

ARGOMENTI PROVE SCRITTE ESAMI DI STATO DI ABILITAZIONE
ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI "TECNOLOGO ALIMENTARE" -
SESSIONE DI LUGLIO 2024
PROVA SCRITTA

TEMA N. 1 Il Candidato, in relazione al processo di produzione di un prodotto a sua scelta, conduca l'analisi dei pericoli e produca un piano HACCP, indicando chiaramente le misure preventive, le misure di controllo, e relativa loro classificazione in OPRP e CCP, i monitoraggi (comprensivi dei limiti da rispettare), le azioni correttive e le verifiche da attuare.

TEMA N. 2 Considerando il processo di pastorizzazione del latte pronto al consumo, il Candidato illustri come condurrebbe la validazione delle misure di controllo atte a gestire il rischio microbiologico, il relativo monitoraggio e la sua verifica.

TEMA N. 3 Il Candidato, selezionato un prodotto, ne definisca il processo produttivo con particolare riferimento agli aspetti tecnologici e impiantistici, di controllo qualità e alle soluzioni di confezionamento.