

TECNOLOGO ALIMENTARE

I^a PROVA SCRITTA

Traccia n.3

Il candidato illustri, per una filiera produttiva tipica della Basilicata, le soluzioni tecnologiche più idonee per la trasformazione, approfondendo i criteri di valutazione della qualità nutrizionale e sensoriale.

Il foglio con il tema prescelto viene firmato dalla Candidata. Vengono aperte anche le buste relative alle tracce non scelte di cui si è comunque data lettura:

Traccia n.1

Il candidato illustri, per una filiera produttiva tipica della Basilicata, le soluzioni tecnologiche più idonee per l'esecuzione del processo di trasformazione e le principali analisi da effettuare partendo dalla materia prima fino ad arrivare al prodotto finito.

Traccia n.2

Il candidato illustri, per una filiera produttiva tipica della Basilicata, le soluzioni tecnologiche più idonee per la trasformazione, approfondendo gli aspetti legati alla sicurezza, all'igiene e la conformità alle norme.

II^a PROVA SCRITTA

Traccia 2

Il candidato, scelta una filiera produttiva, descriva in modo schematico gli aspetti economici e i controlli adatti ai fini di una produzione di qualità, con particolare riguardo per quelli previsti dalla legge.

Viene data lettura anche delle tracce non sorteggiate di seguito riportate:

Traccia 1

Il candidato, scelta una filiera produttiva, descriva in modo schematico gli aspetti tecnici relativi alla produzione.

Traccia 3

Il candidato, scelta una filiera produttiva, descriva in modo schematico, le certificazioni di qualità e la loro rilevanza ai fini della competitività di mercato.