

**ARGOMENTI PROVE SCRITTE ESAMI DI STATO DI ABILITAZIONE  
ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI "TECNOLOGO ALIMENTARE" -  
SESSIONE DI GIUGNO 2015**

**1^ PROVA SCRITTA**

**tema n. 1:**

“ Il candidato descriva la filiera produttiva di un prodotto da forno a scelta e illustri i protocolli di valutazione della qualità e della sicurezza di tale prodotto in conformità con le norme vigenti”.

**tema n. 2:**

“Il candidato individui un prodotto alimentare a denominazione di origine protetta (DOP) oppure a indicazione geografica protetta (IGP) e illustri i controlli microbiologici, chimici e sensoriali legati alle materie prime e ai prodotti finiti”.

**tema n. 3:**

“Il candidato illustri il ruolo dell’analisi nella valutazione della qualità nutrizionale, salutistica e sensoriale di un prodotto alimentare a sua scelta”.

**2^ PROVA SCRITTA**

**tema n. 1:**

“Il candidato descriva le tecniche di confezionamento tradizionali e innovative per la conservazione di alimenti deperibili confrontandone i vantaggi e gli svantaggi, facendo riferimento anche alla sostenibilità di un prodotto alimentare di sua conoscenza”.

**tema n. 2:**

“Il candidato illustri il processo di produzione di un prodotto fermentato, descrivendo le materie prime e le tecnologie di trasformazione con riferimento a macchine e impianti previsti nelle operazioni fondamentali che caratterizzano il processo stesso”.

**tema n. 3:**

“Il candidato individui un prodotto trasformato di origine vegetale e ne descriva il diagramma di flusso del processo produttivo, le condizioni operative, gli impianti utilizzati e le modalità di confezionamento in funzione della shelf life del prodotto stesso”.