

ESAME DI STATO PER L'ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE

SECONDA SESSIONE 2009

PRIMA PROVA SCRITTA

Tema n. 1

Il candidato esamini le etichette allegate al titolo del tema, svolga un esame critico e comparativo delle informazioni contenute e illustri i controlli analitici che disporrebbe per verificare la veridicità dell'etichetta.

Tema n. 2

Il candidato scelga un prodotto alimentare trasformato e di questo illustri, nell'intero ciclo produttivo, i parametri analitici (igienici, compositivi, nutrizionali, di shelf life e ambientali) che disporrebbe per attuare un sistema di controllo di qualità di prodotto.

Tema n. 3

Il candidato, nel ruolo di un professionista incaricato da una società della GDO (grande distribuzione organizzata) prenda in considerazione un prodotto alimentare fresco e uno conservato ed elabori una scheda di valutazione della qualità igienica dei due prodotti ai fini dell'accreditamento dei rispettivi fornitori.

SECONDA PROVA SCRITTA

Tema n. 1

Il candidato descriva le caratteristiche e le analisi necessarie per definire l'idoneità di un latte destinato alla trasformazione in un formaggio a pasta filata e descriva il relativo processo produttivo formulando anche il bilancio di massa della trasformazione.

Tema n. 2

Il candidato descriva il processo ed i controlli relativi per la produzione di un arrosto di vitello cucinato in un centro di cottura e veicolato in legume caldo per la somministrazione nelle mense della scuola dell'obbligo.

Tema n. 3

Il candidato descriva il processo di produzione di una passata di pomodoro o di un succo di frutta focalizzando l'attenzione sui sistemi di stabilizzazione e confezionamento più idonei a preservare la qualità del prodotto.

formaggio fresco



spalmabile con yogurt

formaggio fresco



FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE CON YOGURT MAGRO

Ingredienti: crema di latte(87%), yogurt magro (10%), amido modificato, sale, gelatina alimentare, addensante: farina di semi di carrube.

Prodotto in Austria
per

L'immagine ha il solo scopo di presentare
il gusto del prodotto.

150g e



Valori medi per
100 g di prodotto

Valore energetico	873kJ / 211kcal
Proteine	4,1 g
Carboidrati	4,6 g
Grassi	19,6 g

Conservare in frigorifero a +1/4 °C
Da consumarsi entro: vedi sopra

La presenza di yogurt
esalta la cremosità
e il gusto fresco,
conferendo una
particolare leggerezza
al prodotto.

formaggio fresco

spalmabile con yogurt

- ✓ Ricetta con yogurt magro
- ✓ Consistenza morbida e cremosa
- ✓ Gusto fresco e leggero



Handwritten signature and initials.

05-02-10 <2-F>
 OR-18:53

Da consumarsi preferibilmente entro

Farmiglie Fresche.
 Impedimenti Latta pastorizzata, (crema di latte, sale addensanti (depositi di
 sale, tracce di semi di coriandolo, coriandolo), formaggi lattici) CONTIENI LATTE.



* GM - Qualità Garanzata Indietro.
 rappresenta la percento approssimativa di valore a
 confronto per una persona adulta media, calcolata
 sulla base di una dieta da 2000 kcal. I fabbisogni
 individuali possono variare in funzione di sesso, età,
 attività fisica ed altri fattori.
 Per ulteriori informazioni:



Conservare
 in frigo
 (+4°C)

Valori medi per	100g	25g	100g	25g	%	%	%	%	%	%
Informazioni Nutrizionali	g	g	g	g						
Valore energetico	1100	275	450	112	14	14	14	14	14	14
Proteine	4,5g	1,1g	1,8g	0,4g	14	14	14	14	14	14
Carboidrati	7,7g	1,9g	0,8g	0,2g	14	14	14	14	14	14
di cui zuccheri	2,7g	0,7g	0,3g	0,1g	14	14	14	14	14	14
Grassi	17,5g	4,4g	3,2g	0,8g	27	27	27	27	27	27
di cui saturi	0,1g	0,0g	0,0g	0,0g	14	14	14	14	14	14
Fibra Alimentare	0,3g	0,1g	0,1g	0,0g	14	14	14	14	14	14
Sodio										

8" e 250g

Handwritten notes and signatures at the bottom right of the page.