

TECNOLOGO ALIMENTARE

anno 2015

Seconda Sessione

PRIMA PROVA SCRITTA

- 1. Il candidato disegni e discuta il diagramma di flusso di un insaccato a sua scelta secondo la metodologia dell'HACCP.**
- 2. Il candidato descriva la tecnica, i vantaggi e gli svantaggi del confezionamento, sottovuoto e o in atmosfera protettiva, di un alimento a sua scelta.**
- 3. Il candidato descriva i vantaggi e gli svantaggi dell'utilizzo di colture starter convenzionali o autoctone in un prodotto lattiero-caseario o a base di carne.**

SECONDA PROVA SCRITTA

- 1. Il candidato in riferimento ad un prodotto alimentare a sua scelta indichi e discuta le analisi chimiche più adeguate per individuare gli effetti dei trattamenti tecnologici e definire la qualità dell'alimento.**
 - 2. Il candidato descriva i principali parametri microbiologici atti a definire la qualità igienica e la sicurezza di un alimento a sua scelta.**
 - 3. Il candidato individui i riferimenti normativi e descriva le procedure necessarie per il riconoscimento dei prodotti alimentari a marchio DOP, IGP e STG**
-
-