



*Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca*

**IPA2 – 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**

Descrivere il diagramma di flusso del processo di produzione della pasta.

Definire un impianto per la produzione della pasta, indicare i principali macchinari da utilizzare, descriverne la funzione ed individuare un possibile layout.

Giustificare e commentare le scelte adottate sotto gli aspetti tecnico ed economico, considerando anche le problematiche di ubicazione ed accessibilità.

In riferimento al D.lgs. 81/08 (Testo Unico sulla Sicurezza) indicare i principali rischi all'interno dell'impianto le corrispondenti misure di tutela da adottare.

**SECONDA PARTE**

1. Illustrare il tema del controllo di qualità facendo riferimento ad un impianto di produzione del pane.
2. Illustrare le principali voci del conto economico dell'azienda di produzione considerata nella prima parte.
3. Descrivere le macchine e gli impianti utilizzati in un Mulino, illustrando nei dettagli (con l'aiuto di schemi e disegni) le caratteristiche tecniche e le modalità di funzionamento di almeno due di esse.
4. Dopo avere illustrato le diverse tipologie di Impastatrici, descrivere in dettaglio (con l'aiuto di schemi e disegni) i componenti e le modalità di funzionamento di una di esse.