

TRACCE II PROVA SCRITTA ESAME DI TECNOLOGO ALIMENTARE II SESSIONE 2019

1. In riferimento ad un prodotto alimentare a scelta, il candidato ne descriva la tecnologia di produzione e discuta i controlli da applicare al processo produttivo, alle materie prime e al prodotto finito al fine di assicurarne gli standard qualitativi.
2. Il candidato scelga a sua discrezione un prodotto/processo e ne illustri le possibilità tecnologiche di innovazione, al fine di migliorare la durabilità (shelf-life) del prodotto per la riduzione delle perdite alimentari
3. Il candidato scelga un prodotto alimentare, ne indichi le fasi produttive e di ciascuna discuta criticamente gli effetti sulla qualità chimico-fisica, e/o microbiologica e/o sensoriale.