

I PROVA SCRITTA

1. Il candidato, considerando un alimento a sua scelta, illustri la valutazione del rischio (HACCP) ai fini della sicurezza alimentare.
2. Il candidato elenchi gli standard di certificazione per la qualità agro-alimentare (di sistema e di prodotto), soffermandosi in maniera esaustiva su uno standard a scelta discutendone i requisiti chiave.
3. Con riferimento ad un prodotto a scelta il candidato illustri le metodologie analitiche per valutarne la qualità in conformità alla normativa vigente.