

**ARGOMENTI PROVE SCRITTE ESAMI DI STATO DI ABILITAZIONE
ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI "TECNOLOGO ALIMENTARE" -
SESSIONE DI GIUGNO 2010**

1^ PROVA SCRITTA

tema n. 1:

“Il candidato esemplifichi un processo dell’industria alimentare e ne illustri le procedure di tracciabilità di filiera in relazione alla sicurezza alimentare”.

tema n. 2:

“Il candidato descriva il ruolo svolto dalle tecnologie alimentari nel delineare il profilo compositivo di un alimento, solido o liquido, e l’impatto delle stesse tecnologie sugli aspetti sensoriali del prodotto”.

tema n. 3:

“Il candidato illustri e discuta gli aspetti microbiologici in relazione alle problematiche di sicurezza alimentare”.

2^ PROVA SCRITTA

tema n. 1:

“Il candidato descriva il processo di produzione di un alimento trasformato, ne illustri il diagramma di flusso, le operazioni unitarie e le relative condizioni operative, discutendone i punti critici che possono influenzare sicurezza e qualità dell’alimento”.

tema n. 2:

“Il candidato esemplifichi un processo dell’industria alimentare e ne tracci il piano HACCP per linee essenziali”.

tema n. 3:

“Il candidato esamini e discuta in termini generali i principali processi di conservazione degli alimenti e ne analizzi l’influenza che possono esercitare sulle loro caratteristiche”.

**ARGOMENTI PROVE SCRITTE ESAMI DI STATO DI ABILITAZIONE
ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI "TECNOLOGO ALIMENTARE" -
SESSIONE DI NOVEMBRE 2010**

1^ PROVA SCRITTA

tema n. 1:

“Con riferimento ad uno specifico prodotto alimentare, il candidato ne illustri il processo produttivo predisponendo il diagramma di flusso e descrivendo gli impianti o le macchine principali previste nelle operazioni fondamentali che caratterizzano il processo stesso, indicandone le condizioni operative”.

tema n. 2:

“Il candidato, con riferimento ad un alimento a scelta, individui e descriva criticamente le metodologie di controllo applicabili lungo tutto il processo produttivo ai fini della sicurezza e della qualità dell'alimento stesso”.

tema n. 3:

“Il candidato descriva le tecnologie di trasformazione di una materia prima di origine vegetale o animale a sua scelta, evidenziandone il ruolo sulla qualità e sulla sicurezza dell'alimento prodotto”.

2^ PROVA SCRITTA

“Il candidato esemplifichi un processo produttivo e ne sviluppi per linee essenziali un piano HACCP”.

tema n. 2:

“Il candidato, scelta una filiera produttiva, ne individui gli aspetti più significativi in termini di qualità, illustrando i controlli chimici e biologici che ritiene essenziali per soddisfare i requisiti di qualità richiesti”.

tema n. 3:

“Il candidato illustri le principali tecniche di conservazione in relazione ad un alimento deperibile a sua scelta e ne discuta criticamente vantaggi e svantaggi”.