

# TECNOLOGO ALIMENTARE

## I<sup>a</sup> PROVA

---

**Traccia n. 1** Il candidato/a, descriva le caratteristiche chimico-fisiche e nutrizionali degli olii di semi

**Traccia n. 2** Il candidato/a elabori un piano di autocontrollo da applicare ad uno stabilimento per la produzione di vegetali della IV gamma

**Traccia n. 3** Il candidato/a, descriva le caratteristiche nutrizionali e sensoriali dei prodotti da forno

**Traccia n. 4** Il candidato/a, scelto un salume, ne descriva le problematiche relative alla valutazione della sicurezza d'uso

**Traccia n. 5** Il candidato/a, scelto un formaggio a pasta filata descriva in dettaglio le analisi chimiche, fisiche, microbiologiche e sensoriali che sono necessarie per assicurarne la conformità alle norme di legge.

## SECONDA 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 prodotto della filiera della carne.

**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 oliva.

**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 di un prodotto della filiera lattiero-casearia.

**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 di un prodotto della filiera dei cereali.

**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 della filiera orto-frutticola.