

TECNOLOGO ALIMENTARE

anno 2015

Prima Sessione

PRIMA PROVA SCRITTA

- 1. Il candidato descriva le metodiche analitiche finalizzate al fine di accertare la qualità chimica e/o microbiologica di un alimento a propria scelta.**
- 2. Il candidato in riferimento ad un prodotto alimentare a sua scelta, indichi e discuta le analisi chimiche più adeguate a descrivere la qualità e gli eventuali effetti derivanti dai trattamenti tecnologici a cui il prodotto è sottoposto.**
- 3. Il candidato descriva la filiera produttiva di un alimento a sua scelta e ne illustri i punti critici mediante l'applicazione di un efficace sistema di controllo.**

SECONDA PROVA SCRITTA

- 1. Il candidato illustri il processo di produzione e/o di confezionamento di un alimento a sua scelta e discuta le problematiche relative alla sua conservazione.**
 - 2. Il candidato illustri le caratteristiche di un prodotto tipico e/o tradizionale a propria scelta, proponendo possibili innovazioni di processo e/o di prodotto finalizzate al suo miglioramento.**
 - 3. Il candidato descriva il processo di produzione di un alimento a sua scelta soffermandosi sull'importanza delle materia prime e dei processi di conservazione e trasformazione atti a garantire sicurezza e qualità del prodotto.**
-