

ARGOMENTI PROVE SCRITTE ESAMI DI STATO DI ABILITAZIONE
ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI "TECNOLOGO ALIMENTARE" -
SESSIONE DI GIUGNO 2013

1^ PROVA SCRITTA

TEMA N. 1

“Il candidato illustri le conseguenze dell'applicazione dei fattori di processo sull'igiene, sulla qualità nutrizionale e sensoriale dei prodotti alimentari”.

TEMA N. 2

“Il candidato individui e discuta le metodiche analitiche per il rilevamento delle possibili contaminazioni non microbiche negli alimenti”.

TEMA N. 3

“Il candidato individui gli interventi da adottare in un processo produttivo per garantire la sicurezza dell'alimento dei confronti delle micotossine”.

2^ PROVA SCRITTA

TEMA N. 1

“Il candidato descriva un processo tecnologico o biotecnologico a sua scelta, finalizzato alla trasformazione e conservazione di un alimento”.

TEMA N. 2

“Il candidato descriva un processo per la produzione di un alimento di origine animale”.

TEMA N. 3

“Il candidato, facendo riferimento a un prodotto alimentare a sua scelta, indichi e discuta le determinazioni analitiche da effettuare sulle relative materie prime e come queste potrebbero essere inserite nella definizione delle specifiche tecniche in un capitolato d'acquisto”.