

ESAMI DI STATO – PRIMA SESSIONE 2018

PROFESSIONE: TECNOLOGO ALIMENTARE

Prima prova scritta

- Per un prodotto gluten-free a scelta, il candidato individui e giustifichi la scelta degli ingredienti e valuti le problematiche, di shelf-life e di qualità sensoriale.
- Il candidato descriva la gestione della procedura di rintracciabilità nel Food Service o in una filiera alimentare a propria scelta.
- Il candidato scelga un prodotto alimentare e definisca le procedure a garanzie della qualità e sicurezza nel contesto del Sistema per la Qualità aziendale.

Seconda prova scritta

- Il candidato descriva il quadro legislativo di riferimento e le problematiche legate alle frodi di un prodotto a marchio Europeo.
- Il candidato elabori la formulazione di un prodotto confezionato, descriva il diagramma di flusso, l'HACCP, la stesura dei protocolli/manuali e provveda alla corretta etichettatura secondo l'attuale normativa nazionale e Europea.
- Scelto un prodotto alimentare, il candidato individui possibili interventi di formulazione e/o tecnologici per migliorarne la qualità e la sostenibilità ambientale.