

ESAMI DI STATO DI TECNOLOGO ALIMENTARE –II SESSIONE 2016-

I PROVA

1. Il candidato descriva, per un prodotto alimentare a sua scelta, i pregi e i difetti e ne illustri l'approccio dell'analisi sensoriale;
2. Il candidato descriva, per un prodotto alimentare a sua scelta, le metodiche e le tecniche per le analisi microbiologiche di organismi patogeni;
3. Il candidato illustri la normativa obbligatoria e volontaria e quella di riferimento per la garanzia della sicurezza igienico-sanitaria di un'azienda agroalimentare.