



Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca
M747 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPA2 – PRODUZIONI INDUSTRIALI E ARTIGIANALI
 ARTICOLAZIONE ARTIGIANATO
 CURVATURA TRASFORMAZIONI ALIMENTARI ARTIGIANALI

Tema di: PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DEL PRODOTTO

Il candidato svolga la prima parte della prova e due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

PRIMA PARTE

Pianificare le principali fasi del processo di panificazione, partendo dal diagramma di flusso.

Descrivere in modo dettagliato le operazioni, motivando le scelte fatte.

Illustrare (con l'aiuto di schemi e disegni) le caratteristiche tecniche e le modalità di funzionamento delle macchine impiegate.

Per ciascuna macchina indicare i principali dispositivi di sicurezza utilizzati in riferimento al D.lgs. 81/08 e alla Direttiva Macchine 2006/42/CE.

SECONDA PARTE

1. In riferimento al D.lgs 81/08 (Testo Unico sulla Sicurezza) indicare quali sono i principali rischi e le misure da adottare all'interno dei locali nei quali avviene la produzione della farina in un impianto molitorio.
2. Descrivere i principali sistemi di trasporto (verticali e orizzontali) del prodotto all'interno di un impianto di produzione alimentare.
3. Descrivere i controlli di qualità previsti in un processo di produzione della farina in un impianto molitorio.
4. In relazione al tema svolto nella prima parte, descrivere i sistemi di regolazione e controllo impiegati, giustificando le scelte.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici non programmabili.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.