

Esami di Stato per la professione di Tecnologo Alimentare**Sessione GIUGNO 2019****SECONDA PROVA SCRITTA**

1. Scelto un prodotto alimentare o una categoria di prodotti, il candidato descriva le modalità applicate e le misure di controllo per la corretta gestione del rischio chimico.

2. Il candidato descriva il quadro legislativo di riferimento e le problematiche legate alle frodi di un prodotto a marchio Europeo.

3. Il candidato, facendo riferimento ad un prodotto a sua scelta, descriva e definisca il concetto di lotto, le modalità operative e le registrazioni per assicurare la rintracciabilità (da un lotto di prodotto finito risalire fino alle materie prime utilizzate). Infine, per il medesimo prodotto descriva le modalità operative da attuare nel caso di un ritiro/richiamo del prodotto dal mercato.

