

**ESAMI DI STATO PER L'ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA
PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE
1^a SESSIONE 2017**

PRIMA PROVA SCRITTA 15 giugno

1. Il candidato illustri, in una filiera a propria scelta, le modalità operative inerenti la valutazione e la gestione del rischio igienico-sanitario.
2. Alimenti funzionali: definizione, formulazione e tecnologie produttive.
3. Nell'ambito di una filiera agro-alimentare, il candidato descriva l'importanza del controllo microbiologico nella valutazione della qualità

SECONDA PROVA SCRITTA 16 giugno

1. Il candidato descriva le maggiori cause di alterazione dei prodotti alimentari, individuandone le possibili azioni preventive.
2. Il candidato descriva un disciplinare di produzione di un alimento a sua scelta.
3. Il candidato, considerando un prodotto alimentare di sua conoscenza, individui e descriva le fasi critiche del processo tecnologico per la gestione della qualità del prodotto finale.