

Traccia n. 1

Il candidato illustri le procedure di tracciabilità di filiera, in relazione alla sicurezza alimentare, sulla base delle norme vigenti e ne descriva l'applicazione per un processo alimentare a scelta.

Traccia n. 2

Il candidato, scelto un alimento, descriva le tecniche analitiche utilizzabili per valutarne la qualità.

Traccia n. 3

Il candidato, considerata una filiera a scelta, valuti nell'ambito dell'analisi dei pericoli il rischio allergeni.