

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

- II SESSIONE 2010-

1 prova

Traccia n. 1

Il candidato descriva le analisi microbiologiche più appropriate da effettuare nel corso del ciclo produttivo di un alimento al fine di valutarne la qualità.

Traccia n. 2

Il candidato illustri le principali analisi chimiche, fisiche e sensoriali per la valutazione della qualità di un prodotto alimentare.

Traccia n. 3

Il candidato descriva il disciplinare di produzione di un alimento a propria scelta.

2 prova

Traccia n. 1

Il candidato descriva il processo produttivo di un alimento funzionale mettendone in risalto gli aspetti salutistici.

Traccia n. 2

Il candidato descriva il processo produttivo di un alimento a sua scelta e ne evidenzi i punti critici di controllo e le azioni correttive.

Traccia n. 3

Il candidato descriva le tecniche di confezionamento di un prodotto alimentare a scelta evidenziandone gli aspetti positivi e le eventuali problematiche.