



**ESAMI DI STATO – PRIMA SESSIONE 2016**

**PROFESSIONE: TECNOLOGO ALIMENTARE**

**Prima prova scritta**

- Il candidato individui un prodotto pronto per la vendita, descriva l'etichetta e la presentazione, gli ingredienti principali, il valore nutrizionale, gli eventuali allergeni presenti, la classificazione merceologica e/o le sue caratteristiche specifiche in relazione al processo di preparazione.
- Per un prodotto alimentare a sua scelta, il candidato identifichi le principali valutazioni analitiche da effettuare sulle materie prime al fine di stilare i capitolati di acquisto e ne discuta il significato.
- Individuato un prodotto per la vendita, il candidato descriva le analisi merceologiche ed igieniche per valutarne la qualità e i principali rischi di alterazione cui il prodotto è soggetto nelle fasi di preparazione e conservazione.

**Seconda prova scritta**

- Il candidato descriva le procedure da implementare al fine di garantire le possibilità di recall di un prodotto finito, in caso di non conformità accertata su una delle materie prime.
- In riferimento ad un prodotto alimentare a scelta, il candidato ne descriva la tecnologia di produzione e discuta i possibili controlli da applicare al processo produttivo, alle materie prime e al prodotto finito al fine di assicurarne la conformità alla normativa cogente e volontaria.
- In fase di messa a punto del processo produttivo di una conserva vegetale si verificano casi di gonfiore: il candidato descriva come affrontare la criticità e quali interventi adottare nel processo produttivo e nel controllo delle materie prime.