



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

TRACCE TEMI PROVE SCRITTE

PRIMA PROVA SCRITTA 14/11/2025

1. Il/la candidato/a descriva un processo produttivo di un prodotto alimentare a sua scelta e ne illustri le procedure di tracciabilità di filiera in rapporto alla sicurezza alimentare ed alla sostenibilità.
2. Il candidato/la candidata descriva i parametri sensoriali e nutrizionali e la loro misura in riferimento al controllo di un processo produttivo di un alimento a scelta.
3. Il/la candidato/a descriva le analisi da utilizzare su un alimento a sua scelta per verificare il rispetto dei limiti analitici definiti dalle norme cogenti.

SECONDA PROVA SCRITTA 21/11/2025

1. Il/la candidato/a descriva e discuta, per un alimento a scelta, le tecniche di confezionamento più idonee per favorirne la conservazione delle proprietà organolettiche, di salubrità e le preferenze dei consumatori.
2. Il/la candidato/a illustri la sequenza operativa da adottare nella progettazione di un prodotto alimentare trasformato; dallo studio prototipale alla messa in commercio, con particolare riguardo alla sicurezza alimentare.
3. Il/la candidato/a analizzi un processo di trasformazione di un prodotto di origine vegetale a sua scelta definendo il processo produttivo, le attività di controllo messe in atto e la qualità del prodotto; si richiede inoltre di fare un esempio di gestione di una non conformità.