

TEMI II PROVA

1. Il candidato descriva, per un prodotto agro-alimentare a scelta le più recenti innovazioni tecnologiche e il loro impatto sulla qualità del prodotto finito;
2. Il candidato illustri le modalità operative per ottenere in condizioni di controllo la stabilità di una semiconserva;
3. Il candidato illustri il diagramma di flusso per la produzione di un alimento a sua scelta, descrivendo per ogni fase le operazioni unitarie e individuando i CCP secondo la metodologia HACCP in riferimento alla normativa vigente.