

1. Il/la candidato/a descriva, mediante diagramma di flusso, la filiera produttiva di un prodotto di origine animale o vegetale a scelta, e per ogni fase descriva i controlli da eseguirsi con riferimento ai metodi attualmente disponibili.

AR

MM

Σ

Q

φ

2. Il candidato/a scelto un alimento ne descriva il processo produttivo, le scelte da adottare e i fattori da considerare per ottimizzare la qualità nutrizionale, tecnologica e sensoriale del prodotto”

ak

mm

te

pe

cs

3. Il candidato/a, scelto un processo per la produzione di un alimento fermentato, descriva aspetti tecnici, economici, i controlli e le norme relative ai processi tecnologici e biotecnologici per la conservazione e la trasformazione

AR MM E D Cfr