



**ESAMI DI STATO PER L'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI TECNOLOGO**

**ALIMENTARE**

**I Sessione 2018**

Tracce

*Prima prova scritta*

1. Il candidato illustri le analisi chimiche, fisiche, microbiologiche e sensoriali di un alimento a sua scelta atte a valutare la qualità e la sicurezza alimentare;
2. Il candidato illustri un sistema di tracciabilità di filiera volto a rispettare le norme cogenti e/o volontarie;
3. Il candidato, su un prodotto “*ready-to-eat*”, descriva l’etichetta, gli ingredienti principali, il valore nutrizionale, individui gli eventuali allergeni presenti, la classificazione merceologica e/o le sue caratteristiche specifiche in relazione al processo di preparazione.

*Seconda prova scritta*

1. In fase di messa a punto del processo produttivo di una conserva vegetale si verificano casi di gonfiore: il candidato descriva come affrontare le criticità e quali interventi adottare, anche con riferimento al controllo delle materie prime;
2. Per un prodotto alimentare a scelta, il candidato descriva il processo produttivo con riguardo alla qualità e alla sicurezza alimentare e, se pertinente o possibile, descrivere anche il processo di recupero dei sottoprodotti;
3. Il candidato illustri un trattamento termico di un alimento a sua scelta e ne descriva le peculiarità chimiche, fisiche e microbiologiche; eventualmente indichi tecnologie alternative o integrative per migliorarne le caratteristiche organolettiche.