

**ARGOMENTI PROVE SCRITTE ESAMI DI STATO DI ABILITAZIONE
ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI "TECNOLOGO ALIMENTARE" -
SESSIONE DI NOVEMBRE 2016**

1^ PROVA SCRITTA

tema n. 1:

“Il candidato descriva le tecnologie di confezionamento di un alimento a sua scelta, trattando in particolare il loro effetto sulla qualità e sulla sicurezza del prodotto.”

tema n. 2:

“Il candidato discuta l’approccio che adotterebbe per determinare la shelf – life di un prodotto da conservare in frigorifero.”

tema n. 3:

“Il candidato rediga un piano di autocontrollo per una linea di produzione di un prodotto ready to eat a sua scelta.”

2^ PROVA SCRITTA

tema n. 1:

“Individuato un prodotto per la vendita, il candidato descriva le analisi merceologiche ed igieniche per valutarne la qualità e i principali rischi di alterazione cui il prodotto è soggetto nelle fasi di preparazione e conservazione.”

tema n. 2:

“ Il candidato rappresenti attraverso diagrammi di flusso le procedure adottate in Europa per la valutazione e la gestione del rischio dei contaminanti alimentari.”

tema n. 3:

“Il candidato individui un prodotto a sua scelta ne descriva le materie prime, gli eventuali additivi ed allergeni, il diagramma di flusso del processo produttivo, i punti

critici del processo che influenzano la sicurezza e la qualità del prodotto nonché le modalità di confezionamento e conservazione.”