?
2. Il candidato, considerando un prodotto di sua conoscenza, descriva le fasi critiche del processo tecnologico per la gestione della qualità del prodotto finale.
3. Il candidato illustri gli aspetti economici per la produzione e la commercializzazione di un prodotto alimentare a sua scelta.