

**ARGOMENTI PROVE SCRITTE ESAMI DI STATO DI ABILITAZIONE
ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI "TECNOLOGO ALIMENTARE" -
SESSIONE DI GIUGNO 2018**

1^ PROVA SCRITTA

tema n. 1:

““Il candidato illustri i processi tecnologici di produzione di un alimento di origine animale o vegetale. Descriva, inoltre, le procedure di controllo per assicurare la qualità e la salubrità del prodotto finito”.

tema n. 2:

“Il candidato individui un prodotto agricolo trasformato ne descriva un ipotetico schema di rintracciabilità di filiera in relazione alla sicurezza alimentare”.

tema n. 3:

“Il candidato scelga un prodotto e ne illustri nell'intero ciclo produttivo i parametri analitici (igienici, compositivi, nutrizionali, di shelf-life e ambientali) che disporrebbe per attuare un sistema di controllo qualità e di sicurezza alimentare del prodotto”.
e le possibili integrazioni”.

2^ PROVA SCRITTA

tema n. 1:

“Il candidato descriva come il tecnologo alimentare può influire sullo sviluppo di un nuovo prodotto sulla base dei nuovi orientamenti nutrizionali e normativi.”

tema n. 2:

“Il candidato descriva vantaggi e svantaggi di un processo termico applicato al fine di assicurare salubrità e conservazione dell'alimento stesso senza comprometterne le qualità nutrizionali e sensoriali.”

tema n. 3:

“Il candidato, scelto un processo produttivo di trasformazione a partire da materia prima animale o vegetale, analizzi criticamente i costi di produzione ed individui eventuali azioni atte a migliorare il risultato economico.”