

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

PRIMA PROVA SCRITTA

1. Il candidato, scelga, a sua discrezione un alimento finito nel settore oleario, enologico o lattiero-caseario e descriva sinteticamente le metodologie di controllo più comunemente applicate lungo tutto la filiera produttiva per ottenere un prodotto sicuro dal punto di vista microbiologico e chimico.
2. Il candidato illustri un processo di produzione di un alimento deperibile volto a prolungare la shelf-life.
3. Il candidato illustri le caratteristiche compositive salutistiche (chimiche, nutrizionali, microbiologiche etc.) distintive di una tipologia di alimenti ad alta valenza dietetico-funzionale a sua scelta.

SECONDA PROVA SCRITTA

1. Il candidato descriva un processo di produzione di un alimento a sua scelta illustrando il procedimento finalizzato a garantirne la tracciabilità e/o l'individuazione dei punti critici di controllo in accordo alla normativa cogente.
2. Il candidato descriva le tecniche di confezionamento più in uso per la conservazione di un alimento deperibile, a sua scelta, e ne discuta in modo comparativo i vantaggi e/o gli inconvenienti.
3. Il candidato illustri le caratteristiche di un prodotto tipico e/o tradizionale a propria scelta, proponendo possibili innovazioni di processo e/o di prodotto finalizzate al suo miglioramento.
Si dà atto che la predetta operazione è stata svolta collegialmente in assenza dei candidati.