

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

I SESSIONE 2013

Prima prova scritta

- 1) Il candidato, dopo aver individuato un alimento, descriva le analisi di laboratorio necessarie per la valutazione della qualità nutrizionale, della sicurezza d'uso e della conformità alle norme vigenti.
- 2) Dopo aver individuato una filiera agro-alimentare, il candidato descriva il ruolo del controllo microbiologico nella valutazione della qualità e della sicurezza.
- 3) Il candidato illustri le principali analisi chimiche, fisiche e sensoriali da effettuare lungo la linea produttiva per ottenere alimenti di qualità.

Seconda prova scritta

- 1) Il candidato evidenzi vantaggi e problematiche dei principali metodi utilizzabili per la sanitizzazione di un alimento.
- 2) Il candidato dopo aver descritto il diagramma di flusso per la produzione di un alimento fermentato ne evidenzi gli aspetti salutistici e di qualità.
- 3) Il candidato individui un alimento e ne descriva le principali alterazioni ed i sistemi di prevenzione e/o risanamento .