

2005 – I Sessione

Ia Prova

- 1) Analisi chimica e microbiologica dei prodotti lattiero caseari: criteri sulla loro sicurezza e idoneità al consumo umano e conformità alle norme di riferimento.
- 2) Per un prodotto a piacere identificare i parametri critici per la sicurezza alimentare e illustrare le corrispondenti modalità di verifica della conformità.
- 3) Tecniche di valutazione delle caratteristiche di qualità nutrizionale e sensoriale di un prodotto alimentare a scelta.

Ia Prova

- 1) Per una operazione unitaria a scelta, illustrare le diverse opzioni tecniche disponibili e, per ciascuna di queste, evidenziare i vantaggi, le limitazioni e gli ambiti di impiego prevalente.
- 2) Per una linea di processo a scelta, individuare i parametri operativi rilevanti per la qualità igienica e per quella commerciale del prodotto, descrivendone le modalità di tenuta sotto controllo.
- 3) Per una materia prima a scelta, individuare le diverse tipologie di prodotto finito ottenibili, evidenziando i requisiti specifici richiesti alla materia prima stessa ed illustrando schematicamente i corrispondenti processi produttivi.

2005 – II Sessione

Ia Prova

- 1) Significato delle analisi chimiche e microbiologiche del latte e dei prodotti derivati.
- 2) Stendere un piano di autocontrollo per la produzione di un prodotto alimentare a piacere.
- 3) Stabilire per un prodotto alimentare a scelta del candidato i requisiti desiderati in termini igienici, chimici, fisici, nutrizionali e sensoriali.

Ia Prova

- 1) Il candidato individui un processo produttivo a sua scelta e ne indichi le possibili innovazioni tecnologiche.
- 2) Descrivere il processo di produzione di un alimento trasformato in termini di diagramma di flusso, condizioni operative ed impianti utilizzati nelle operazioni caratterizzanti il processo.
- 3) Per una operazione unitaria a scelta illustrare le modalità di gestione dei parametri operativi esemplificandone le applicazioni.

2006 – I Sessione

Ia Prova

- 1) Epidemiologia e profilassi delle principali malattie infettive trasmesse dagli alimenti
- 2) Il candidato individui e discuta le metodiche analitiche per il rilevamento delle possibili contaminazioni microbiche degli alimenti
- 3) Analisi Sensoriali: principi, metodi e principali applicazioni. Il candidato descriva un esempio di applicazione nell'ambito dello sviluppo di un prodotto a scelta

Ila Prova

- 1) Descrivere il processo di produzione di un alimento trasformato in termini di diagramma di flusso, condizioni operative e impianti utilizzati nelle operazioni caratterizzanti il processo. Evidenziare e discutere i punti critici del processo.
- 2) Il candidato scelga un prodotto alimentare fermentato e ne discuta gli aspetti tecnologici e microbiologici.
- 3) Il candidato scelga un prodotto alimentare e ne discuta le problematiche correlate alla shelf- life.

2006 – II Sessione

Ia Prova

- 1) Il candidato descriva il concetto di “shelf life” delle diverse categorie di alimenti: freschi, conserve e semiconserve e surgelati. Il candidato evidenzi e discuta le diverse problematiche per ogni categoria.
- 2) Il candidato descriva i diversi aspetti coinvolti nella prevenzione delle infezioni e tossinfezioni alimentari.
- 3) Vigenti normative in materia di igiene degli alimenti. Il candidato ne discuta i contenuti e la funzione esprimendo un suo parere critico.

Ila Prova

- 1) Il candidato evidenzi come, in un prodotto alimentare a sua scelta, lo sviluppo dei microrganismi possa essere influenzato dalla tecnologia di produzione.
- 2) Il candidato, dopo aver scelto un prodotto alimentare, ne descriva i parametri che ne definiscono la “qualità”: igienica, di composizione, nutrizionale e organolettica. Descriva inoltre brevemente quali sono i controlli obbligatori e facoltativi che devono essere effettuati.
- 3) Il candidato scelga un prodotto alimentare, ne descriva la tecnologia di produzione e i relativi impianti identificando i punti critici di processo.

