ESAMI DI STATO
TECNOLOGO ALIMENTARE
I SESSIONE 2000

TRACCE 1ª PROVA SCRITTA

1. Il candidato descriva i parametri di processo e le soluzioni impiantistiche più idonee per la realizzazione di un prodotto di qualità di propria scelta.

2. Nel corso delle diverse fasi produttive di una filiera agroalimentare il candidato descriva le soluzioni più idonee per la realizzazione di un prodotto di qualità.

3. Per una data operazione di trasformazione o conservazione il candidato descriva le soluzioni tecnologiche più idonee per la realizzazione di un prodotto, valutando gli aspetti economici, nutrizionali,igienici, ecologici e legislativi.

TRACCE 2ª PROVA SCRITTA

1. Per un filiera agroalimentare di propria scelta il candidato evidenzi i punti critici per la sicurezza igienica e descriva le modalità di un piano di autocontrollo.

2. Per una filiera agroalimentare il candidato descriva l'utilizzo delle analisi microbiologiche per la valutazione della qualità igienica del prodotto finale.

3. Per un prodotto alimentare di propria scelta il candidato descriva l'utilizzo delle analisi strumentali di laboratorio per la valutazione della qualità nel rispetto della legge nutrizionale e commerciale.

ESAMI DI STATO
TECNOLOGO ALIMENTARE
II SESSIONE 2000

TRACCE 1ª PROVA SCRITTA

1. Sicurezza igienica di un prodotto alimentare.

2. Il candidato descriva gli aspetti chimici e biochimici relativi alla produzione di un alimento a propria scelta.

3. Il candidato in una filiera alimentare di propria scelta illustri l'influenza dei parametri tecnologici per l'ottenimento di un prodotto di qualità.

TRACCE 2ª PROVA SCRITTA

1. Il candidato illustri i criteri e le tecniche analitiche idonee alla valutazione della qualità di un prodotto alimentare di propria scelta.

2. Il candidato illustri le analisi strumentali atte alla valutazione della genuinità di un prodotto alimentare di propria scelta.

3. Il candidato per una filiera agroalimentare di propria scelta evidenzi i criteri di sicurezza per un piano di anticontrollo.

ESAMI DI STATO
TECNOLOGO ALIMENTARE
I SESSIONE 2001

TRACCE 1ª PROVA SCRITTA

1. Descrivere gli aspetti igienico-sanitari in un processo di trasformazione agroalimentare a scelta.

2. Nella realizzazione di una filiera agroalimentare valutare gli aspetti chimici e biochimici che ne derivano.

3. Ciclo di vita di un prodotto e tecniche di marketing per assicurarne la presenza sul mercato.

TRACCE 2ª PROVA SCRITTA

1. Il candidato illustri le tecniche di analisi strumentali più idonee per valutare la genuinità di un prodotto alimentare a scelta.

2. Il candidato illustri le tecniche di analisi microbiologiche più idonee per valutare la qualità igienica di un prodotto alimentare di sua scelta.

3. Tecniche di conservazione e shelf-life dei prodotti alimentari: valutare il giusto compromesso tra costi di produzione, valore nutrizionale e soddisfazione del consumatore.

ESAMI DI STATO
TECNOLOGO ALIMENTARE
II SESSIONE 2001

TRACCE 1ª PROVA SCRITTA

1. Illustrare le tecniche di confezionamento per prolungare la conservabilità di un prodotto alimentare a scelta del candidato.

2. Il candidato illustri le influenze delle variabilità operative di un processo sulla qualità finale di un prodotto alimentare a scelta.

3. Il candidato illustri le problematiche connesse con le produzioni tecniche in termini economici, tecnologici e analitici.

TRACCIA 2ª PROVA SCRITTA

1. Il candidato illustri le tecniche di analisi clinico-fisiche più appropriate per valutare la tipicità di un prodotto alimentare di sua scelta.

