



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

**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.*

**PRIMA PARTE**

Descrivere le principali fasi del processo di panificazione, utilizzando un diagramma di flusso per schematizzare il processo.

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.

Descrivere l'influenza della temperatura e del tempo di cottura sul prodotto finito, in relazione all'impasto scelto. Descrivere inoltre l'impiego del freddo nella panificazione e i vantaggi che ne conseguono.

---

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico (O.M. n. 205 Art. 17 comma 9).

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.