2007 – I Sessione

Ia Prova

- 1) Il Candidato descriva quali sono le caratteristiche di un imballaggio primario atte a garantire igienicità, sicurezza e durata di un prodotto alimentare fresco o conservato a sua scelta.
- 2) Il candidato descriva la corretta applicazione della gestione della tracciabilità e rintracciabilità in conformità alle normative vigenti lungo tutta la filiera di un prodotto alimentare a sua scelta.
- 3) Il Candidato descriva l'evoluzione della legislazione comunitaria e nazionale in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.

IIa Prova

- 1) Il marketing vi ha chiesto di migliorare un prodotto esistente in termini di qualità percepita oltre che dal punto di vista nutrizionale. Il candidato, facendo riferimento ad un prodotto specifico, immagini le varie tappe necessarie per il raggiungimento dell'obiettivo.
- 2) Facendo riferimento ad un prodotto trasformato a sua scelta, il candidato ne descriva la filiera produttiva dal punto di vista tecnico ed organizzativo. Si evidenzino gli impianti e/o le macchine previste per le operazioni industriali con indicazione delle condizioni operative.
- 3) I recenti scandali alimentari hanno sollecitato le aziende agroalimentari più dinamiche ad adottare una vasta gamma di certificazioni atte a rafforzarne l'immagine reale e percepita presso la distribuzione e il consumatore. Il candidato affronti questo tema trattandone gli aspetti tecnici, gestionali e strategici con riferimento ad un caso concreto.

2007 – II Sessione

Ia Prova

- 1) Il candidato descriva il concetto di “shelf life” delle diverse categorie di alimenti: freschi, conserve e semiconserve e surgelati. Il candidato evidenzi e discuta le diverse problematiche per ogni categoria.
- 2) Il candidato descriva i diversi aspetti coinvolti nella prevenzione delle infezioni e tossinfezioni alimentari.
- 3) Vigenti normative in materia di igiene degli alimenti. Il candidato ne discuta i contenuti e la funzione esprimendo un suo parere critico.

IIa Prova

- 1) Il candidato evidenzi come, in un prodotto alimentare a sua scelta, lo sviluppo dei microrganismi possa essere influenzato dalla tecnologia di produzione.
- 2) Il candidato, dopo aver scelto un prodotto alimentare, ne descriva i parametri che ne definiscono la “qualità”: igienica, di composizione, nutrizionale e organolettica. Descriva inoltre brevemente quali sono i controlli obbligatori e facoltativi che devono essere effettuati.
- 3) Il candidato scelga un prodotto alimentare, ne descriva la tecnologia di produzione e i relativi impianti identificando i punti critici di processo.

2008 – I Sessione

Ia Prova

- 1) Per un prodotto alimentare a scelta, il candidato illustri i requisiti di legge e commerciali, illustrando le corrispondenti modalità di controllo preventivo e di verifica della conformità.
- 2) Illustrare la sicurezza microbiologica dei prodotti alimentari refrigerati pronti per il consumo, esemplificando per un prodotto specifico i prerequisiti igienici ed il Piano HACCP.
- 3) Aspetti di idoneità al consumo umano nell'ambito di una filiera produttiva alimentare, con particolare riferimento alla gestione della prevenzione delle principali contaminazioni. Approfondire gli aspetti analitici per la verifica delle principali criticità.

IIa Prova

- 1) Il candidato descriva la filiera produttiva di un prodotto alimentare con sterilità commerciale a sua scelta soffermandosi sulle modalità di controllo del trattamento termico e sulle caratteristiche dell'imballaggio primario che ne garantisce la conservabilità.
- 2) L'imballaggio primario rappresenta un componente importante per la sicurezza del prodotto alimentare, il candidato descriva quali sono i requisiti per garantire igienicità e sicurezza del prodotto in funzione della shelf life prevista.
- 3) Illustrare la metodologia di progettazione di un prodotto alimentare, con riferimento alla tecnologia di produzione e di confezionamento.

2008 – II Sessione

Ia Prova

- 1) Indicare i passi necessari da intraprendere per la definizione della shelf-life di un nuovo prodotto alimentare "pronto al consumo", al fine di garantire la sicurezza sanitaria e la conoscenza delle caratteristiche qualitative specifiche.
- 2) Il candidato descriva nella tecnologia casearia di un prodotto i metodi analitici per valutare sicurezza e qualità.
- 3) Il candidato descriva i metodi di analisi delle contaminazioni chimiche, fisiche e microbiologiche in un sistema di produzione di prodotti refrigerati pronti al consumo a base di pasta.

