

## **Terna tracce A**

1)

Il candidato descriva i difetti organolettici riscontrabili in un alimento a scelta e ne illustri l'approccio all'analisi sensoriale.

2)

Il candidato illustri la normativa obbligatoria e volontaria per la garanzia della sicurezza igienico-sanitaria in un'azienda agroalimentare.

3)

Il candidato illustri la metodologia analitica per tenere sotto controllo la presenza e lo sviluppo di agenti patogeni in un alimento a scelta.

## **Terna tracce B**

1)

Il candidato illustri le applicazioni della normativa vigente in materia di rintracciabilità e conformità igienico-sanitaria in una filiera a sua scelta.

2)

Il candidato illustri i controlli per l'accertamento della qualità di un prodotto alimentare a sua scelta.

3)

Il candidato illustri le analisi strumentali per accertare i residui tossici in un prodotto agro-alimentare di sua scelta.

## **Terna tracce C**

**1)**

Per un prodotto alimentare a sua scelta, il candidato descriva le analisi per rilevare i fattori tossici naturali.

**2)**

Il candidato illustri le modalità di prelievo e analisi per il rilevamento della qualità di un prodotto alimentare a sua scelta

**3)**

Il candidato illustri i controlli per l'accertamento della genuinità di un prodotto alimentare a sua scelta.