

ESAME DI STATO DI TECNOLOGO ALIMENTARE

II SESSIONE 2018

TRACCE - I PROVA

1. Partendo dal diagramma di flusso di un processo di sua conoscenza, il candidato illustri i punti critici ai fini della sicurezza alimentare e le procedure per il loro controllo e monitoraggio.
2. Analisi di laboratorio per il controllo della materia prima, del processo e del prodotto finito in una filiera a scelta del candidato.
3. I sistemi di qualità nell'industria alimentare: problematiche e procedure per la loro implementazione ed esempi applicativi in un settore di conoscenza del candidato.