2. Il candidato illustri le tecniche di analisi microbiologiche più idonee per valutare gli aspetti sanitari del ciclo di produzione di un prodotto alimentare.

3. Il candidato descriva un disciplinare di produzione di sua scelta.

ESAMI DI STATO
TECNOLOGO ALIMENTARE
I SESSIONE 2002

TRACCE 1ª PROVA SCRITTA

1. Il candidato illustri le principali tecniche di conservazione tese ad assicurare la shalf-life dei prodotti evidenziandone i casi tipici.

2. Il candidato illustri quali sono i parametrici microbiologici, tecnologici e chimici che devono essere valutati in un processo produttivo a scelta.

3. Tipicità e normativa dei prodotti, aspetti economici e tecnologici.

TRACCE 2ª PROVA SCRITTA

1. Il candidato scelga una trasformazione agroalimentare e ne descriva gli aspetti igienico/sanitari.

2. Considerare una filiera alimentare e valutare nella realizzazione gli aspetti chimici, fisici e biologici che ne derivano.

3. Tecniche di marketing e promozione per assicurare la presenza e visibilità sul mercato di prodotti alimentari.

ESAMI DI STATO
TECNOLOGO ALIMENTARE
II SESSIONE 2002

TRACCE 1ª PROVA SCRITTA

1. Il candidato descriva in maniera sintetica le principali alterazioni chimiche, microbiologiche, biochimiche di un prodotto alimentare a sua scelta ed i principali sistemi di prevenzione e/o risanamento.

2. Il candidato illustri schematicamente gli accorgimenti tecnologici e microbiologici di rilievo per ottenere sicurezza alimentare in una delle seguenti produzioni:
   -Conserve acide
   - Vino
   - Lattiero-casearie

3. Il candidato illustri le principali fasi di un processo fermentativo a sua scelta e i relativi accorgimenti mirati ad ottenere un prodotto di qualità.

TRACCIA 2ª PROVA SCRITTA

1. Descrizione degli impianti e definizione dei parametri di processo utili al controllo di qualità di un processo produttivo all'interno di una filiera a propria scelta.

2. Individuazione all'interno di una filiera a propria scelta dei punti carini necessari per garantire la tracciabilità del prodotto finito.

3. Descrizione delle analisi chimiche, fisiche e microbiologiche necessarie per l'ottenimento di un prodotto di qualità all'interno di una filiera produttiva a propria scelta.

ESAMI DI STATO
TECNOLOGO ALIMENTARE
I SESSIONE 2003

TRACCE 1ª PROVA SCRITTA

1. Il candidato dopo aver individuato un alimento, descriva le analisi di laboratorio, da realizzare sul prodotto finito, allo scopo di valutarne la sicurezza d'uso, l'igiene, la qualità nutrizionale e la conformità alle norme vigenti.

2. Il candidato individui un alimento e ne illustri le principali analisi chimiche, chimico-fisiche e sensoriali da realizzare nel corso dell'intera filiera produttiva, necessarie per l'ottenimento di un prodotto di qualità.

3. Il candidato individui un alimento e ne illustri le principali analisi microbiologiche, da realizzare nel corso dell'intera filiera produttiva, necessarie per l'ottenimento di un prodotto di qualità.

TRACCE 2ª PROVA SCRITTA

1. Il candidato individui un alimento e ne descriva il processo soffermandosi sulle modalità di controllo necessarie a garantirne la rintracciabilità all'interno della filiera produttiva.

2. Il candidato individui un alimento e ne descriva il processo produttivo, soffermandosi sugli aspetti tecnici e normativi relativi all'analisi dei rischi e all'individuazione dei punti critici nell'ambito dell'autocontrollo alimentare.

