

**ARGOMENTI PROVE SCRITTE ESAMI DI STATO DI ABILITAZIONE
ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI "TECNOLOGO ALIMENTARE" -
SESSIONE DI NOVEMBRE 2019**

1^ PROVA SCRITTA

tema n. 1:

“Il candidato predisponga un menù giornaliero tipo per la ristorazione scolastica anche tenendo conto di eventuali aspetti di sostenibilità economica, sociale ed ambientale”.

tema n. 2:

“Il candidato descriva il significato di prodotti alimentari DOP e IGT e scelto un prodotto alimentare territoriale ne illustri il diagramma di flusso identificando i controlli necessari ai fini dell'autocontrollo igienico-sanitario”.

tema n. 3:

“Il candidato descriva il ruolo del tecnologo nello sviluppo di un nuovo prodotto alimentare alla luce dei nuovi orientamenti di mercato e normativi”.

2^ PROVA SCRITTA

tema n. 1:

“Il candidato descriva un novel food e, dopo averlo caratterizzato dal punto di vista tecnologico e nutrizionale, effettui la valutazione della sostenibilità in base agli obiettivi stabiliti dalle Nazioni Unite (SDG)”.

tema n. 2:

“Il candidato scelga un alimento e dopo aver descritto la sua filiera secondo l'approccio concettuale di ciclo di vita applichi le metodologie più appropriate di rintracciabilità e trasparenza”.

tema n. 3:

“Il candidato esemplifichi un processo dell’industria alimentare in termini di diagramma di flusso, operazioni unitarie con condizioni operative, discutendone i punti critici in funzione della sicurezza e qualità dell’alimento e aspetti normativi applicabili”.