

**ARGOMENTI PROVE SCRITTE ESAMI DI STATO DI ABILITAZIONE  
ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI "TECNOLOGO ALIMENTARE" -  
SESSIONE DI GIUGNO 2012**

**1^ PROVA SCRITTA**

tema n. 1:

“Il Candidato descriva la filiera produttiva di un alimento, ne individui le operazioni unitarie, elabori il relativo diagramma di flusso, descriva i principi operativi degli impianti e delle macchine principali”.

tema n. 2:

“Il candidato, confronti criticamente le tecniche di conservazione applicabili in campo alimentare, con particolare riferimento alla sicurezza e alla qualità nutrizionale dell'alimento stesso”.

tema n. 3:

“Il candidato descriva le tecnologie di confezionamento di alimenti di origine vegetale, evidenziandone il ruolo sulla qualità e sulla sicurezza dell'alimento stesso”.

**2^ PROVA SCRITTA**

tema n. 1:

“Il candidato descriva la tecnologia produttiva di un alimento ed elabori per linee essenziali il piano HACCP”.

tema n. 2:

“Il candidato scelga una filiera produttiva e ne illustri i controlli fisici, chimici e biologici che ritiene essenziali per soddisfare i requisiti di qualità richiesti”.

tema n. 3:

“Il candidato illustri i principi dell'analisi sensoriale e ne esemplifichi l'applicazione per stilare il profilo di un alimento a sua scelta”.

**ARGOMENTI PROVE SCRITTE ESAMI DI STATO DI ABILITAZIONE**  
**ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI "TECNOLOGO ALIMENTARE" -**  
**SESSIONE DI NOVEMBRE 2012**

**1^ PROVA SCRITTA**

tema n. 1:

“Il candidato, elenchi le principali operazioni unitarie della tecnologia alimentare e ne descriva criticamente una a sua scelta”.

tema n. 2:

“Il candidato esemplifichi con uno schema a blocchi un processo produttivo a sua scelta e ne valuti, discutendoli, i principali consumi di energia mettendoli in relazione al contenuto energetico dell'alimento stesso”.

tema n. 3:

“Il candidato elenchi le tecnologie di conservazione di alimenti, consolidate ed emergenti, evidenziandone sinteticamente punti di forza e criticità”.

**2^ PROVA SCRITTA**

tema n. 1:

“Il candidato illustri il piano HACCP di un processo produttivo a sua scelta”.

tema n. 2:

“Il candidato scelga un alimento e ne descriva il processo produttivo illustrando i relativi controlli chimici, biologici e sensoriali che ritiene necessari”.

tema n. 3:

“Il candidato illustri, per punti essenziali, un piano di valutazione della shelf-life di un alimento a sua scelta”.