

**ESAMI DI STATO PER L'ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA
PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE
1^a SESSIONE 2019**

Prima Prova Scritta

1. Il candidato illustri le problematiche relative a possibili contaminazioni chimiche e microbiologiche degli alimenti e ne descriva le metodiche analitiche per il loro rilevamento.
2. Il candidato, individuato un alimento a sua scelta, illustri le analisi chimiche, chimico-fisiche e/o microbiologiche necessarie per valutare la bontà del processo produttivo nonché la qualità del prodotto finito.
3. Il candidato descriva le metodologie analitiche finalizzate all'accertamento della sicurezza e/o della qualità nutrizionale di un alimento a sua scelta.

Seconda Prova Scritta

1. Il candidato in riferimento ad un alimento a sua scelta ne descriva sinteticamente il processo produttivo e ne illustri le possibili innovazioni tecnologiche e/o biotecnologiche in grado di permetterne una estensione della shelf-life.
2. Il candidato analizzi e descriva i vantaggi e gli svantaggi in termini qualitativi, economici, nutrizionali ed etico-sociali di un prodotto alimentare a forte identità territoriale.
3. Il candidato illustri il processo produttivo di un alimento trasformato descrivendone il diagramma di flusso, le condizioni operative e gli impianti utilizzati.