

ESAMI DI STATO – SECONDA SESSIONE 2017

PROFESSIONE: TECNOLOGO ALIMENTARE

Prima prova scritta

- Per la produzione di un prodotto alimentare a scelta, il candidato descriva il diagramma di flusso, i rischi microbiologici, chimici e fisici, le attività preventive e il miglioramento del processo produttivo per ridurre i rischi individuati.
- 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.
- Il candidato descriva un piano di pulizia e sanificazione per una tipologia di azienda alimentare di sua scelta.

Seconda prova scritta

- Con riferimento alle seguenti tre tipologie di certificazione: certificazione di sistema di qualità – certificazione D.O.P. – certificazione prodotti da agricoltura biologica, il candidato illustri le peculiarità di ciascuna di esse e ipotizzando di doverle attuare in una specifica realtà aziendale a sua scelta, descriva le principali attività che ritiene di dover mettere in atto per la loro rispettiva attuazione.
- 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.
- L'economia circolare: rigenerare le risorse, azzerare gli scarti. Si descriva una filiera produttiva e si analizzino i processi ai fini del loro efficientamento (risparmio energetico, riduzione costi di produzione) e il riutilizzo degli scarti ai fini di uno smaltimento sostenibile.