

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

1^ PROVA SCRITTA

TEMA N. 1:

“Il candidato, individuata una categoria di alimenti, discuta il ruolo benefico o avverso dei microrganismi sulla sicurezza e sulle proprietà sensoriali”.

TEMA N. 2:

“Per un prodotto alimentare a scelta, il candidato descriva un piano per la valutazione della qualità nutrizionale dalle materie prime al prodotto finito”.

TEMA N. 3:

“Il candidato, nella ipotesi di dover organizzare un Sistema di qualità per una Azienda monoprodotto a sua scelta, indichi e discuta criticamente alcune delle metodologie analitiche di controllo del processo produttivo e della linea produttiva”.

2^ PROVA SCRITTA

TEMA N. 1:

“Interventi fisici e/o biologici mirati alla conservazione degli alimenti: il candidato scelga uno o più processi finalizzati a minimizzare i danni all'alimento”.

TEMA N. 2:

“Il candidato illustri, nell'ambito di una filiera produttiva, la progettazione e la realizzazione di un sistema di autocontrollo HACCP, la tracciabilità e la rintracciabilità dell'alimento scelto”.

TEMA N. 3:

“Per un prodotto alimentare a sua scelta, il candidato identifichi i principali parametri di qualità ed i corrispondenti metodi di valutazione”.