

### **I prova scritta**

1. Il candidato descriva, per la produzione di un prodotto alimentare a scelta, l'analisi del rischio, l'individuazione di eventuali CCP e i relativi limiti critici e PRP, azioni di monitoraggio e azioni correttive; infine porti l'esempio della gestione di una non conformità.
2. Il candidato, per un prodotto alimentare a scelta, descriva le informazioni fornite ai consumatori per mezzo delle etichette, delle indicazioni nutrizionali e sulla salute.
3. Il candidato descriva in maniera esaustiva gli standard di qualità a cui un'azienda alimentare può accedere e illustri l'iter di certificazione.