

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

TEMA N. 1: Il candidato identifichi almeno tre microrganismi patogeni associati al consumo di carni trasformate, ne descriva le caratteristiche eziologiche principali utili a valutare adeguate misure di controllo e descriva i possibili danni che possono causare al consumatore. Scelga un prodotto appartenente alla categoria carni trasformate e per quest'ultimo individui adeguate misure di controllo per gestire tali patogeni, le classifichi come O-PRP oppure CCP, giustificando tali scelte sulla base della metodologia HACCP.

TEMA N. 2: Il candidato scelga un episodio noto di outbreak alimentare e provi ad illustrare quali possano essere le cause che hanno portato alla contaminazione del prodotto alimentare e quale dovrebbe essere un corretto sistema di gestione dei processi produttivi ai fini della sicurezza igienico-sanitaria del prodotto.

TEMA N. 3: Per un prodotto alimentare a scelta, il candidato illustri il diagramma di flusso produttivo, le relative operazioni unitarie ed i controlli analitici necessari per garantire la sicurezza ed il profilo qualitativo desiderato del prodotto finale.