

**UNIVERSITA' DEGLI STUDI DEL MOLISE
SEGRETERIA STUDENTI – ESAMI DI STATO**

ESAME DI ABILITAZIONE ALLA PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE

ANNO 2008 PRIMA SESSIONE

Prima Prova Scritta (26 Giugno 2008)

- 1) Il candidato descriva sinteticamente i principali metodi analitici necessari alla valutazione della sicurezza d'uso e/o di conformità alla normativa di un alimento a sua scelta.
- 2) Il candidato illustri le caratteristiche compositive salutistiche (chimiche, nutrizionali, microbiologiche etc.) distintive di una tipologia di alimenti ad alta valenza dietetico- funzionale a sua scelta.
- 3) Il candidato descriva i principali requisiti di qualità di un prodotto alimentare tipico-tradizionale a sua scelta.

Seconda Prova Scritta (27 Giugno 2008)

- 1 Il candidato descriva un processo innovativo per la preparazione o conservazione di un prodotto alimentare (di I^a o II^a trasformazione) a sua scelta confrontandolo con il processo tradizionale.
- 2 Il candidato analizzi gli aspetti tecnologici e/o economici di un prodotto alimentare suggerendo soluzioni capaci di valorizzare il prodotto stesso.
- 3 Il candidato descriva un processo di produzione di un alimento a sua scelta illustrando il procedimento finalizzato a garantirne la tracciabilità e/o l'individuazione dei punti critici di controllo in accordo alla normativa cogente.