

**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.”