3. Il candidato illustri un processo di produzione di un alimento basato sull'impiego di tecnologie innovative di trasformazione e conservazione

ESAMI DI STATO
TECNOLOGO ALIMENTARE
II SESSIONE 2003

TRACCE 1ª PROVA SCRITTA

1. Il candidato dopo aver scelto l'alimento, descriva le principali analisi necessarie ad evidenziare una o più frodi;

2. Il candidato dopo aver scelto un alimento, ne descriva le principali caratteristiche igienico-sanitarie, richieste dalle normative cogenti;

3. Nell'ambito di una filiera agro-alimentare, il candidato descriva le principali analisi chimiche, chimico-fisiche, microbiologiche e sensoriali, finalizzate al controllo di qualità del prodotto.

TRACCIA 2ª PROVA SCRITTA

1. Il candidato descriva le diverse fasi della tecnologia di produzione di un alimento, approfondendone le basi tecnico-scientifiche;

2. Il candidato descriva i principali parametri di controllo di un processo fermentativo legato alla produzione di un alimento;

3. Il candidato relazioni sull'importanza della certificazione di qualità come valido strumento distintivo del mercato agro-alimentare.

ESAMI DI STATO
TECNOLOGO ALIMENTARE
I SESSIONE 2004

TRACCE 1ª PROVA SCRITTA

1. Il candidato individui un alimento e ne descriva le principali caratteristiche qualitative attraverso i parametri chimico-fisici e sensoriali.

2. Nell'ambito di una filiera agro-alimentare, il candidato descriva l'importanza del controllo microbiologico nella valutazione della qualità.

3. L'impiego dei metodi di analisi strumentale per la valutazione di un alimento, anche in riferimento alle normative vigenti.

TRACCE 2ª PROVA SCRITTA

1. Il candidato descriva i principali parametri di processo e le soluzioni impiantistiche atte a garantire la qualità degli alimenti.

2. L'importanza dell'etichettatura alimentare alla luce delle nuove normative.

3. Descrivere le maggiori cause di alterazione dei prodotti alimentari, individuandone i possibili rimedi.

II SESSIONE 2004

TRACCE 1ª PROVA SCRITTA

1) Il valore della "***qualità***" come strategia di sviluppo della filiera agro-alimentare.

2) Rintracciabilità alimentare alla luce della nuova normativa (Reg. CE n.178/02).

3) L'importanza dei parametri microbiologici in relazione alla normativa vigente.

TRACCE 2ª PROVA SCRITTA

1) Ottimizzazione dei trattamenti termici nella sanitizzazione di un prodotto alimentare.
2) Aspetti biotecnologici di una filiera alimentare, con particolare riferimento all'azione operata dai microrganismi.
3) Sistemi di condizionamento più idonei per un prodotto alimentare, evidenziando i vantaggi ed i problemi igienico sanitari ad essi collegati.

ESAMI DI STATO
TECNOLOGO ALIMENTARE
I SESSIONE 2005

TRACCE 1ª PROVA SCRITTA

1. Il candidato descriva la filiera produttiva di un alimento a sua scelta, valutando le analisi, la sicurezza e l'igiene e la conformità alle norme.
2. Il candidato descriva il processo produttivo di un alimento a sua scelta, evidenziando i punti critici di controllo al fine di garantire la sicurezza del prodotto finito.
3. Il candidato illustri gli aspetti di qualità, in particolare nutrizionali e sensoriali, di un prodotto a sua scelta.

TRACCE 2ª PROVA SCRITTA

1. Il candidato illustri i parametri di processo e le soluzioni impiantistiche al fine di assicurare la qualità di un prodotto alimentare a sua scelta.
2. Nell'ambito di una filiera agro-alimentare si considerino tutti gli aspetti biotecnologici efficaci per la realizzazione di un prodotto finito.
3. In riferimento all'importanza di un prodotto di qualità, il candidato descriva la rintracciabilità (Reg. CE n. 178/02) cogente, come strumento valido e distintivo del mercato agro-alimentare.

