

**ESAMI DI STATO PER L'ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA
PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE
1^a SESSIONE 2018**

Prima Prova Scritta

1. Il candidato descriva le principali metodiche analitiche per il rilevamento delle possibili contaminazioni microbiche degli alimenti.
2. Il candidato discuta dei vantaggi e degli svantaggi di una tecnica di confezionamento a garanzia della salubrità di un alimento di origine animale o vegetale.
3. Il candidato descriva le metodologie analitiche in grado di valutare le caratteristiche nutrizionali e la sicurezza d'uso di un alimento a sua scelta.
- 4.

Seconda Prova Scritta

1. Il candidato illustri una innovazione di processo e/o di prodotto tale da garantire l'ottenimento di alimenti ad elevato valore nutrizionale e salutistico.
2. Il candidato, individuato un alimento, ne illustri il processo produttivo evidenziandone i pericoli, i rischi connessi e le azioni preventive da attuare al fine di garantirne la salubrità.
3. Il candidato illustri un programma di ricerca e sviluppo per la valorizzazione di una produzione alimentare in possesso di chiari tratti di territorialità.