

1° PROVA

- 1) Il candidato illustri le analisi che permettono la valutazione della sicurezza, dell'igiene e della qualità nutrizionale di un alimento trasformato a sua scelta, con particolare riferimento all'etichettatura.
- 2) Il candidato descriva i trattamenti idonei per abbattere i microrganismi patogeni e preservare quelli utili alla trasformazione di un prodotto a sua scelta.
- 3) Il candidato descriva l'organizzazione di un sistema HACCP nel settore della ristorazione collettiva: problematiche, interventi, metodologie e vantaggi.

2° PROVA

- 1) Il candidato descriva i trattamenti termici atti a prolungare la shelf-life di un alimento a sua scelta, descrivendone vantaggi e svantaggi.
- 2) Il candidato descriva i principali aspetti tecnici e normativi relativi al processo tecnologico della preparazione di un prodotto a lunga conservazione a sua scelta.
- 3) Per un prodotto alimentare a scelta, il candidato illustri il regolamento CE 178/2002 con particolare riferimento agli articoli 18 e 19, tenendo in considerazione il comportamento dell'azienda nei confronti dei propri fornitori, dei consumatori finali e dell'organo di vigilanza.