

TECNOLOGO ALIMENTARE

anno 2012

Prima Sessione

PRIMA PROVA SCRITTA

- 1. Il candidato, scelga, a sua discrezione un alimento finito nel settore oleario, enologico o lattiero caseario e descriva sinteticamente le metodologie di controllo più comunemente applicate lungo tutta la filiera produttiva per ottenere un prodotto sicuro dal punto di vista microbiologico e chimico**
- 2. Il candidato illustri, con riferimento all'industria cerealicola , le analisi chimiche, fisiche e sensoriali finalizzate al miglioramento qualitativo di un prodotto**
- 3. Il candidato facendo riferimento ad un alimento a sua scelta , indichi e discuta le analisi chimiche più idonee a descrivere la qualità e gli eventuali effetti dei trattamenti tecnologici subiti**

SECONDA PROVA SCRITTA

- 1. Il candidato dopo avere descritto un impianto per la trasformazione dei prodotti agro-alimentari, ne descriva un processo a sua scelta e ne valuti i punti critici nelle diverse fasi**
- 2. Il candidato descriva le tecniche di confezionamento più in uso per la conservazione di un alimento deperibile, a sua scelta, e ne discuta in modo comparativo i vantaggi e/o gli inconvenienti**
- 3. Il candidato descriva la tecnologie di produzione di un unico prodotto alimentare trasformato e/o conservato a sua scelta discutendo le condizioni operative, gli impianti e i controlli che la caratterizzano**

Seconda Sessione

PRIMA PROVA SCRITTA

- 1. Il candidato illustri un processo di produzione di un alimento deperibile volto a prolungare la shelf-life**
- 2. Per un prodotto alimentare a scelta il candidato descriva le analisi più opportune da effettuare, sia sulla materia sia sul prodotto finiti, ai fini della valutazione della qualità**

- 3. Il candidato scelga un prodotto alimentare, ne sottolinei i punti critici per la sicurezza lungo la filiera produttiva e distributiva e ne indichi i controlli**

SECONDA PROVA SCRITTA

- 1. Il candidato descriva il diagramma di flusso di un alimento trasformato a propria scelta individuando i punti critici nell'ambito del sistema di autocontrollo**
- 2. Il candidato illustri le diverse tecnologie di conservazione degli alimenti mediante l'impiego del calore**
- 3. Il candidato illustri i requisiti normativi e i principali indicatori atti a caratterizzare la qualità e a definire la classificazione merceologica di un alimento**