

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

I SESSIONE 2016

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.*