

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

PRIMA SESSIONE

18 giugno 2015

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 illustri il processo di produzione di un prodotto fermentato a base di cereali descrivendo:

- a) le materie prime e le tecnologie dei processi di trasformazione;
- b) le condizioni operative e gli impianti utilizzati;
- c) le modalità di confezionamento, etichettatura, conservazione e distribuzione del prodotto.

2) Il candidato illustri il processo di produzione di un prodotto panato fresco descrivendo:

- a) gli ingredienti, gli eventuali additivi e le tecnologie di trasformazione;
- b) le condizioni operative e gli impianti utilizzati;
- c) le modalità di confezionamento, etichettatura, conservazione e distribuzione del prodotto.

3) Il candidato illustri un prodotto pronto surgelato e ne descriva:

- a) gli ingredienti, gli eventuali additivi e le tecnologie di trasformazione;
- b) le condizioni operative e gli impianti utilizzati;
- c) le modalità di confezionamento, etichettatura, conservazione e distribuzione del prodotto.