IIa Prova

- 1) Metodi e tecnologie di prevenzione delle contaminazioni chimiche, fisiche e microbiologiche, informazioni da riportare sulle confezioni e tecnologie di processo per la riduzione dei contaminanti microbiologici nell'industria dei prodotti freschi confezionati.
- 2) Illustri il candidato il processo di produzione di un alimento a scelta, individuando e discutendo le modalità di controllo delle fasi critiche ai fini della sicurezza e della qualità.
- 3) Una nuova azienda vi chiede di sviluppare la tecnologia alimentare per la produzione di latte fresco e UHT. Il candidato descriva tutto il processo partendo dalla materia prima al prodotto finito.

2009 – II Sessione

Ia Prova

- 1) Il candidato descriva le caratteristiche microbiologiche di un prodotto alimentare focalizzandosi sul rapporto tra sicurezza e qualità.
- 2) Influenza dei trattamenti di trasformazione e conservazione sulla sicurezza e qualità nutrizionale di un prodotto alimentare a scelta del candidato.
- 3) Il candidato descriva i principali metodi di analisi microbiologici in un sistema di produzione di alimenti refrigerati.

IIa Prova

- 1) Il candidato illustri le tecniche di condizionamento sottovuoto ed in atmosfera modificata discutendo, anche in modo comparativo, i loro vantaggi nella conservazione di alimenti deperibili.
- 2) Il candidato individui un prodotto alimentare a sua scelta e ne discuta le problematiche correlate alla shelf-life descrivendo i metodi più opportuni per la sua valutazione.
- 3) Alla luce della normativa cogente, per un prodotto alimentare a scelta, il candidato descriva le misure atte a garantirne la rintracciabilità.

2010 – I Sessione

Ia Prova

- 1) Per un prodotto alimentare a scelta, il candidato descriva le tecniche analitiche in grado di evidenziarne le caratteristiche nutrizionali, la qualità sensoriale e la sicurezza igienico-sanitaria, nel rispetto della normativa vigente
- 2) Infezioni e tossinfezioni alimentari. Epidemiologia e prevenzione.
- 3) Il candidato illustri il significato di tracciabilità, rintracciabilità, autocontrollo e HACCP e per un caso pratico ne delinea l'attuazione

Ia Prova

- 1) Il candidato esponga sommariamente le differenti tipologie di food packaging primario disponibili in commercio, facendo riferimento alle proprietà chimico-fisiche, termiche ed organolettiche di ciascuna e al diverso impatto sulla qualità dell'alimento confezionato. Descrivere brevemente un ciclo di produzione a scelta.
- 2) Il processo di produzione e confezionamento dei prodotti ortofrutticoli di Quarta Gamma: il candidato illustri le fasi del processo e discuta le problematiche relative al loro mantenimento qualitativo lungo tutta la filiera produttiva.
- 3) Il candidato descriva le diverse modalità di produzione e trasformazione di una matrice alimentare a scelta, mettendo in relazione la tecnologia applicata agli aspetti economici, commerciali e nutrizionali del prodotto

2010 – II Sessione

Ia Prova

- 1) Per un prodotto alimentare a scelta, il candidato descriva le metodiche per la determinazione della Shelf life.
- 2) Aspetti igienico sanitari e problemi relativi alla conservazione delle derrate alimentari. Il candidato illustri un caso pratico di sua conoscenza.
- 3) Il candidato descriva tracciabilità, rintracciabilità e richiamo dal mercato di un prodotto alimentare di sua scelta.

Ia Prova

- 1) Per un prodotto alimentare a scelta il candidato illustri i sistemi di condizionamento più idonei, indicando i vantaggi ed i possibili problemi di natura igienico-sanitaria.
- 2) Per un prodotto alimentare a scelta il candidato deriva brevemente il processo produttivo, individuando i potenziali pericoli, i punti critici di controllo (CCP) e le azioni correttive da intraprendere in caso di superamento del limite critico.
- 3) Il candidato descriva la filiera produttiva e di trasformazione di una conserva vegetale a scelta, facendo riferimento agli aspetti sensoriali ed economici.

