

Esami di stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare

PRIMA SESSIONE
16 giugno 2016

Seconda prova

TEMATICHE: Aspetti tecnici, economici, i controlli e le norme relative ai processi tecnologici e biotecnologici per la conservazione e la trasformazione di alimenti
(DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 18 novembre 1997, n. 470 - Regolamento recante disciplina degli esami di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare).

1) Il candidato nell'ambito della filiera di produzione di uno yogurt probiotico descriva:

- a) le materie prime e le tecnologie dei processi di trasformazione;
- b) le condizioni operative e gli impianti utilizzati;
- c) le modalità di conservazione e distribuzione del prodotto;
- d) gli aspetti economici mediante la valutazione dei costi variabili di produzione.

2) Il candidato nell'ambito della filiera di produzione del cioccolato descriva:

- a) gli ingredienti, gli eventuali additivi e le tecnologie di trasformazione;
- b) le condizioni operative e gli impianti utilizzati;
- c) le modalità di conservazione e distribuzione del prodotto;
- d) gli aspetti economici mediante la valutazione dei costi variabili di produzione.

3) Il candidato nell'ambito della produzione di una bibita gassata descriva:

- a) gli ingredienti, gli eventuali additivi e le tecnologie di trasformazione;
- b) le condizioni operative e gli impianti utilizzati;
- c) le modalità di conservazione e distribuzione del prodotto;
- d) gli aspetti economici mediante la valutazione dei costi variabili di produzione.