



## **Allegato n° 1**

Esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di **TECNOLOGO ALIMENTARE**

Sessione II Anno 2024 **Sezione UNICA<sup>2</sup>**

### **Prova scritta - 1° Terna**

#### **Tema 1**

**Il candidato illustri il processo di produzione di un alimento, analizzando i potenziali pericoli ritenuti significativi per la sicurezza alimentare e discutendo la scelta di eventuali CCP, attraverso l'applicazione di un efficace sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP. Descriva inoltre le certificazioni volontarie applicabili al prodotto/processo esaminato con particolare riferimento alla sua sostenibilità.**

#### **Tema 2**

**Il candidato, considerato un prodotto alimentare a sua scelta, ne descriva i punti essenziali per la messa a punto di un sistema di gestione del processo e controllo del prodotto, evidenziando le principali normative che regolano, a livello nazionale ed europeo, gli aspetti igienico-sanitari, di etichettatura e confezionamento.**

#### **Tema 3**

**Il candidato descriva le principali tecniche di trasformazione, conservazione e commercializzazione di un prodotto alimentare destinato alla vendita a regime di temperatura controllata a sua scelta, indicando le analisi necessarie a valutare la sicurezza, l'igiene e la qualità nutrizionale e sensoriale del prodotto finito.**



Esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di **TECNOLOGO ALIMENTARE**

Sessione II Anno 2024 **Sezione UNICA**<sup>3</sup>

### Prova scritta - 2° Terna

#### **Tema 1**

**Il candidato ipotizzi di dover applicare un sistema di autocontrollo per la ristorazione collettiva, ne indichi il diagramma di flusso del processo produttivo, le analisi da compiere per la valutazione della sicurezza, dell'igiene, e la conformità alle norme. Valuti inoltre la scelta dei materiali per il confezionamento in funzione delle modalità di trasporto e somministrazione.**

#### **Tema 2**

**Il candidato descriva gli aspetti produttivi, tecnologici, normativi legati alla presenza di allergeni in una filiera produttiva a scelta, analizzando inoltre gli elementi che caratterizzano la sicurezza del prodotto e la corretta informazione al consumatore.**

#### **Tema 3**

**Per un prodotto a scelta, il candidato descriva i trattamenti inerenti la sicurezza, qualità nutrizionale, sensoriale e shelf-life in relazione alle fasi del processo produttivo e alle tecnologie utilizzate.**