2011 – I Sessione

Ia Prova

- 1) 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 discutendo gli aspetti applicativi.
- 2) Il candidato descriva aspetti del processo produttivo di un alimento a sua scelta e ne delinei gli effetti sulla qualità in relazione alla conservabilità, agli aspetti nutrizionali e sensoriali.
- 3) Il candidato, per un alimento a scelta, indichi e discuta le analisi chimiche, microbiologiche e sensoriali più idonee a descriverne le qualità e a garantire la sicurezza.

Ia Prova

- 1) Il candidato descriva la tecnologia di produzione di un alimento a sua scelta individuando e discutendo le caratteristiche di qualità del prodotto finito in relazione al processo produttivo ed alla conservazione.
- 2) Il candidato descriva i principali aspetti tecnici e normativi relativi al processo tecnologico della preparazione e conservazione di un prodotto a lunga conservazione a propria scelta.
- 3) Il candidato, con riferimento ad un alimento a scelta, individui e descriva criticamente le metodologie di controllo applicabili lungo tutto il processo produttivo per garantire sicurezza e qualità dell'alimento stesso.

2011 – II Sessione

Ia Prova

- 1) Per un alimento a scelta, il candidato descriva le metodologie analitiche più idonee a verificarne la conformità igienica e nutrizionale.
- 2) Per la determinazione di un parametro di qualità a scelta, il candidato descriva le tecniche analitiche applicabili.
- 3) Per un alimento e un corrispondente processo produttivo a scelta, illustri il candidato i pericoli potenziali, i corrispondenti punti di controllo critici, le modalità di monitoraggio e quelle di verifica.

Ia Prova

- 1) Per un processo alimentare a scelta, il candidato illustri le fasi produttive, indicando le diverse opzioni impiantistiche, i parametri operativi critici e le relative modalità di tenuta sotto controllo.
- 2) Data una definita materia prima, il candidato descriva i processi produttivi di utilizzo in relazione alle caratteristiche di qualità e di sicurezza, specificando le modalità di identificazione e rintracciabilità lungo tutta la filiera produttiva.
- 3) Per un determinato prodotto alimentare a denominazione protetta, il candidato illustri i vincoli disciplinari, i requisiti di legge e quelli commerciali.

2012 – I Sessione

Ia Prova

- 1) Il candidato illustri le principali analisi microbiologiche, chimiche, fisiche e/o sensoriali utili per verificare la conformità di un alimento a scelta ai requisiti standard che definiscono la qualità del prodotto scelto
- 2) Il candidato illustri le analisi microbiologiche, chimiche e fisiche essenziali per verificare la conformità ai requisiti di sicurezza di un alimento a scelta alla luce delle normative comunitarie.
- 4) Il candidato descriva la preparazione di un'etichetta di un prodotto alimentare a scelta, anche con riferimento alle indicazioni nutrizionali e/o salutistiche, alla luce della normativa nazionale e comunitaria

Ia Prova

- 1) Il candidato illustri, anche mediante un diagramma di flusso, il processo di produzione di un alimento a scelta, indicando quali sono i punti importanti per l'ottenimento delle caratteristiche qualificanti il prodotto.
- 2) Il candidato analizzi criticamente le tecnologie per la conservazione e il prolungamento della shelf-life di un prodotto alimentare deperibile a scelta.
- 3) Il candidato individui i principi strategici e operativi per la gestione di un'operazione di marketing di un prodotto alimentare a scelta.

2012 – II Sessione

Ia Prova

- 1) Per un prodotto alimentare a scelta, il candidato descriva la filiera produttiva, anche con l'impiego di diagrammi di flusso, dettagliando gli impianti e/o macchine previste nelle operazioni fondamentali e sottolineandone le condizioni operative, i controlli da effettuare e le norme ai fini dell'immissione in commercio.
- 2) Identificare schematicamente le problematiche riguardanti la sicurezza, la qualità, gli aspetti relativi alle caratteristiche sensoriali, la commercializzazione, l'etichettatura e il marketing di un prodotto alimentare a scelta.
- 3) Il candidato identifichi e discuta criticamente i requisiti analitici chimici, microbiologici e fisici rilevanti che devono essere soddisfatti per l'idoneità di una materia prima alla trasformazione di un prodotto finito a sua scelta.

Ia Prova

- 1) Il candidato illustri le principali operazioni alla base della produzione di un alimento fermentato, sottolineando gli aspetti essenziali del processo.

