

# ESAMI DI STATO

TECNOLOGO ALIMENTARE - SECONDA SESSIONE 2018

## Prima Prova Scritta

1. Il candidato indichi, per un prodotto alimentare a scelta, le specifiche delle materie prime, il processo produttivo e i principali controlli di processo e di prodotto.
2. L candidato, facendo riferimento ad un prodotto alimentare o ad una tipologia di prodotti, illustri possibili soluzioni per risolvere situazioni di non conformità sia per aspetti chimici che microbiologici, prima o dopo l'immissione sul mercato.
3. Scelto un prodotto alimentare il candidato ne costruisca l'etichetta, secondo la normativa vigente, e analizzi in particolare gli aspetti nutrizionali.

## Seconda Prova scritta

1. Sempre più frequentemente le aziende alimentari decidono di intraprendere percorsi definiti da protocolli di certificazione di sostenibilità che comunicano sui loro prodotti confezionati.  
Il candidato scelga un protocollo di certificazione e descriva le azioni ed il percorso da intraprendere all'interno dell'azienda per arrivare all'implementazione di un credibile programma di sostenibilità utilizzabile dall'azienda nella relazione fiduciaria con il proprio consumatore.
2. In relazione ad un prodotto alimentare finito, nella cui preparazione è richiesto l'intervento manuale degli operatori, il candidato indichi i punti critici del processo e la ragioni delle criticità. Evidenzi quindi gli argomenti che sarà necessario trattare in un corso formativo del personale mirato alla gestione delle criticità evidenziate.
3. Il candidato descriva la gestione della procedura di rintracciabilità in un esercizio di Ristorazione Collettiva o per un prodotto alimentare destinato ai celiaci.