

**ARGOMENTI PROVE SCRITTE ESAMI DI STATO DI ABILITAZIONE  
ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI "TECNOLOGO ALIMENTARE" -  
SESSIONE DI NOVEMBRE 2015**

**1^ PROVA SCRITTA**

**tema n. 1:**

“Il candidato predisponga un piano di controllo per un servizio di ristorazione collettiva, considerando anche utenti con problemi di intolleranza/allergia alimentare”.

**tema n. 2:**

“Il candidato descriva una procedura per la determinazione della shelf-life di un alimento deperibile, applicandola a un prodotto di proprio interesse”.

**tema n. 3:**

“Il candidato analizzi il problema delle micotossine e discuta i rischi, le problematiche analitiche e gli aspetti legislativi atti a gestire il pericolo micotossine in una filiera agro-alimentare”.

**2^ PROVA SCRITTA**

**tema n. 1:**

“Il candidato analizzi il processo di produzione di un prodotto di origine animale e discuta l'effetto dei trattamenti di trasformazione e di conservazione sulle qualità sensoriale e nutrizionale”.

**tema n. 2:**

“Il candidato, definito il concetto di shelf-life in relazione alla normativa vigente, individui e descriva possibili soluzioni da inserire nel processo produttivo per estendere la vita commerciale di un prodotto alimentare a scelta”.

**tema n. 3:**

“Facendo riferimento alla trasformazione dei prodotti vegetali in conserve il candidato ne analizzi la filiera produttiva, descrivendo gli impianti e le macchine previste nelle

operazioni fondamentali con indicazione delle condizioni operative e discutendo le norme da rispettare ai fini dell'immissione del prodotto sul mercato".