- 2) Il candidato illustri le tecniche di confezionamento tradizionali ed innovative per la conservazione di alimenti deperibili, con particolare riguardo all'estensione della shelf life e al mantenimento delle qualità sensoriali, facendo riferimento ad un prodotto di sua conoscenza
- 3) Il candidato descriva gli aspetti tecnici, economici e normativi relativi al processo tecnologico di produzione, conservazione, distribuzione ed etichettatura di un prodotto alimentare funzionale a sua scelta.

2013 – I Sessione

Ia Prova

- 1) Il candidato descriva la tecnologia di produzione di un alimento individuando e discutendo le caratteristiche di qualità del prodotto finito in relazione al processo di trasformazione e alla conservazione.
- 2) Il candidato illustri sinteticamente un processo dell'industria alimentare e definisca le linee essenziali del piano HACCP .
- 3) Il candidato illustri differenti tecniche di conservazione di un alimento a sua scelta e discuta vantaggi e svantaggi delle differenti opzioni

Ia Prova

- 1) Il candidato descriva la tecnologia di produzione di un alimento individuando e discutendo le caratteristiche di qualità del prodotto finito in relazione al processo di trasformazione e alla conservazione.
- 2) Il candidato illustri sinteticamente un processo dell'industria alimentare e definisca le linee essenziali del piano HACCP .
- 3) Il candidato illustri differenti tecniche di conservazione di un alimento a sua scelta e discuta vantaggi e svantaggi delle differenti opzioni

2013 – II Sessione

Ia Prova

- 1) Il Candidato descriva l'importanza dell'analisi SENSORIALE per la valutazione della qualità degli alimenti in riferimento al processo produttivo di un alimento a scelta.
- 2) Il Candidato discuta gli aspetti CHIMICI, FISICI e MICROBIOLOGICI relativi alla sicurezza di un alimento fresco
- 3) Il Candidato illustri e discuta gli aspetti CHIMICI e MICROBIOLOGICI caratterizzanti la qualità di un prodotto alimentare.

Ia Prova

- 1) Il candidato illustri i parametri da considerare nella scelta del packaging, la relazione fra confezione, shelf –life e caratteristiche di un prodotto a scelta che arriva al consumatore.
- 2) Il candidato illustri i parametri di processo da considerare per la produzione di un alimento fresco da conservare a temperatura di refrigerazione.
- 3) Il candidato illustri i parametri di processo da considerare per la produzione di un alimento da conservare a temperatura ambiente.

2014 – I Sessione

Ia Prova

- 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.

Ia Prova

- 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.

2014 – IIa Sessione

Ia Prova

- 1) Il candidato, con riferimento ad un alimento a sua scelta, descriva le analisi per la valutazione della sicurezza, dell'igiene, della qualità nutrizionale e sensoriale.
- 2) Il candidato scelga una filiera produttiva, ne individui gli aspetti più significativi in termini di qualità, illustrando le verifiche analitiche e biologiche che ritiene essenziali per soddisfare i requisiti di qualità richiesti.
- 3) Il candidato illustri i requisiti cogenti, contrattuali e volontari per la realizzazione di un prodotto alimentare a scelta.

Ia Prova

- 1) Il candidato descriva la corretta applicazione della gestione della rintracciabilità in conformità alle normative vigenti lungo tutta la filiera di un prodotto alimentare trasformato a sua scelta.
- 2) Il candidato illustri il diagramma di flusso per la produzione di un alimento a sua scelta descrivendo per ogni fase gli impianti e le apparecchiature utilizzate ed individui i CCP secondo la procedura HACCP.
- 3) Il candidato illustri il processo di produzione e di confezionamento di un alimento a sua scelta e discuta tutte le problematiche relative agli aspetti tecnologici dalla trasformazione alla conservazione e alla valorizzazione del prodotto dal punto di vista del marketing.

