

ARGOMENTI PROVE SCRITTE ESAMI DI STATO DI ABILITAZIONE
ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI "TECNOLOGO ALIMENTARE" -
SESSIONE DI GIUGNO 2008

1^ PROVA SCRITTA

tema n. 1:

“Il candidato illustri il ruolo dell’analisi sensoriale, ne descriva i principi generali ed esemplifichi la rappresentazione di un profilo sensoriale per la valutazione della qualità di un alimento”.

tema n. 2:

“Il candidato illustri le procedure di tracciabilità di filiera, in relazione alla sicurezza alimentare, sulla base delle norme vigenti e ne descriva l’applicazione per un processo alimentare a scelta”.

tema n. 3:

“Il candidato illustri e discuta il concetto della sicurezza alimentare sul piano microbiologico”.

2^ PROVA SCRITTA

tema n. 1:

“Il candidato descriva il processo di produzione di un alimento trasformato in termini di diagramma di flusso, condizioni operative ed impianti utilizzati, evidenziando e discutendo i punti critici del processo che influenzano sicurezza e qualità dell’alimento”.

tema n. 2:

“Il candidato illustri i principali processi utilizzati nell’industria alimentare per la conservazione degli alimenti, discutendone l’influenza sulle caratteristiche qualitative e nutrizionali dei prodotti finiti”.

tema n. 3:

“Il candidato analizzi un processo alimentare a sua scelta e ne esemplifichi per linee essenziali il Piano HACCP”.

**ARGOMENTI PROVE SCRITTE ESAMI DI STATO DI ABILITAZIONE
ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI "TECNOLOGO ALIMENTARE" -
SESSIONE DI NOVEMBRE 2008**

1^ PROVA SCRITTA

tema n. 1:

“Il candidato illustri un processo dell’industria alimentare a scelta, ne individui i punti critici discutendoli in relazione al concetto della sicurezza.”

tema n. 2:

“Descriva il candidato a quali strumenti normativi può fare riferimento un tecnologo alimentare per tutelare e monitorare la qualità dei prodotti durante le trasformazioni e al termine del processo.”

tema n. 3:

“Il candidato illustri a sua scelta un prodotto alimentare e ne descriva le metodologie strumentali più rapide e meno invasive utili al suo controllo analitico a livello di materie prime, ingredienti, semilavorati e prodotti finiti.”

2^ PROVA SCRITTA

tema n. 1:

“Il candidato discuta le procedure di tracciabilità di filiera e di HACCP, ne illustri le norme vigenti e ne descriva per punti significativi l’applicazione per un processo alimentare a scelta.”

tema n. 2:

“Il candidato illustri i principali trattamenti termici e descriva sommariamente gli impianti utilizzabili nei processi di pastorizzazione di succhi e passate di frutta e verdura, discutendone gli aspetti di ottimizzazione della combinazione tempo-temperatura.”

tema n. 3:

“Il candidato descriva il processo di produzione di un alimento trasformato in termini di diagramma di flusso, ne individui le operazioni unitarie e ne tracci, per linee essenziali, i

relativi criteri di dimensionamento di processo esplicitando i bilanci di massa e di energia, illustrando i fenomeni di trasporto che ne condizionano il funzionamento.”