

ESAMI DI STATO per TECNOLOGO ALIMENTARE

1° Prova - 25 luglio 2025

1. Il candidato, scelto e definito un prodotto alimentare, descriva i sistemi di controllo da effettuare sulle materie prime e sul prodotto finito per garantire la conformità alimentare.
2. Il candidato illustri i criteri per la gestione della qualità e della sicurezza in una industria che realizza prodotti “gluten-free”, compresa l'elaborazione delle informazioni destinate ai consumatori.
3. Il candidato discuta le finalità e le modalità di realizzazione dell'autocontrollo e della rintracciabilità nel settore alimentare, facendo riferimento ad un esempio specifico.

G. Pesenti