

**ESAMI DI STATO PER L'ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA  
PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE  
2<sup>a</sup> SESSIONE 2018**

**Prima Prova Scritta**

1. Il Candidato descriva le principali metodologie di analisi finalizzate all'accertamento della funzionalità di un microrganismo probiotico.
  2. Il Candidato descriva le metodologie analitiche finalizzate all'accertamento della qualità nutrizionale di un alimento a sua scelta.
  3. Il Candidato illustri le tecniche e metodi utilizzati per l'analisi sensoriale di un prodotto alimentare a sua scelta, al fine di valutare la qualità dello stesso.
- 

**Seconda Prova Scritta**

1. Il Candidato illustri una innovazione biotecnologica finalizzata al miglioramento dei caratteri qualitativi di un alimento a sua scelta.
2. Il Candidato, individuato un alimento a sua scelta, ne illustri il processo tecnologico evidenziandone le criticità e le relative azioni preventive e correttive.
3. Individuata una filiera produttiva di riferimento, il Candidato illustri il ruolo dell'innovazione di filiera per il miglioramento della qualità degli alimenti e ricadute sulla salute del consumatore.