

**ARGOMENTI PROVE SCRITTE ESAMI DI STATO DI ABILITAZIONE
ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI "TECNOLOGO ALIMENTARE" -
SESSIONE DI GIUGNO 2014**

1^ PROVA SCRITTA

tema n. 1:

“Il candidato scelga a sua discrezione un alimento finito di origine vegetale e discuta criticamente le metodologie di controllo applicabili lungo tutta la filiera produttiva per ottenere un prodotto valido dal punto di vista sensoriale, microbiologico, igienico-sanitario, e della qualità”.

tema n. 2:

“Il candidato scelga a sua discrezione un alimento finito di origine animale e discuta criticamente le metodologie di controllo applicabili lungo tutta la filiera produttiva per ottenere un prodotto valido dal punto di vista sensoriale, microbiologico, igienico-sanitario, e della qualità”.

tema n. 3:

“Il candidato discuta criticamente le metodologie di controllo applicabili lungo la filiera dei prodotti vegetali di IV gamma per ottenere un alimento qualitativamente valido dal punto di vista sensoriale, microbiologico, igienico-sanitario”.

2^ PROVA SCRITTA

tema n. 1:

“Il candidato scelga a sua discrezione un prodotto/processo e ne illustri le possibilità tecnologiche di innovazione, al fine di migliorare la durabilità (shelf-life) del prodotto, la riduzione dei rifiuti produttivi, e dei costi di produzione”.

tema n. 2:

“Il candidato scelga a sua discrezione una tecnologia produttiva, ne individui i punti critici di pericolosità chimica e microbiologica e illustri criticamente i sistemi per la messa in sicurezza, i controlli da effettuare, e le azioni correttive da applicare”.

tema n. 3:

“Il candidato scelga a sua discrezione un prodotto alimentare, ne indichi le tecnologie produttive e di ciascuna discuta criticamente vantaggi e svantaggi chimico-fisici, microbiologici, sensoriali ed economici in funzione anche delle materie prime disponibili”.