

**ARGOMENTI PROVE SCRITTE ESAMI DI STATO DI ABILITAZIONE
ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI "TECNOLOGO ALIMENTARE" -
SESSIONE DI NOVEMBRE 2018**

1^ PROVA SCRITTA

tema n. 1:

“Il candidato descriva i principali agenti microbici patogeni e di alterazione che possono contaminare tre diversi prodotti alimentari.”

tema n. 2:

“Il candidato descriva il ruolo dell'analisi sensoriale nella determinazione della shelf-life di un prodotto alimentare a sua scelta.”

tema n. 3:

“Il candidato indichi le principali valutazioni analitiche da effettuare sulle materie prime impiegate per la produzione di un prodotto alimentare a sua scelta, atte alla stesura di un piano di autocontrollo.”

2^ PROVA SCRITTA

tema n. 1:

“Il candidato individui e descriva un novel food, ne illustri, nell'intero ciclo produttivo i parametri analitici (igienici, compositivi, nutrizionali ed ambientali) che disporrebbe per attuare un sistema di controllo qualità e di sicurezza alimentare del prodotto.”

tema n. 2:

“ Il candidato, alla luce delle nuove tecnologie mild, descriva un processo produttivo di trasformazione, illustrando le caratteristiche della materia prima, le apparecchiature impiegate e i parametri di controllo del processo e del prodotto.”

tema n. 3:

“ Il candidato descriva le principali funzioni del tecnologo alimentare nella gestione di una specifica filiera alimentare anche nel caso di criticità.”