

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

**- I SESSIONE 2012-**

Tracce prima prova

- 1) Per un dato processo produttivo, il candidato illustri le soluzioni tecniche più idonee per la realizzazione di un alimento, valutando gli aspetti igienici, nutrizionali, economici e sensoriali.
- 2) Al fine di porre sul mercato un alimento funzionale di alta qualità, il candidato illustri i controlli e i processi necessari per il raggiungimento di tale obiettivo.
- 3) Fissata un'idea d'impresa, il candidato illustri le attività di specifica competenza del tecnologo alimentare in merito al controllo di processo, della qualità e della sicurezza alimentare.

Tracce seconda prova

- 1) Il candidato esegua l'analisi dei pericoli e l'individuazione dei punti critici, nell'ambito del sistema di autocontrollo di un alimento a sua scelta, descrivendo il relativo produttivo.
- 2) Il candidato descriva il processo produttivo di un alimento trasformato in termini di innovazione tecnologica esaminando con spirito critico la fattibilità produttiva e mettendo in evidenza le principali differenze rispetto al processo tradizionale.
- 3) Il candidato illustri e discuta le principali alterazioni di carattere chimico, fisico, biologico e microbiologico di un prodotto alimentare a sua scelta, indicando i principali sistemi di prevenzione e/o risanamento.