

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

-----  
PRIMA SESSIONE  
**16 giugno 2017**

-----  
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 produzione di un pesto, descriva (anche con l'ausilio di grafici):**

- a) gli ingredienti e le tecnologie dei processi di trasformazione;
- b) gli impianti utilizzati, le condizioni operative e le modalità di controllo del processo;
- c) le modalità alternative di confezionamento e di condizionamento;
- d) gli aspetti economici mediante la valutazione dei costi variabili di produzione.

**2) Il candidato, nell'ambito della filiera di produzione di cornetti congelati, descriva (anche con l'ausilio di grafici):**

- a) gli ingredienti e le tecnologie dei processi di trasformazione;
- b) gli impianti utilizzati, le condizioni operative e le modalità di controllo del processo;
- c) le modalità alternative di confezionamento e di rinvenimento del prodotto considerando che l'utilizzo avvenga all'interno del settore HO.RE.CA.;
- d) gli aspetti economici mediante la valutazione dei costi variabili di produzione.

**3) Il candidato, nell'ambito della produzione di un gelato confezionato in monoporzioni, descriva (anche con l'ausilio di grafici):**

- a) gli ingredienti e le tecnologie dei processi di trasformazione;
- b) gli impianti utilizzati, le condizioni operative e le modalità di controllo del processo;
- c) le modalità alternative di confezionamento;
- d) gli aspetti economici mediante la valutazione dei costi variabili di produzione.