

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FOGGIA

ESAMI DI STATO PER L'ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA LIBERA PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE

- I SESSIONE 2010-

I prova scritta

Traccia n. 1

Il candidato, dopo aver individuato una filiera agro-alimentare, descriva il ruolo del controllo microbiologico nella valutazione della qualità..

Traccia n. 2

Il candidato individui un alimento e ne illustri le principali analisi chimiche, fisiche e sensoriali per l'ottenimento di un prodotto di qualità.

Traccia n. 3

Il candidato descriva le analisi di laboratorio necessarie per la valutazione della qualità nutrizionale, della sicurezza d'uso e della conformità alle norme vigenti di un alimento a propria scelta.

II prova scritta

Traccia n. 1

Il candidato descriva un alimento ottenuto attraverso un processo biotecnologico e ne evidenzi gli aspetti statistici e di qualità.

Traccia n. 2

Il candidato individui un alimento e ne illustri l'applicazione dell'analisi dei rischi e l'individuazione dei punti critici di controllo.

Traccia n. 3

Il candidato descriva i principali approcci utilizzabili per la sanitizzazione di un alimento evidenziandone i vantaggi e problematiche.