

ESAMI DI STATO DI TECNOLOGO ALIMENTARE

I SESSIONE 2016

Temi -I prova-

1. Il candidato per un alimento a scelta ne descriva i pregi e i difetti organolettici riscontrabili e ne illustri l'approccio all'analisi sensoriale;
2. Il candidato illustri la normativa obbligatoria, volontaria e di riferimento per la garanzia della sicurezza igienico-sanitaria di un'azienda agroalimentare;
3. Il candidato illustri per un alimento a scelta i criteri per tenere sotto controllo la presenza e lo sviluppo di agenti patogeni e indichi le relative analisi di monitoraggio.

Temi -II prova-

1. Il candidato illustri un processo di refrigerazione di una produzione ortofrutticola e ne valuti le strategie tese al risparmio energetico.
2. Il candidato descriva un disciplinare di produzione a scelta di un prodotto agroalimentare.
3. Scelta una filiera agroalimentare, il candidato ne illustri il diagramma di flusso descrivendo per ogni fase le operazioni unitarie e individuando i punti critici di controllo secondo la metodologia HACCP in riferimento alla normativa vigente.