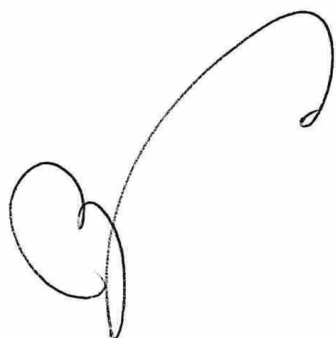


ESAMI DI STATO per TECNOLOGO ALIMENTARE

1° Prova del 15 novembre 2018

1. Il candidato, scelto un prodotto di origine vegetale, analizzi i sistemi di controllo che applicherebbe sulle materie prime e sul prodotto finito.
2. Il candidato illustri i criteri per la gestione della qualità e della sicurezza in un'industria che realizza prodotti destinati ai celiaci, durante le fasi di produzione, conservazione e trasporto descrivendo inoltre, l'elaborazione delle informazioni destinate ai consumatori ai sensi del reg. CE 1169/2011
3. Il candidato descriva l'imbrunimento non enzimatico in un prodotto alimentare a sua scelta, illustrando le possibili soluzioni tradizionali ed innovative per il suo controllo.



Castelli

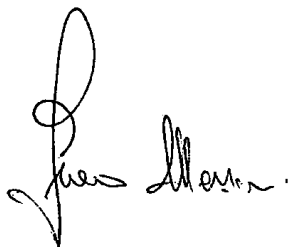
Lahn

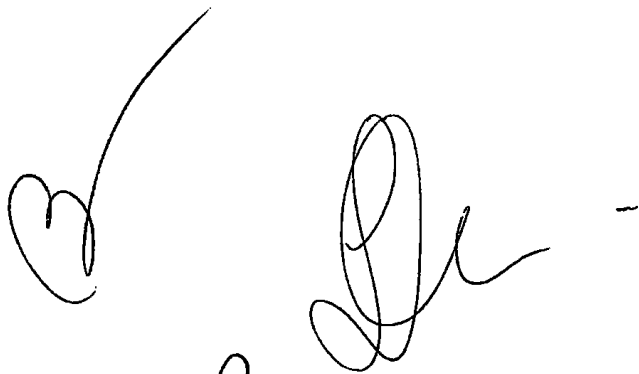
G. Posini

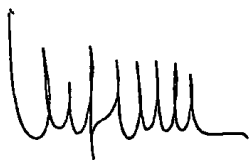
F. M. M.

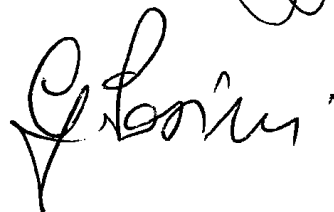
ESAMI DI STATO per TECNOLOGO ALIMENTARE
2° Prova del 20 novembre 2018

- 1) Il candidato descriva le procedure da implementare al fine di garantire le possibilità di recall di un prodotto finito (conserva animale), in caso di *Non Conformità* accertate in due casi: 1) sulla materia prima , 2) sui barattoli di banda stagnata utilizzati per il confezionamento.
- 2) Per un prodotto alimentare a sua scelta il candidato discuta i rischi, le problematiche analitiche, gli aspetti legali e gestionali che implementerebbe per gestire il pericolo micotossine
- 3) Il candidato scelga un alimento di origine vegetale, ne definisca l'elenco delle materie prime, i criteri di selezione dei fornitori, predisponga la scheda tecnica e merceologica del prodotto finito. Illustri , al bisogno, le normative cogenti e volontarie che ne disciplinano la produzione e l'immissione in commercio.

Handwritten signature in cursive script.

Handwritten signature in cursive script.

Handwritten signature in cursive script.

Handwritten signature in cursive script.