2015 – Ia Sessione

Ia Prova

- 1) Il candidato illustri la strutturazione di un piano HACCP in una produzione alimentare a sua scelta
- 2) Il candidato descriva per un alimento a sua scelta le metodiche analitiche più idonee per valutarne la qualità, la sicurezza e la conformità alle norme igienico-nutrizionali
- 3) Il candidato proponga le analisi che permettono la valutazione della sicurezza, dell'igiene, della conformità alle norme, della qualità nutrizionale e sensoriale di una conserva vegetale

Ia Prova

- 1) Il candidato illustri le principali tecniche di trasformazione, conservazione, commercializzazione ed etichettatura di un prodotto alimentare a sua scelta
- 2) Il candidato riformuli un prodotto alimentare a sua scelta al fine di migliorarne la funzionalità nutrizionale e la sostenibilità ambientale descrivendo il diagramma di flusso e i relativi punti critici
- 3) Il candidato esemplifichi un processo dell'industria alimentare e ne illustri le procedure di tracciabilità di filiera in relazione alla sicurezza alimentare e alla gestione degli allergeni

2015 – IIa Sessione

Ia Prova

- 1) Il candidato illustri le analisi che permettono la valutazione della sicurezza, dell'igiene e della qualità nutrizionale di un alimento trasformato a sua scelta, con particolare riferimento all'etichettatura.
- 2) Il candidato descriva i trattamenti idonei per abbattere i microrganismi patogeni e preservare quelli utili alla trasformazione di un prodotto a sua scelta.
- 3) Il candidato descriva l'organizzazione di un sistema HACCP nel settore della ristorazione collettiva: problematiche, interventi, metodologie e vantaggi.

Ia Prova

- 1) Il candidato descriva i trattamenti termici atti a prolungare la shelf-life di un alimento a sua scelta, descrivendone vantaggi e svantaggi.
- 2) Il candidato descriva i principali aspetti tecnici e normativi relativi al processo tecnologico della preparazione di un prodotto a lunga conservazione a sua scelta.
- 3) Per un prodotto alimentare a scelta, il candidato illustri il regolamento CE 178/2002 con particolare riferimento agli articoli 18 e 19, tenendo in considerazione il comportamento dell'azienda nei confronti dei propri fornitori, dei consumatori finali e dell'organo di vigilanza.

2016 – Ia Sessione

Ia Prova

- 1) Il candidato rediga un piano di autocontrollo per una linea di produzione di un prodotto ready to eat a sua scelta.
- 2) Il candidato scelga un prodotto alimentare trasformato, o un piatto per la ristorazione collettiva, elabori la lista delle singole materie prime necessarie per la produzione e definisca i criteri per il controllo della qualità igienica, nutrizionale e tecnologica delle materie prime, del prodotto finito e dei materiali di imballaggio o che vengono a contatto con il prodotto.
- 3) Per un prodotto alimentare a sua scelta, il candidato individui il rischio microbiologico più probabile e indichi le azioni che implementerebbe per la gestione del rischio stesso.

Ia Prova

- 1) La sanificazione degli ambienti e degli impianti è una delle fasi critiche nella produzione di alimenti. Il candidato, per una filiera a sua scelta, indichi le modalità che applicherebbe per una corretta gestione e validazione di questa fase critica.
- 2) La presenza indesiderata di un allergene in un prodotto alimentare rappresenta uno dei pericoli che il Tecnologo Alimentare deve gestire. Il candidato indichi i principi che applicherebbe per la corretta gestione del rischio all'interno di un'azienda che produce nello stesso sito prodotti dolciari con e senza glutine.
- 3) Il candidato, nelle vesti di consulente aziendale, individuato a sua scelta un nuovo alimento con caratteristiche innovative, descriva le caratteristiche merceologiche, la tecnologia produttiva ed i parametri di gestione e controllo del processo produttivo.

2016 – IIa Sessione

Ia Prova

- 1) La sanificazione degli ambienti e degli impianti è una delle fasi critiche nella produzione di alimenti. Il candidato, per una filiera a sua scelta, indichi le modalità che applicherebbe per una corretta gestione e validazione di questa fase critica.
- 2) La presenza indesiderata di un allergene in un prodotto alimentare rappresenta uno dei pericoli che il Tecnologo Alimentare deve gestire. Il candidato indichi i principi che

applicherebbe per la corretta gestione del rischio all'interno di un'azienda che produce nello stesso sito prodotti dolciari con e senza glutine.

- 3) Il candidato, nelle vesti di consulente aziendale, individuato a sua scelta un nuovo alimento con caratteristiche innovative, descriva le caratteristiche merceologiche, la tecnologia produttiva ed i parametri di gestione e controllo del processo produttivo.

