

**ARGOMENTI PROVE SCRITTE ESAMI DI STATO DI ABILITAZIONE
ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI "TECNOLOGO ALIMENTARE" -
SESSIONE DI NOVEMBRE 2014**

1^ PROVA SCRITTA

tema n. 1:

“Il candidato descriva e discuta criticamente le metodologie di analisi per la caratterizzazione, la valutazione dell'igiene e della sicurezza e la conformità alle norme per un alimento finito di origine vegetale (a sua scelta) valido dal punto di vista sensoriale, microbiologico, igienico-sanitario e della qualità”.

tema n. 2:

“Il candidato descriva e discuta criticamente le metodologie di analisi per la caratterizzazione, la valutazione dell'igiene e della sicurezza e la conformità alle norme per un alimento finito di origine animale (a sua scelta) valido dal punto di vista sensoriale, microbiologico, igienico-sanitario e della qualità”.

tema n. 3:

“Il candidato descriva e discuta criticamente le metodologie di analisi per la caratterizzazione, la valutazione dell'igiene e della sicurezza e la conformità alle norme, applicabili lungo la filiera dei prodotti vegetali di IV o V gamma al fine di ottenere un alimento valido dal punto di vista sensoriale, microbiologico, igienico-sanitario e della qualità. Il candidato si può aiutare con esemplificazioni a sua scelta”.

2^ PROVA SCRITTA

tema n. 1:

“Il candidato illustri il concetto di shelf-life per un alimento a sua scelta e descriva alcune strategie tecnologiche per un prolungamento del termine minimo di

conservazione o della data di scadenza. Inoltre, descriva le potenziali ricadute economiche per l'impresa e il consumatore".

tema n. 2:

"Il candidato illustri il rischio chimico, fisico, microbiologico e descriva le azioni per la sua individuazione, la messa in sicurezza, la prevenzione e il miglioramento di un processo tecnologico scelto dal candidato come esemplificazione".

tema n. 3:

"Il candidato descriva il ruolo delle informazioni sugli alimenti fornite ai consumatori tramite: le etichette e le indicazioni nutrizionali e sulla salute. Il candidato, scegliendo un processo di riferimento, illustri le loro ricadute sulla filiera di produzione-distribuzione".