

Esame di Stato TECNOLOGO ALIMENTARE

Testo delle prove 1^a sessione 2019

1^a prova scritta: durata 7 ore

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

- A. Il candidato predisponga un manuale di autocontrollo per un processo produttivo di un alimento di origine animale, descrivendo in maniera esaustiva l'analisi del rischio e illustrando le principali normative cogenti per l'immissione in commercio del prodotto finito al fine di garantire la sicurezza alimentare.
- B. Il candidato individui un prodotto pronto per la vendita e ne descriva la presentazione dell'etichetta, il valore nutrizionale e gli eventuali allergeni presenti.
- C. Il candidato, individuata una categoria merceologica a scelta, ne imposti un piano per il controllo della qualità e assicurazione della qualità.

2^a prova scritta: durata 7 ore

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

- A. La candidata esamini le caratteristiche funzionali e le potenziali applicazioni di un trattamento tecnologico alternativo ai tradizionali metodi di stabilizzazione, valutando vantaggi e svantaggi di entrambi ai fini della commercializzazione di un prodotto ready-to-eat.
- B. La candidata in qualità di consulente, proponga un piano di sostenibilità di processo nell'ottica di una politica di economia circolare.
- C. La candidata descriva un processo tecnologico per la realizzazione di un prodotto alimentare a sua scelta, indicando il quadro normativo di riferimento cui attenersi e descrivendo, in particolare, i trattamenti volti a prolungare la shelf-life del prodotto finito.

Prova orale:

esempio di domande: Definizione di rischio e pericolo, CCP, pasteurizzazione, shelf-life applicata alla produzione indicata nell'elaborato, Art. 2 legge n. 59 del 18/01/1994, codice deontologico e sicurezza igienico-sanitaria, indicazioni obbligatorie in etichettatura, Reg. UE 1169/2011, TMC e data di scadenza, tabella degli allergeni con estensione ad altri paesi, ritiro e richiamo, competenze necessarie alla progettazione di impianti alimentari.

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.