2017 – Ia Sessione

Ia Prova

- 1) Il Candidato descriva quali sono le caratteristiche di un imballaggio primario atte a garantire igienicità, sicurezza e durata di un prodotto alimentare fresco o conservato a sua scelta.
- 2) Il candidato descriva la corretta applicazione della gestione della tracciabilità e rintracciabilità in conformità alle normative vigenti lungo tutta la filiera di un prodotto alimentare a sua scelta.
- 3) Il Candidato descriva l'evoluzione della legislazione comunitaria e nazionale in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.

Ia Prova

- 1) Il marketing vi ha chiesto di migliorare un prodotto esistente in termini di qualità percepita oltre che dal punto di vista nutrizionale. Il candidato, facendo riferimento ad un prodotto specifico, immagini le varie tappe necessarie per il raggiungimento dell'obiettivo.
- 2) Facendo riferimento ad un prodotto trasformato a sua scelta, il candidato ne descriva la filiera produttiva dal punto di vista tecnico ed organizzativo. Si evidenzino gli impianti e/o le macchine previste per le operazioni industriali con indicazione delle condizioni operative.
- 3) I recenti scandali alimentari hanno sollecitato le aziende agroalimentari più dinamiche ad adottare una vasta gamma di certificazioni atte a rafforzarne l'immagine reale e percepita presso la distribuzione e il consumatore. Il candidato affronti questo tema trattandone gli aspetti tecnici, gestionali e strategici con riferimento ad un caso concreto.

2017 – IIa Sessione

Ia Prova

- 1) Il candidato proponga le analisi che permettono la valutazione della sicurezza, dell'igiene, della conformità alle norme di legge, della qualità nutrizionale e sensoriale per un prodotto alimentare destinato al magazzinaggio e distribuzione a temperatura ambiente.
- 2) Il candidato identifichi e discuta criticamente i requisiti analitici chimici, microbiologici e fisici rilevanti che devono essere soddisfatti per l'idoneità della materia prima alla trasformazione di un alimento o bevanda a sua scelta.

3) Il candidato descriva l'importanza dell'analisi sensoriale, chimica, fisica e microbiologica per la valutazione della qualità di un alimento con la shelf-life inferiore a due settimane

Ia Prova

- 1) Il candidato descriva i trattamenti termici atti a prolungare la shelf-life di un alimento a sua scelta, descrivendone vantaggi e svantaggi
- 2) Il candidato illustri, anche mediante di un diagramma di flusso, il processo di produzione di un alimento a scelta, indicando quali sono i punti più importanti per l'ottenimento delle caratteristiche qualificanti del prodotto.
- 3) Il candidato illustri e descriva il processo produttivo di un alimento di origine animale e evidenzi come esso possa influenzare le molecole bioattive in esso contenute

2018 – Ia Sessione

Ia Prova

- 1) Il candidato descriva le caratteristiche ed i requisiti di uno o più ingredienti destinati alla formulazione di un alimento “free from” a scelta, considerando gli aspetti igienici, tecnologici, legislativi/normativi, nutrizionali e di marketing
- 2) Il candidato individui, in un prodotto a sua scelta, le principali valutazioni analitiche da effettuare sugli ingredienti, “in process” e sul prodotto finito alla luce del manuale di autocontrollo
- 3) Il candidato descriva quali parametri misurare e quali procedure di monitoraggio utilizzare per definire la shelf-life di un alimento a scelta.

Ia Prova

- 1) Il candidato, scelto un processo produttivo di trasformazione a partire da materia prima animale o vegetale, svolga l'analisi del costo di produzione e indichi eventuali azioni per il miglioramento del risultato economico. Negli aspetti migliorativi il candidato indichi anche le azioni praticabili nell'ambito di un approccio sostenibile in tema ambientale e sociale.
- 2) Il candidato descriva a sua scelta un processo di progettazione e sviluppo di un nuovo prodotto alimentare industriale, analizzando in profondità le varie fasi tecniche tenendo in considerazione il costo alla produzione.
- 3) Il candidato descriva la gestione, i requisiti strumentali, le procedure operative, i controlli e l'etichettatura da adottare in uno stabilimento di lavorazione conto terzi in un prodotto a sua scelta contenente allergeni.

