

TECNOLOGO ALIMENTARE

I PROVA SCRITTA

Traccia n.2

Il candidato, per un prodotto alimentare a scelta, illustri le soluzioni tecnologiche più idonee per la trasformazione, approfondendo gli aspetti legati alla sicurezza, all'igiene e la conformità alle norme.

Traccia n.1

Il candidato, per un prodotto alimentare a scelta, illustri 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.3

Il candidato, per un prodotto alimentare a scelta, illustri le soluzioni tecnologiche più idonee per la trasformazione, approfondendo i criteri di valutazione della qualità nutrizionale e sensoriale.

II PROVA SCRITTA

Traccia 3

Il candidato, scelto un prodotto, descriva in modo schematico, le certificazioni di qualità e la loro rilevanza ai fini della competitività di mercato.

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

Traccia 1

Il candidato, scelto un prodotto, descriva in modo schematico gli aspetti tecnici relativi alla produzione.

Traccia 2

Il candidato, scelto un prodotto, 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.