

ESAMI DI STATO - PRIMA SESSIONE 2017
PROFESSIONE: TECNOLOGO ALIMENTARE

Prima prova scritta

1. Il candidato scelga a sua discrezione un prodotto/processo e ne illustri le possibilità tecnologiche di innovazione, al fine di migliorare la durabilità (shelf-life) del prodotto, la riduzione dei rifiuti produttivi, e dei costi di produzione.
2. Il candidato descriva il processo produttivo di un alimento a sua scelta individuando ed illustrando le operazioni che lo compongono; descriva dettagliatamente i punti critici determinati con l'applicazione di un efficace sistema di autocontrollo ed evidenzi le caratteristiche di salubrità e nutrizionali così ottenute.
3. Il candidato individui un prodotto alimentare a denominazione di origine protetta (DOP) oppure a indicazione geografica protetta (IGP) e illustri i controlli microbiologici, chimici e sensoriali legati alle materie prime e ai prodotti finiti.

Seconda prova scritta

1. Individuata una filiera produttiva di riferimento, il candidato illustri i motivi ispiratori del Reg.CE 178/2 relativo alla tracciabilità e descriva le procedure di richiamo dei prodotti non conformi (secondo i recenti aggiornamenti legislativi).
2. Con riferimento alle recenti problematiche che hanno coinvolto l'olio di palma, il candidato ipotizzi la sua sostituzione all'interno della formulazione di un prodotto a sua scelta e descriva quindi le possibili alternative, le considerazioni tecniche che ne derivano e un percorso di progettazione e sviluppo in tal senso.
3. Nell'ipotesi di dover creare l'etichetta di un prodotto alimentare, il candidato descriva le indicazioni obbligatorie e le eventuali altre indicazioni facoltative da riportare sull'etichetta di un prodotto a sua scelta, conformemente al Reg. UE 1169/2011.