

❖ **PROVA SCRITTA (tempo massimo 7 ore)**

Svolgimento di un tema a scelta tra quelli proposti nella terna estratta

PROVA SCRITTA – 1° TERNA

Tema 1

Il candidato ipotizzi di dover realizzare un prodotto di gastronomia pronto per il consumo, ne indichi il diagramma di flusso del processo produttivo, le analisi da compiere per la valutazione della sicurezza, dell'igiene, e la conformità alle norme.

Valuti inoltre la scelta dei materiali per il confezionamento e la conservazione.

Tema 2

Il candidato, in qualità di consulente, proponga un piano di sostenibilità di processo nell'ottica di una politica di economia circolare.

Tema 3

Il candidato descriva i trattamenti che possono influire sulla qualità nutrizionale, sensoriale e la shelf-life di un prodotto a scelta. Ne descriva il processo produttivo indicando per ogni fase gli impianti e le apparecchiature da utilizzare, individuando eventuali punti critici.

PROVA SCRITTA – 2° TERNA *estratta*

Tema 1

Il candidato ipotizzi di dover realizzare un prodotto ready-to-eat, ne indichi il diagramma di flusso del processo produttivo, le analisi da compiere per la valutazione della sicurezza, dell'igiene e la conformità alle norme. Valuti inoltre la scelta dei materiali per il confezionamento e la conservazione

Tema 2

In riferimento ad un prodotto alimentare a scelta, il candidato ne descriva la tecnologia di produzione e discuta i possibili controlli da applicare al processo produttivo, alle materie prime ed al prodotto finito al fine di assicurarne la conformità alla normativa cogente e volontaria

Tema 3

Tenendo conto della definizione legale di allergene alimentare si descriva il processo di produzione di un alimento a scelta, per la ristorazione o per l'industria alimentare, che presenti uno o più allergeni alimentari, indicando i punti di controllo e le criticità.

❖ **PROVA ORALE**

Per la prova orale: colloquio relativo alle stesse materie oggetto degli esami scritti, nonché nella discussione degli elaborati redatti dal candidato; inoltre, mira ad approfondire la conoscenza della disciplina relativa all'ordinamento della professione di Tecnologo Alimentare.