

Esame di Stato TECNOLOGO ALIMENTARE

Testo delle prove 2^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 di autocontrollo in rapporto alla sicurezza e alla rintracciabilità.
2. Il candidato illustri gli approcci analitici più funzionali alla determinazione di sicurezza, shelf life, qualità nutrizionale e sensoriale di un prodotto alimentare.
3. Il candidato descriva un processo produttivo e ne illustri le procedure di tracciabilità di filiera in rapporto alla sicurezza alimentare e sostenibilità.

2^a prova scritta: durata 7 ore

1 tema a scelta del candidato fra i segg:

1. Per un prodotto alimentare a scelta il candidato descriva e discuta le analisi più opportune da effettuare, sia sulla materia prima, sia sul prodotto finito, ai fini della valutazione della qualità del prodotto.
2. Il candidato, considerato un processo convenzionale di produzione, valuti la possibilità di aumentare la shelf-life di un alimento a scelta con strategie innovative.
3. Il candidato descriva e discuta un processo di ottimizzazione di un prodotto alimentare industriale, tenendo in considerazione la validazione del processo e del prodotto e ne determini gli elementi di valorizzazione.

Prova orale - esempio di domande:

Cosa si intende per valorizzazione del prodotto, modalità di aggiunta della pectina nelle confetture, ruolo del tecnologo alimentare.

Azione della nisina su batteri gram positivi e negativi, struttura dell'ordine dei tecnologi alimentari, gestione interna dei campioni dei lotti di produzione.

Ottimizzazione del processo di produzione del passato di pomodoro, possibili tipologie di confezionamento sul passato di pomodoro e shelf-life, funzione del Consiglio regionale dell'Ordine.

Quali processi innovativi si possono applicare alla produzione del formaggio, analisi sensoriale: differenza tra analisi descrittiva e discriminante, modalità di iscrizione all'Ordine professionale.

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.