

Tecnologo Alimentare II sess. 2015

1^ TRACCIA – Il candidato illustri, in una filiera a propria scelta, le tecniche analitiche volte all'esame dei principali marcatori della qualità o genuinità o conformità igienico-sanitaria di un alimento;

2^ TRACCIA – Il candidato analizzi le Denominazioni di Origine Protetta, soffermandosi sulla descrizione di un prodotto a propria scelta ed evidenziando gli elementi essenziali del disciplinare di produzione;

3^ TRACCIA - Il candidato illustri, in una filiera a propria scelta, le modalità operative inerenti la valutazione e la gestione del rischio igienico-sanitario.