

## **ESAMI DI STATO PER TECNOLOGO ALIMENTARE I° SESSIONE 2018**

### **1° PROVA SCRITTA**

1° TEMA: Il candidato definisca l'importanza dell'analisi sensoriale nella valutazione della qualità degli alimenti. Inoltre, consideri le caratteristiche sensoriali positive e/o negative di un alimento a scelta, evidenziando la correlazione tra queste e le varie operazioni unitarie del processo produttivo.

2° TEMA: Il candidato individui un'operazione unitaria critica ai fini del controllo di processo e ne descriva i parametri per il controllo on-line e off-line.

3° TEMA: Il candidato affronti il tema della sicurezza nelle produzioni agro-alimentari, soffermandosi, in particolare, sulla sicurezza dei prodotti alimentari connessa alla corretta applicazione della metodologia HACCP.

### **2° PROVA SCRITTA**

1° TEMA: Il candidato descriva sinteticamente il processo produttivo di un alimento a sua scelta, illustrando le tecniche disponibili per l'estensione della sua shelf-life.

2° TEMA: Il candidato selezioni un prodotto alimentare e descriva tutte le attività operative necessarie alla messa in opera dell'impianto di produzione.

3° TEMA: Il candidato tratti il tema delle certificazioni nel settore delle produzioni alimentari, specificando vantaggi, svantaggi e opportunità delle principali certificazioni di prodotto, di sistema e di prodotto-sistema.