

**ESAMI DI STATO DI ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI
TECNOLOGO ALIMENTARE - II SESSIONE - ANNO 2024
Bolzano, 14 Novembre 2024**

**STAATSEXAMEN FÜR LEBENSMITTELTECHNOLOGEN - II SESSION - JAHR 2024
Bozen, 14. November 2024**

Temi d'esame (prova scritta) – Prüfungsthemen (schriftliche Prüfung)

1) Valutazione dei processi e delle tecnologie per la produzione e la conservazione di un prodotto di origine animale, con focus su qualità nutrizionale e conformità igienico-sanitaria: si descrivano le fasi produttive, i parametri di qualità analitici, nutrizionali e sensoriali e le pratiche di monitoraggio dei punti critici di controllo (CCP) necessari per garantire la sicurezza del prodotto, tenendo conto degli standard normativi di settore ed anche gli aspetti economici.

1) Bewertung der Prozesse und Technologien für die Herstellung und Konservierung eines Produkts tierischen Ursprungs, mit besonderer Berücksichtigung von Nährwertqualität sowie hygienisch-sanitärer Konformität: Der*Die Kandidat*in beschreibe die Produktionsphasen, die analytischen, ernährungsphysiologischen und sensorischen Qualitätsparameter sowie die Überwachungspraktiken der kritischen Kontrollpunkte (CCP), die zur Gewährleistung der Produktsicherheit erforderlich sind. Dabei sind die branchenspezifischen Normen sowie auch die wirtschaftlichen Aspekte zu berücksichtigen.

**ESAMI DI STATO DI ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI
TECNOLOGO ALIMENTARE - II SESSIONE - ANNO 2024
Bolzano, 14 Novembre 2024**

**STAATSEXAMEN FÜR LEBENSMITTELTECHNOLOGEN - II SESSION - JAHR 2024
Bozen, 14. November 2024**

Temi d'esame (prova scritta) – Prüfungsthemen (schriftliche Prüfung)

2) Progettazione di un piano di autocontrollo per una linea di produzione di un alimento di origine vegetale pronto al consumo, con particolare attenzione alla prevenzione dei contaminanti fisici, chimici e microbiologici: si illustrino le fasi del processo di produzione e conservazione, le tecnologie utilizzate, i criteri di monitoraggio ed analisi e di validazione dei limiti critici e le azioni correttive per garantire la sicurezza del prodotto, inclusi i requisiti normativi di etichettatura e tracciabilità, in un'ottica di sostenibilità.

2) Entwurf eines Eigenkontrollplans für eine Produktionslinie eines verzehrfertigen Lebensmittels pflanzlichen Ursprungs, mit besonderem Augenmerk auf die Vermeidung von physikalischen, chemischen und mikrobiologischen Kontaminanten: Der*Die Kandidat*in erläutere die Produktions- und Konservierungsphasen, die eingesetzten Technologien, die Überwachungs- und Analyse Kriterien sowie die Validierung kritischer Grenzwerte und die Korrekturmaßnahmen zur Gewährleistung der Produktsicherheit. Dabei sind auch die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Etikettierung und Rückverfolgbarkeit im Blickwinkel von Nachhaltigkeitsaspekten zu beachten.

**ESAMI DI STATO DI ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI
TECNOLOGO ALIMENTARE - II SESSIONE - ANNO 2024
Bolzano, 14 Novembre 2024**

**STAATSEXAMEN FÜR LEBENSMITTELTECHNOLOGEN - II SESSION - JAHR 2024
Bozen, 14. November 2024**

Temi d'esame (prova scritta) – Prüfungsthemen (schriftliche Prüfung)

3) Progettazione e gestione di un centro cottura per la preparazione di pasti sicuri e nutrizionalmente bilanciati per alunni delle scuole: Al/la candidato/a è affidata la progettazione, la gestione e il controllo di un centro cottura destinato alla preparazione di pasti destinati agli alunni della scuole (asili nido, dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado). Il candidato illustri come intende produrre alimenti sicuri alla luce dell'incarico affidato e tenga anche presente la richiesta di diete speciali (ad esempio per celiaci).

3) Planung und Betrieb einer Zentralküche zur Zubereitung sicherer und ernährungsphysiologisch ausgewogener Mahlzeiten für Schulkinder: Dem*Der Kandidaten*in wird die Planung, der Betrieb und die Kontrolle einer Zentralküche übertragen, die Mahlzeiten für Schüler (Krippen, Kindergärten, Grundschulen und Sekundarschulen) zubereitet. Der*Die Kandidat*in erläutere unter Berücksichtigung des erteilten Auftrages, wie er/sie die Herstellung sicherer Lebensmittel plant, wobei auch die Nachfrage spezieller Diäten (z.B. für Zöliakiebetreffene) berücksichtigt werden soll.