

PRIMA PROVA SCRITTA

Traccia n. 1

Il candidato illustri le analisi chimiche, fisiche, microbiologiche e sensoriali di un alimento a sua scelta, atte a valutare la qualità e la sicurezza alimentare;

Traccia n.2

Scelto un prodotto alimentare trasformato, il candidato/la candidata ne illustri le materie prime, il processo produttivo, i controlli igienico-sanitari nonché di qualità da attuarsi sulle materie prime e nel corso del processo.

Traccia n. 3

Il candidato illustri gli approcci analitici più coerenti con la determinazione della sicurezza, shelf-life, qualità nutrizionale e sensoriale di un prodotto alimentare a sua scelta.

SECONDA PROVA SCRITTA

TRACCIA N. 1

Il/la candidato/a illustri un trattamento termico di un alimento a sua scelta e descriva come vengono influenzate le proprietà chimiche, fisiche e microbiologiche; indichi tecnologie alternative per migliorare le caratteristiche del prodotto mantenendo inalterata la sicurezza.

TRACCIA N.2

Il/la candidato/a definisca i parametri di processo e impiantistici che maggiormente influenzano le caratteristiche chimico-fisiche, sensoriali, microbiologiche e di costo di un prodotto a scelta fra la pasta secca, l'olio extra vergine ed il vino.

TRACCIA N.3

Il/la candidato/a discuta le finalità e le modalità di realizzazione e di un piano di autocontrollo e della rintracciabilità nel settore alimentare, facendo riferimento ad un esempio specifico.