TECNOLOGO ALIMENTARE

anno 2016

Prima Sessione

PRIMA PROVA SCRITTA

- 1. Il candidato individui e discuta le problematiche e/o le metodiche analitiche per il rilevamento delle possibili contaminazioni chimiche e/o microbiche negli alimenti.**
- 2. Il candidato scelga un prodotto alimentare e descriva le diverse fasi del processo produttivo, evidenziando gli effetti del processo sulla qualità nutrizionale, sensoriale e igienico sanitaria dell'alimento.**
- 3. Il candidato illustri l'importanza e gli spetti normativi dell'etichettatura dei prodotti alimentari.**

SECONDA PROVA SCRITTA

- 1. Il candidato illustri le diverse tecniche di confezionamento e di conservazione applicabili a un alimento (o gruppo di alimenti) a sua scelta, discutendo le relazioni tra tecniche utilizzate e shelf-life del prodotto.**
 - 2. Il candidato discuta il processo di lavorazione di un alimento a sua scelta, evidenziando i punti critici di controllo e le eventuali azioni correttive da attuare.**
 - 3. Il candidato descriva l'importanza della tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari, approfondendo l'analisi su un alimento a sua scelta.**
-