

ESAMI DI STATO per TECNOLOGO ALIMENTARE
1° Prova del 14 giugno 2018

1. Il candidato, scelto un prodotto di origine animale, 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 enzimatico dei prodotti vegetali in post raccolta, illustrando le possibili soluzioni tradizionali ed innovative per il suo controllo".

A

L. Di...
e Perina
A

Ughelli

ESAMI DI STATO per TECNOLOGO ALIMENTARE

2° Prova del 12 luglio 2018

- 1) Il candidato descriva le procedure da implementare al fine di garantire le possibilità di recall di un prodotto finito (conserva vegetale), in caso di *Non Conformità* accertate in due casi: 1) sulla materia prima , 2) sui vasi di vetro utilizzati per il confezionamento.
- 2) Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti: il candidato discuta gli aspetti normativi atti a garantire la conformità alimentare
- 3) Il candidato discuta le novità introdotte dal Reg. 1169/11 sull'etichettatura dei prodotti alimentari e, per un prodotto a sua scelta, ipotizzi un'etichetta conforme riguardo la lista degli ingredienti e la tabella nutrizionale

