

**ARGOMENTI PROVE SCRITTE ESAMI DI STATO DI ABILITAZIONE
ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI "TECNOLOGO ALIMENTARE" -
SESSIONE DI NOVEMBRE 2025**

1^ PROVA SCRITTA

TEMA N. 1

La/il Candidata/o, in relazione a un prodotto alimentare a scelta, identifichi gli aspetti di sicurezza igienico-sanitaria e illustri i controlli necessari lungo la filiera, in accordo alla normativa vigente, ai fini della tutela del consumatore finale.

TEMA N. 2

In riferimento alle conserve vegetali e alla definizione della loro shelf-life, la/il Candidata/o illustri i principali aspetti legati alla qualità nutrizionale e sensoriale.

TEMA N. 3

In riferimento a un prodotto di origine animale DOP o IGP a scelta, la/il Candidata/o illustri gli aspetti più rilevanti del disciplinare di produzione, a tutela della qualità e della tradizione alimentare del territorio.

2^ PROVA SCRITTA

TEMA N. 1

La/il Candidata/o identifichi il processo produttivo di un prodotto alimentare a scelta, evidenziando le operazioni unitarie coinvolte e i parametri di processo da controllare per assicurare la sicurezza e il profilo qualitativo desiderato.

TEMA N. 2

La/il Candidata/o identifichi i controlli e le norme relativi al processo produttivo e alla commercializzazione di un alimento fermentato, facendo anche riferimento a possibili certificazioni volontarie.

TEMA N. 3

La/il Candidata/o, in relazione a un prodotto alimentare a scelta, identifichi i problemi di stabilità del prodotto finito, correlandoli alle proprietà ideali del materiale di confezionamento e alle necessarie condizioni di conservazione, suggerendo anche un piano sperimentale per la valutazione della vita commerciale.