

**ARGOMENTI PROVE SCRITTE ESAMI DI STATO DI ABILITAZIONE
ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI "TECNOLOGO ALIMENTARE" -
SESSIONE DI MAGGIO 2007**

1^ PROVA SCRITTA

tema n. 1:

“In riferimento ad un patogeno emergente, il candidato evidenzi le fonti di infezione, accenni ai danni biologici prodotti ed analizzi le condizioni di sviluppo negli alimenti in cui sia in grado di insediarsi”.

tema n. 2:

“Il candidato individui e discuta le metodiche analitiche per il rilevamento delle possibili contaminazioni non microbiche negli alimenti”.

tema n. 3:

“Il candidato identifichi e discuta criticamente i requisiti analitici rilevanti che devono essere soddisfatti per l' idoneità di un latte alla trasformazione di un prodotto a sua scelta”.

2^ PROVA SCRITTA

tema n. 1:

“Il candidato descriva la tecnologia di produzione di un alimento a sua scelta individuando e discutendo le caratteristiche di qualità del prodotto finito in relazione al processo tecnologico”.

tema n. 2:

“Descrivere il processo di produzione di un alimento trasformato in termini di diagramma di flusso, condizioni operative ed impianti utilizzati nelle operazioni caratterizzanti il processo. Evidenziare e discutere i punti critici del processo”.

tema n. 3:

“Il candidato illustri le diverse tecnologie di conservazione degli alimenti mediante l'impiego di alte o basse temperature ed altri trattamenti”.

ARGOMENTI PROVE SCRITTE ESAMI DI STATO DI ABILITAZIONE
ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI "TECNOLOGO ALIMENTARE" -
SESSIONE DI NOVEMBRE 2007

1^ PROVA SCRITTA

tema n. 1:

“Stabilire per un prodotto alimentare a scelta del candidato i requisiti desiderati in termini igienici, chimici, fisici, nutrizionali e sensoriali. Identificare come e dove intervenire nel processo tecnologico per evitare le non conformità ai requisiti richiesti”.

tema n. 2:

“Il candidato individui un prodotto alimentare a sua scelta e ne discuta le problematiche correlate alla vita commerciale (shelf life) descrivendo i metodi più opportuni per la sua valutazione”.

tema n. 3:

“Facendo riferimento ad un prodotto salutistico il candidato determini le metodiche analitiche applicate allo scopo di garantirne sicurezza, vita commerciale (shelf life) e rispondenza ai requisiti dichiarati”.

2^ PROVA SCRITTA

tema n. 1:

“Descrivere il processo di produzione di un alimento trasformato in termini di diagramma di flusso, condizioni operative, impianti utilizzati nelle operazioni caratterizzanti il processo. Evidenziare e discutere i punti critici del processo stesso”.

tema n. 2:

“Il candidato, facendo riferimento concreto a specifici alimenti, illustri il ruolo svolto dai microrganismi nel determinare la composizione nonché le proprietà organolettiche, funzionali e nutrizionali”.

tema n. 3:

“Il candidato immagini di dover progettare una unità produttiva alimentare a sua scelta. Evidenzi quali devono essere le caratteristiche degli ambienti, linee produttive e strutture correlate in funzione delle normative vigenti in materia di igiene, qualità e sicurezza”.