ESAMI DI STATO DI TECNOLOGO ALIMENTARE

I SESSIONE 2006

1° PROVA SCRITTA

TRACCIA N. 1

Il candidato illustri per una filiera agro-alimentare di sua scelta, il ruolo dell'innovazione tecnologica sulla qualità del prodotto

TRACCIA N. 2

Il candidato illustri la normativa di riferimento per l'assicurazione della qualità e la garanzia della sicurezza igienico-sanitaria in una azienda agro-alimentare

TRACCIA N. 3

Partendo da un'idea imprenditoriale, il candidato descriva le attività di competenza del Tecnologo Alimentare per la progettazione del processo di produzione dalla materia prima al prodotto finale.

2° PROVA SCRITTA

TRACCIA N. 1

Il candidato illustri i controlli per l'accertamento della qualità e genuinità di un prodotto alimentare a sua scelta.

TRACCIA N. 2

Il candidato illustri, per un prodotto alimentare a sua scelta, le più opportune metodiche e tecniche analitiche per la valutazione della qualità ed il controllo della sicurezza igienico-sanitaria, evidenziandone le potenzialità e gli eventuali punti di debolezza.

TRACCIA N. 3

Il candidato illustri, i difetti che possono emergere nel corso del processo di produzione di un alimento a sua scelta, dalla gestione della materia prima al corretto uso degli impianti e le modalità per il loro controllo.

II SESSIONE 2006

1° PROVA SCRITTA

TRACCIA N. 1

Il candidato illustri la vigente normativa in materia di rintracciabilità obbligatoria e volontaria (Reg.to CEE/UE n. 178 del 28/01/2002).

TRACCIA N. 2

Il candidato illustri mediante esempi applicativi l'utilizzo delle tecniche cromatografiche per l'accertamento della qualità e genuinità di un prodotto alimentare.

TRACCIA N. 3

Il candidato illustri le fasi di un processo di produzione di un alimento a sua scelta descrivendo in particolare le analisi che consentono di valutarne la genuinità.

2° PROVA SCRITTA

TRACCIA N. 1

Il candidato descriva l'ottimizzazione di un processo di produzione alimentare a sua scelta al fine del mantenimento o dell'esaltazione delle caratteristiche nutrizionali.

TRACCIA N. 2

Il candidato descriva un processo produttivo a scelta illustrando la normativa orizzontale, la normativa verticale e le disposizione di legge relative all'etichettatura.

TRACCIA N. 3

Con riferimento ad un processo di produzione a scelta, il candidato descriva il layout produttivo attuale e proponga suggerimenti in relazione alle possibili innovazioni di impianto.

ESAMI DI STATO
TECNOLOGO ALIMENTARE

I SESSIONE 2007

1° PROVA SCRITTA

TRACCIA N. 1 *Il* candidato individui un alimento e ne descriva le analisi di laboratorio da realizzare al fine di valutarne la qualità nutrizionale, la sicurezza d'uso e la conformità alle norme vigenti.

TRACCIA N. 2 Il candidato dopo aver individuato un alimento, ne illustri le principali analisi chimiche, chimico-fisiche, microbiologiche e sensoriali da realizzare nel corso dell'intera filiera produttiva, al fine di ottenere un prodotto di qualità.

TRACCIA N. 3 Il candidato individui un alimento e ne illustri le principali alterazioni ed i mezzi per prevenirle, ai fini dell'ottenimento di un prodotto di qualità.

2° PROVA SCRITTA

TRACCIA N. 1 Il candidato dopo aver individuato un alimento, ne descriva l'applicazione dell'analisi dei rischi e l'individuazione dei punti critici nell'ambito dell'autocontrollo alimentare.

TRACCIA N. 2 Il termine "mild technologies" è adoperato per indicare quelle tecnologie per la conservazione o la trasformazione degli alimenti che consentono di minimizzare l'impatto di queste operazioni unitarie sugli alimenti stessi. Il candidato illustri gli aspetti tecnici di una mild technology applicata ad un prodotto alimentare a sua scelta..

TRACCIA N. 3 La crescente competizione tra le moderne aziende agroalimentari spinge sempre più verso la certificazione volontaria come strumento distintivo e garante della qualità. Il candidato illustri i vari standard certificativi.

