

**ARGOMENTI PROVE SCRITTE ESAMI DI STATO DI ABILITAZIONE
ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI "TECNOLOGO ALIMENTARE" -
SESSIONE DI NOVEMBRE 2011**

1^ PROVA SCRITTA

tema n. 1:

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

tema n. 2:

“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. 3:

“Il candidato illustri le procedure di tracciabilità di filiera, in relazione alla sicurezza alimentare, sulla base delle norme vigenti e ne discuta l'applicazione per un processo alimentare a scelta”.

2^ PROVA SCRITTA

tema n. 1:

“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. 2:

“Il candidato analizzi un processo alimentare a sua scelta e ne esemplifichi le linee essenziali il piano HACCP”.

tema n. 3:

“Il candidato illustri il significato della dicitura “da consumarsi preferibilmente entro il ...” e la discuta criticamente anche in funzione della gestione e recupero dei prodotti scaduti di una filiera a sua scelta”.