**Tracce prove scritte esami di stato tecnologo alimentare i sessione 2019**

**I PROVA SCRITTA**

**Prima traccia:**

Il candidato descriva una tecnologia innovativa di trasformazione e stabilizzazione inserendola in un processo produttivo di un prodotto a scelta, definendone i parametri di controllo di processo di prodotto.

**Seconda traccia:**

Il candidato, dato un prodotto alimentare a scelta, illustri il diagramma di flusso del processo produttivo, ne descriva le singole fasi di trasformazione tecnologica e definisca i criteri di controllo e monitoraggio per garantire la sicurezza alimentare.

**Terza Traccia:**

Il candidato descriva almeno due approcci analitici utilizzabili in un piano di autocontrollo senza ricorrere a metodi di analisi strumentali, per la determinazione di un contaminante o di una classe di contaminanti mettendone in evidenza i principali vantaggi e svantaggi.

**II PROVA SCRITTA**

**Prima traccia:**

Il candidato descriva le procedure da implementare al fine di garantire le possibilità di recall di un prodotto finito, in caso di non conformità accertata su una delle materie prime.

**Seconda traccia:**

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 e al prodotto finito al fine di assicurarne la conformità alla normativa cogente e volontaria.

**Terza traccia:**

In fase di messa a punto del processo produttivo di una conserva vegetale si verificano i casi di gonfiore: il candidato descriva come affrontare la criticità e quali interventi adottare nel processo produttivo e nel controllo delle materie prime.