

**ARGOMENTI PROVE SCRITTE ESAMI DI STATO DI ABILITAZIONE  
ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI "TECNOLOGO ALIMENTARE" -  
SESSIONE DI NOVEMBRE 2017**

**1^ PROVA SCRITTA**

**tema n. 1:**

“Il candidato riferendosi ad un prodotto alimentare trasformato di sua scelta evidenzi le possibili fonti di contaminazione microbica e chimica e le alterazioni conseguenti a tali contaminazioni”.

**tema n. 2:**

“Il candidato illustri il concetto di assicurazione e certificazione della qualità di H.A.C.C.P., le differenze e le possibili integrazioni”.

**tema n. 3:**

“Il candidato per una filiera scelta indichi le modalità che applicherebbe per una corretta gestione e validazione della sanificazione di ambienti e impianti in quanto fase critica della produzione di alimenti”.

**2^ PROVA SCRITTA**

**tema n. 1:**

“Descrivere il processo di produzione di un alimento trasformato a scelta in termini di diagramma di flusso, condizioni operative ed impianti utilizzati nelle fasi caratterizzanti il processo”.

**tema n. 2:**

“ Il candidato illustri il concetto di shelf-life per un alimento a sua scelta e descriva alcune strategie tecnologiche per un prolungamento del termine di conservazione o della data di scadenza.

Inoltre, descriva le potenziali ricadute economiche per l'impresa e il consumatore”.

**tema n. 3:**

“Il candidato illustri le tecnologie impiegate per la riduzione ed il controllo del contenuto batterico degli alimenti, nel rispetto dei vincoli economici e normativi.”