

ESAMI DI STATO PER TECNOLOGO ALIMENTARE 2° SESSIONE 2018

1° PROVA SCRITTA

1° TEMA- Con riferimento ad una filiera a scelta il candidato illustri l'impiantistica di processo evidenziando l'influenza della macchina sul prodotto finito e le analisi per una completa valutazione delle sue qualità nutrizionali ed organolettiche.

2° TEMA- Sicurezza ed igiene nella linea di produzione di un alimento di origine animale in base alla normativa attuale

3° TEMA- Con riferimento ad un prodotto surgelato a scelta il candidato illustri le procedure per valutarne la qualità, sicurezza, igiene in conformità alla normativa vigente

1° PROVA SCRITTA

1° TEMA: Con riferimento ad un prodotto a scelta il candidato evidenzi gli aspetti tecnici ed economici, i controlli e le norme relative ai processi tecnologici e biotecnologici per la realizzazione e conservazione dello stesso.

2° TEMA: Il candidato descriva un sistema di tracciabilità e rintracciabilità di un alimento a sua scelta con riferimento a un problema di non conformità

3° TEMA: Il candidato illustri alla luce delle attuali normative i requisiti minimi di un etichetta su un prodotto alimentare a scelta