TRACCE DELL' ESAME DI STATO

PER L'ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA LIBERA

PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE

-II SESSIONE 2007-

I prova

1) *Il candidato illustri le analisi chimico-fisico e microbiologiche necessarie per valutare la qualità di un prodotto alimentare a sua scelta, individuando per ciscuna analisi i limiti di accettabilità in funzione delle caratteristiche di legittimità, stabilità e sensoriali del prodotto.*
2) *Il candidato illustri l'importanza delle caratteristiche della materia prima e dei trattamenti di conservazione sulla sicurezza e sulla qualità di un prodotto alimentare a sua scelta illustrando i parametri di valutazione più affidabili da utilizzare nelle varie fasi produttive.*
3) *Al fine di porre sul mercato sempre più esigente un prodotto alimentare di qualità e sicuro dal punto di vista igienico-sanitario, il candidato illustri tutti i controlli e metodi necessari per il raggiungimento di tale obiettivo.*

II prova

1) *Il candidato individui un alimento e ne descriva il processo produttivo, soffermandosi sugli aspetti relativi all'analisi dei rischi e all'individuazione dei punti critici nell'ambito del sistema di autocontrollo.*
2) *Il candidato descriva il processo produttivo di un alimento trasformato in termini di diagramma di flusso, condizioni operative ed impianti utilizzati nelle operazioni caratterizzanti il processo. Ne evidenzi e ne discuta, quindi, i punti critici di processo.*
3) *Il candidato esprima il concetto di sicurezza alimentare, strumento fondamentale per la tutela del consumatore con riferimento alla normativa europea.*

TRACCE DELL' ESAME DI STATO

PER L'ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA LIBERA

PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE

- I SESSIONE 2008 -

I prova

1) *Per un dato processo di trasformazione o conservazione, il candidato descriva le soluzioni tecnologiche più idonee per la realizzazione di un prodotto, valutando gli aspetti igienici, nutrizionali, economici, sensoriali e legislativi.*
2) *A partire da un'idea di impresa, il candidato descriva le attività di competenza del tecnologo alimentare dalla materia prima al prodotto finale.*
3) *Il valore di un modello di "Gestione della Qualità Integrata" come strategia di sviluppo di un'impresa agro-alimentare.*

II prova

1) *Considerando un prodotto a scelta, il candidato illustri le più opportune metodiche analitiche per la valutazione della qualità e per il rispetto della normativa relativa alla sicurezza igienico-sanitaria.*
2) *Il candidato descriva le caratteristiche qualitative di un prodotto a scelta, considerandone gli aspetti essenziali da riportare in etichetta, secondo la normativa vigente.*
3) *Preso un prodotto a scelta, il candidato ne illustri le principali alterazioni di carattere chimico, fisico, biochimico e microbiologico e indichi i principali sistemi di prevenzione e/o risanamento.*

TRACCE DELL' ESAME DI STATO

PER L'ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA LIBERA

PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE

- II SESSIONE 2008 -

I prova

1) *Considerato un processo di trasformazione alimentare a scelta, il candidato illustri le analisi di tipo chimico e microbiologico che è possibile effettuare on line dalla materia prima al prodotto finito.*
2) *Negli ultimi anni si sono susseguiti numerosi casi di contaminazioni alimentari dannose per la salute umana e animale, che hanno destato allarme nella popolazione. Scelto un prodotto, il candidato illustri le possibili azioni preventive e i controlli da effettuare.*
3) *Cibi funzionali: definizione, progettazione e realizzazione tecnologica.*

II prova

1) *Il candidato descriva un processo produttivo a scelta, illustrando la normativa cogente e volontaria sulla tracciabilità dei prodotti alimentari.*
2) *Per una filiera agro-alimentare a scelta , il candidato evidenzi i criteri di sicurezza per un piano di autocontrollo .*
3) *Il candidato descriva l'importanza della certificazione di qualità come valido strumento distintivo del mercato agro-alimentare.*