

Esame di Stato TECNOLOGO ALIMENTARE

Testo delle prove 1^a sessione 2016

1^a prova scritta: durata 7 ore

1 tema a scelta del candidato fra i segg:

1. Il candidato descriva un processo produttivo di un prodotto alimentare a scelta, discutendo l'impostazione del piano HACCP con particolare riferimento alla gestione degli allergeni e alla rintracciabilità.
2. Il candidato illustri gli approcci analitici tradizionali ed innovativi per la valutazione della sicurezza, della shelf life, nonché della qualità nutrizionale e sensoriale di un alimento a scelta.
3. Il candidato descriva gli indicatori di qualità, sicurezza e shelf – life di un prodotto alimentare a scelta, discutendone in modo critico gli approcci analitici.

2^a prova scritta: durata 7 ore

1 tema a scelta del candidato fra i segg:

1. Il candidato descriva e discuta un processo di innovazione e di ottimizzazione di un prodotto alimentare in rapporto alla sua sicurezza, qualità nutrizionale e sensoriale.
2. Il candidato illustri le principali tecniche di conservazione di un alimento deperibile a sua scelta, discutendone criticamente vantaggi e svantaggi.
3. Il candidato, su un prodotto alimentare a sua scelta, descriva la variazione della qualità nutrizionale, funzionale e di sicurezza, in base ai processi di trasformazione che il prodotto subisce, proponendo eventuali modifiche di processo, volte ad assicurarne una adeguata shelf-life.

Prova orale:

esempio di domande: HACCP - Nitrati, nitriti - uolo del tecnologo alimentare

Criteri di valutazione per le prove scritte e orali:

I candidati saranno valutati rispetto alla conoscenza dei processi tecnologici, alla analisi dei prodotti alimentari, alla valutazione della conformità alle norme, alla sicurezza, all'igiene, nel rispetto della qualità nutrizionale e sensoriale.

Ai candidati saranno inoltre richieste conoscenze nei confr. degli aspetti tecnici ed economici, dei controlli e dell'applicazione della normativa rispetto ai processi tecnologici e biotecnologici della trasformazione e conservazione degli alimenti