

PRIMA PROVA SCRITTA

Traccia n.1

Il candidato scelto un alimento di origine animale o vegetale ne descriva il processo produttivo.

Traccia n.2

Il candidato scelto un alimento di origine animale o vegetale illustri le principali analisi per garantire la sicurezza, l'igiene e la conformità alle norme.

Traccia n.3

Il candidato, scelto un alimento, illustri le principali innovazioni di processo o di prodotto volte alla valorizzazione della qualità nutrizionale e sensoriale.

SECONDA PROVA SCRITTA

Traccia 1

Il candidato, scelta una filiera produttiva, descriva in modo schematico gli aspetti tecnici relativi alla produzione.

Traccia 2

Il candidato, scelta una filiera produttiva, descriva in modo schematico gli aspetti economici e i controlli adatti ai fini di una produzione di qualità, con particolare riguardo per quelli previsti dalla legge.

Traccia 3

Il candidato, scelta una filiera produttiva, descriva in modo schematico, le certificazioni di qualità e la loro rilevanza ai fini della competitività di mercato.