

Esame di Stato TECNOLOGO ALIMENTARE

Testo delle prove 2^a sessione 2017

1^a prova scritta: durata 7 ore

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

- 1) Il candidato descriva le principali tecniche di confezionamento per prolungare la shelf-life di un prodotto alimentare a sua scelta.
- 2) Il candidato descriva il concetto di qualità di un alimento scelta e ne declini gli aspetti analitici di controllo dal punto di vista chimico e sensoriale, dalla materia prima al prodotto finito.
- 3) Il candidato descriva un sistema HACCP per un alimento/bevanda a sua scelta illustrando le problematiche, gli interventi, le metodologie e vantaggi, anche in relazione alla gestione di eventuali intolleranze alimentari (es. allergeni ecc.)

2^a prova scritta: durata 7 ore

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

- 1) Il candidato illustri un processo tecnologico innovativo applicato a un alimento/bevanda a scelta e ne valuti i vantaggi e svantaggi in termini economici.
- 2) Il candidato descriva il processo di produzione di un alimento/ bevanda a elevato valore salutistico e illustri gli aspetti normativi per l'immissione sul mercato.
- 3) Il candidato definisca e illustri i parametri di controllo del processo produttivo di un alimento a scelta e ne valuti le relative problematiche.

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.