

Esami di Stato per la professione di Tecnologo Alimentare

Sessione NOVEMBRE 2019

PRIMA PROVA SCRITTA

- 1) Il candidato per un prodotto a sua scelta, sottoposto ad un trattamento termico, discuta le modalità che applicherebbe ai fini di ottimizzare questa fase del processo.

- 2) Per un prodotto a sua scelta, per il quale deve essere garantita l'assenza di uno specifico allergene, il candidato indichi le metodologie messe in atto per evitare le cross contaminazioni nello stabilimento produttivo e lungo tutta la filiera produttiva (dalla scelta del fornitore e della materia prima fino all'etichettatura del prodotto) dando rilievo, oltre che alle azioni messe in atto a livello produttivo, anche agli aspetti di controllo, etichettatura e le implicazioni economiche delle scelte intraprese.

- 3) Il candidato, anche alla luce della Comunicazione della Commissione Europea relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare, dopo una breve definizione, indichi i "pre-requisiti" che implementerebbe in uno stabilimento che produce alimenti e per uno di essi le modalità di gestione e controllo.

Esami di Stato per la professione di Tecnologo Alimentare

Sessione NOVEMBRE 2019

SECONDA PROVA SCRITTA

1. Il candidato dopo aver definito il concetto di shelf-life alla luce della legislazione vigente descriva per un prodotto refrigerato i criteri per la sua determinazione.
2. Partendo dal concetto di Disegno Igienico delle macchine/attrezzature per le industrie alimentari, il candidato illustri i requisiti e i criteri che applicherebbe per la scelta e l'installazione di una nuova linea produttiva.
3. Il candidato valuti per un ipotetico stabilimento produttivo un piano di monitoraggio infestanti partendo dai prerequisiti e dettagliando le eventuali azioni correttive da mettere in atto in caso di insorgenza di problematiche.