



**ESAMI DI STATO PER L'ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA
PROFESSIONE DI:
TECNOLOGO ALIMENTARE
I SESSIONE – ANNO 2025**

TRACCE TEMI PROVE SCRITTE

PRIMA PROVA SCRITTA 25/07/2025

1. Il/la candidato/a, facendo riferimento alla normativa vigente, descriva i criteri microbiologici applicati ai prodotti alimentari e al processo produttivo facendo anche riferimento ai metodi di campionamento e di analisi.
2. Il/la candidato/a descriva come cambia la qualità nutrizionale e sensoriale di un alimento a sua scelta, applicando diversi trattamenti di conservazione.
3. Il/la candidato/a definisca il diagramma di flusso del processo produttivo di un prodotto di gastronomia a scelta, indichi i punti critici di controllo, la gestione degli allergeni, i parametri che ne determinano la shelf-life e gli elementi da indicare nell'etichetta.

SECONDA PROVA SCRITTA 02/09/2025

1. Il/la candidato/a individui e descriva i parametri analitici microbiologici, chimici, fisici, valutando la selezione del packaging, necessari per stabilire la shelf-life di un prodotto alimentare deperibile ready to eat.
2. Il/la candidato/a descriva, anche mediante la stesura di un dettagliato diagramma di flusso, la tecnologia di produzione di un prodotto fermentato, e ne illustri le differenze in termini qualitativi ed economici.
3. Il/la candidato/a descriva, per un prodotto alimentare a scelta, il diagramma di flusso del processo produttivo individuando ingredienti ed additivi, condizioni operative e gli impianti utilizzati. Indichi inoltre i punti critici del processo che influiscono su sicurezza e qualità del prodotto, le modalità di confezionamento, conservazione e distribuzione del prodotto.