



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

Prima prova scritta

1. Gli infestanti nell'industria alimentare: metodi di gestione e controllo
2. Sviluppo di un piano per la Sicurezza Alimentare basato sul metodo HACCP in un settore a scelta del candidato. Individuazione dei prerequisiti, analisi del rischio, metodi di controllo e di valutazione efficacia.
3. Tracciabilità e rintracciabilità: criticità, limiti e gestione.

Seconda prova scritta

1. Sanificazione ambienti e impianti è una delle fasi critiche nella produzione di un alimento. Il candidato, per una filiera a sua scelta, indichi le modalità che applicherebbe per una corretta gestione e validazione.
2. Prodotti *ready to eat*. Il candidato esponga le problematiche inerenti alla gestione del prodotto dal punto di vista tecnologico e di conservazione.
3. Il candidato indichi gli aspetti tecnici, economici, organizzativi, le norme ed i controlli relativi al settore della ristorazione.