

ESAMI DI STATO per TECNOLOGO ALIMENTARE

2° Prova - 29 luglio 2025

- 1) Per un alimento a sua scelta, il candidato descriva le problematiche nutrizionali, sensoriali e di durabilità legate ai fenomeni ossidativi e ne discuta le azioni di prevenzione.
- 2) La sanificazione degli ambienti e degli impianti è una delle fasi critiche nella produzione di alimenti. Il candidato per una filiera a sua scelta indichi le modalità che applicherebbe per una corretta gestione e validazione di questa fase critica.
- 3) Il candidato discuta l'approccio che adotterebbe per determinare la shelf life di un prodotto da conservare refrigerato

G. Posini