

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

**ESAME DI ABILITAZIONE ALLA PROFESSIONE DI  
TECNOLOGO ALIMENTARE**

**ANNO 2009 PRIMA SESSIONE**

**Prima Prova Scritta**

- 1) Il candidato descriva una o più tecniche analitiche di laboratorio finalizzate all'accertamento della qualità e/o sicurezza d'uso di un prodotto alimentare a propria scelta.
- 2) Il candidato illustri il processo di produzione di un alimento, individuando i fattori che potrebbero comprometterne la stabilità, la freschezza o la sicurezza d'uso.
- 3) Il candidato descriva le caratteristiche nutrizionali e/o sensoriali e/o compositive e/o microbiologiche di un alimento a propria scelta, in relazione ai limiti di conformità delle normative vigenti.

**Seconda Prova Scritta**

- 1 Il candidato illustri una o più metodiche volte a prolungare la shelf-life di un alimento deperibile a propria scelta.
- 2 Il candidato descriva il processo di trasformazione di un prodotto agro-alimentare, proponendo, altresì soluzioni innovative volte alla sua valorizzazione.
- 3 Il candidato descriva le informazioni che devono essere riportate nell'etichettatura nutrizionale di un prodotto alimentare a propria scelta e le modalità di predisposizione secondo la normativa vigente.