

**TRACCIA 1**

Il candidato/a, scelto un prodotto di origine vegetale o animale, illustri le principali analisi per garantire la sicurezza, l'igiene e la conformità alle norme con riferimento ai metodi attualmente disponibili.

**TRACCIA 2**

Il candidato/a, scelta una filiera produttiva, illustri le principali analisi da effettuare partendo dalla materia prima fino ad arrivare al prodotto finito per garantire la sicurezza, l'igiene e la conformità alle norme.

**TRACCIA 3**

Il candidato/a, scelto un prodotto di origine vegetale o animale, illustri le principali innovazioni di processo o di prodotto volte alla valorizzazione della qualità nutrizionale e sensoriale.

### **TRACCIA 1**

Il candidato/a, individuato un prodotto di origine animale o vegetale a scelta, descriva aspetti tecnici, i controlli e le norme da seguire per garantire qualità e sicurezza del prodotto finale.

### **TRACCIA 2**

Il candidato/a, individuato un prodotto fermentato a scelta, descriva aspetti tecnici, economici e i controlli da effettuare lungo la filiera produttiva.

### **TRACCIA 3**

Il candidato/a, scelta una filiera produttiva, descriva in modo schematico gli aspetti economici, e i controlli da effettuare per garantire la qualità finale del prodotto, con particolare riguardo per quelli previsti dalla legge.