

Esame di Stato TECNOLOGO ALIMENTARE

Testo delle prove 1^a sessione 2017

1^a prova scritta: durata 7 ore

Svolgimento di 1 tema a scelta del candidato fra i seguenti:

- A. Il candidato descriva le caratteristiche chimico-fisiche, microbiologiche e sensoriali e i relativi controlli di laboratorio di un prodotto alimentare a scelta.
- B. Il candidato, per un alimento a sua scelta, descriva come cambia la qualità nutrizionale e sensoriale in base ai diversi trattamenti di conservazione applicati allo stesso.
- C. Il candidato, prendendo in considerazione un prodotto a sua scelta, descriva la normativa e i criteri relativi alle indicazioni cogenti e volontarie da riportare nell'etichetta del prodotto.

2^a prova scritta: durata 7 ore

Svolgimento di 1 tema a scelta del candidato fra i seguenti:

- A. Il candidato descriva, mediante il diagramma di flusso, il processo di produzione di un prodotto alimentare a scelta, indicando le singole fasi di produzione e i criteri di controllo e monitoraggio che ne garantiscono la sicurezza alimentare.
- B. Il candidato illustri processi tecnologici alternativi applicati allo stesso alimento e ne valuti i vantaggi e svantaggi in termini economici.
- C. Il candidato descriva l'applicazione della metodologia HACCP ad un alimento multi-ingredientato a sua scelta e porti l'esempio della gestione di una non conformità.

Prova orale:

esempio di domande: HACCP - Nitrati, nitriti - ruolo 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 confronti degli aspetti tecnici ed economici, dei controlli e dell'applicazione della normativa rispetto ai processi tecnologici e biotecnologici della trasformazione e conservazione degli alimenti.