

ARGOMENTI PROVE SCRITTE ESAMI DI STATO DI ABILITAZIONE
ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI "TECNOLOGO ALIMENTARE" -
SESSIONE DI GIUGNO 2009

1^ PROVA SCRITTA

tema n. 1:

“Il candidato, individuato un prodotto alimentare trasformato, descriva le tecniche analitiche in grado di evidenziarne le caratteristiche nutrizionali, la qualità sensoriale e la sicurezza igienico-sanitaria nel rispetto della normativa vigente”.

tema n. 2:

“Il candidato, individuato un prodotto alimentare finito, indichi gli ingredienti necessari alla sua preparazione, le modalità di conservazione ottimali e chiarisca i parametri e i criteri per la preparazione delle schede tecniche per la selezione dei fornitori”.

tema n. 3:

“Il candidato dia una definizione di tracciabilità, rintracciabilità, autocontrollo e HACCP e per un caso pratico ne delinei l’attuazione”.

2^ PROVA SCRITTA

tema n. 1:

“Il candidato descriva la filiera produttiva e di trasformazione degli ovo prodotti anche con riferimento agli aspetti economici e la percezione qualitativa da parte del consumatore”.

tema n. 2:

“Il candidato illustri il significato della dicitura “Da consumarsi preferibilmente entro il ...” e la discuta criticamente anche in funzione della gestione e recupero dei prodotti scaduti”.

tema n. 3:

“Il candidato illustri la filiera produttiva dei prodotti di IV gamma, evidenziando il processo produttivo, il confezionamento e la conservazione e ne discuta le criticità e l’incidenza sui costi”.

ARGOMENTI PROVE SCRITTE ESAMI DI STATO DI ABILITAZIONE
ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI "TECNOLOGO ALIMENTARE" -
SESSIONE DI NOVEMBRE 2009

1^ PROVA SCRITTA

tema n. 1:

“Il candidato descriva le tecniche analitiche in grado di evidenziare le caratteristiche nutrizionali, la qualità sensoriale e la sicurezza igienico-sanitaria nel rispetto della normativa vigente per la filiera del pomodoro”.

tema n. 2:

“Il candidato descriva gli ingredienti necessari alla preparazione di un prodotto lattiero-caseario e le modalità per la sua conservazione ottimale in conformità alle norme”.

tema n. 3:

“Il candidato dia una definizione di tracciabilità, rintracciabilità, autocontrollo e HACCP. Il Candidato illustri la loro attuazione per una filiera produttiva a scelta”.

2^ PROVA SCRITTA

tema n. 1:

“Il candidato descriva la tecnologia produttiva di una famiglia di prodotti dolciari anche con riferimento agli aspetti economici e alla percezione qualitativa da parte del consumatore”.

tema n. 2:

“Il candidato illustri la preparazione dei prodotti stir fry evidenziando il processo produttivo, il confezionamento e la conservazione.

Il candidato discuta le criticità e l'incidenza sui costi dell'intera filiera”.

tema n. 3:

“Il candidato illustri il significato della dicitura “Da consumarsi preferibilmente entro il” e la discuta criticamente anche in funzione della gestione e recupero dei prodotti scaduti di una filiera a sua scelta”.

