

TECNOLOGO ALIMENTARE

I^a PROVA

Traccia n. 1 Il candidato/a, scelto un prodotto lattiero-caseario, descriva in dettaglio le analisi chimiche, fisiche e sensoriali che sono necessarie per assicurarne la conformità alle norme di legge.

Traccia n. 2 Il candidato/a elabori un piano di autocontrollo da applicare ad uno stabilimento per la produzione di succhi di frutta

Traccia n. 3 Il candidato/a, scelto un prodotto alimentare della filiera delle carni, ne descriva le problematiche relative alla valutazione della sicurezza d'uso

Traccia n. 4 Il candidato/a, descriva le caratteristiche nutrizionali e sensoriali dei prodotti orticoli

Traccia n. 5 Il candidato/a, descriva le caratteristiche chimico-fisiche e nutrizionali degli olii di oliva vergini

II^a PROVA

Traccia 1 Il candidato/a descriva in maniera sintetica gli aspetti tecnico-economici, i controlli e le norme relative ai processi tecnologici e/o biotecnologici per la trasformazione e conservazione di un salume.

Traccia 2 Il candidato/a descriva in maniera sintetica gli aspetti tecnico-economici, i controlli e le norme relative ai processi tecnologici e/o biotecnologici per la trasformazione e conservazione di olii di semi.

Traccia 3 Il candidato/a descriva in maniera sintetica gli aspetti tecnico-economici, i controlli e le norme relative ai processi tecnologici e/o biotecnologici per la trasformazione e conservazione del latte alimentare.

Traccia 4 Il candidato/a descriva in maniera sintetica gli aspetti tecnico-economici, i controlli e le norme relative ai processi tecnologici e/o biotecnologici per la trasformazione e conservazione delle paste alimentari: i cavatelli.

Traccia 5 Il candidato/a descriva in maniera sintetica gli aspetti tecnico-economici, i controlli e le norme relative ai processi tecnologici e/o biotecnologici per la trasformazione e conservazione di un prodotto orticolo di IV gamma.