



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PADOVA

ESAMI DI STATO PER L'ABILITAZIONE  
ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI  
TECNOLOGO ALIMENTARE  
PRIMA SESSIONE – 2017

**Prima prova scritta:**

Il candidato ha facoltà di scegliere lo svolgimento di una traccia della terna:

1. Ristorazione collettiva per comunità: criticità e rischi igienico-sanitari correlati alla preparazione di pasti in legume caldo e freddo.
2. Facendo riferimento a dei casi di allerta, il candidato illustri la legislazione vigente in materia e discuta criticamente le modalità con le quali risalire alle cause del fenomeno e le procedure per la gestione dell'emergenza.
3. Partendo da quanto stabilito dalla legislazione vigente in materia di allergeni, si descriva il rischio nell'ambito di una azienda alimentare che produce prodotti da forno. Il candidato discuta quindi quali prerequisiti strutturali, procedure operative e controlli adotterebbe per poter dichiarare uno specifico prodotto privo di glutine.

**Seconda prova scritta:**

Il candidato ha facoltà di scegliere lo svolgimento di una traccia della terna:

1. Il candidato, dopo aver indicato sommariamente in che modo il parametro attività dell'acqua influenzi la sicurezza, la conservabilità e la qualità dei prodotti alimentari, indichi come può essere controllato e gestito in un prodotto a sua scelta.
2. Sanificazione di un impianto di ristorazione collettiva: il candidato descriva le modalità per una corretta implementazione del piano di sanificazione aziendale e la sua successiva validazione.
3. Il candidato, facendo riferimento a un prodotto alimentare a sua scelta, indichi e discuta le determinazioni analitiche da effettuare sulle relative materie prime e come queste potrebbero essere inserite nella definizione delle specifiche tecniche di un capitolato d'acquisto.