

# TECNOLOGO ALIMENTARE

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

---

### Traccia n.1

*Il candidato illustri, per un prodotto alimentare a scelta, le soluzioni tecnologiche più idonee per l'esecuzione del processo di trasformazione ed le principali analisi da effettuare partendo dalla materia prima fino ad arrivare al prodotto finito.*

Vengono aperte anche le buste relative alle tracce non scelte di cui si è comunque data lettura:

### Traccia n.2

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

### Traccia n.3

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

## II<sup>a</sup> PROVA

---

### 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.*

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 3

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