

Esami di Stato per la professione di Tecnologo Alimentare

Sessione GIUGNO 2019

PRIMA PROVA SCRITTA

- 1) Dopo una breve disamina degli indicatori misurabili che possono essere utilizzati per valutare gli effetti negativi di un trattamento termico, il candidato, per un prodotto alimentare a sua scelta, indichi quali sono e come gestirebbe i parametri del processo per ridurre tali effetti.

- 2) Per un prodotto alimentare a scelta, tenendo conto delle modalità di conservazione e confezionamento, il candidato descriva la procedura per determinare la shelf-life del prodotto e quali modifiche possono essere apportate al prodotto e/o al processo produttivo per aumentarne la shelf-life stessa.

- 3) 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

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.