

TECNOLOGO ALIMENTARE

anno 2013

Prima Sessione

PRIMA PROVA SCRITTA

- 1. Il candidato, illustri le caratteristiche qualitative della materia prima e gli eventuali interventi da apportare ad esse, necessari per l'ottenimento di un alimento finito a sua scelta rispondente agli attuali requisiti di sicurezza.**
- 2. Il candidato scelga un prodotto alimentare e definisca le procedure per garantire la sicurezza alimentare e la tracciabilità.**
- 3. Il candidato scelga un alimento e ne descriva il processo produttivo illustrando i relativi controlli chimici , biologici e sensoriali che ritiene necessari.**

SECONDA PROVA SCRITTA

- 1. Il candidato elenchi sinteticamente le tecnologie di conservazione degli alimenti, consolidate ed innovative, evidenziandone i punti di forza e criticità.**
- 2. Il candidato illustri il processo di produzione e di confezionamento di un alimento a sua scelta e discuta tutte le problematiche relative agli aspetti tecnici, tecnologici dalla trasformazione alla conservazione.**
- 3. Il candidato esemplifichi un processo dell'industria alimentare e ne tracci il piano HACCP per linee essenziali.**

Seconda Sessione

PRIMA PROVA SCRITTA

- 1. Il candidato descriva i principali requisiti di qualità di un prodotto alimentare a sua scelta con riferimento al territorio di produzione.**
- 2. Il candidato descriva il processo produttivo di un alimento a sua scelta illustrando i relativi controlli chimici, biologici e sensoriali che ritiene necessari per l'ottenimento di un prodotto di qualità.**
- 3. Il candidato illustri il ruolo svolto dalle tecnologie alimentari nel delineare il profilo qualitativo di un alimento a sua scelta con riferimento all'impatto ambientale.**

SECONDA PROVA SCRITTA

- 1. Il candidato illustri le principali tecniche di conservazione in relazione ad un alimento deperibile a sua scelta e ne discuta criticamente vantaggi e svantaggi.**
- 2. Il candidato descriva il processo di produzione di un alimento trasformato, ne illustri il diagramma di flusso, le operazioni unitarie e le relative condizioni operative discutendone i punti critici che possono influenzare sicurezza e qualità dell'alimento.**
- 3. Il candidato illustri il processo produttivo di un alimento a propria scelta evidenziandone i punti critici e proponendo eventuali strategie di miglioramento.**