

MATERIA: TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

QUESITO:

In molti settori produttivi i trattamenti termici convenzionali stanno gradualmente lasciando spazio alle cosiddette “mild technologies”.

Il candidato dovrà descrivere i principi generali di funzionamento di ciascuna tecnologia ed i campi di applicazione nell’ambito dell’industria alimentare.

Firmato dai componenti della Commissione

MATERIA: AGRONOMIA

QUESITO:

La biodiversità è la base per la valorizzazione del territorio e la conservazione dell'ambiente. Questo percorso, grazie anche agli esempi di rilevanza internazionale attivati da associazioni e istituzioni (es. FAO, WFP, Slow Food International, ecc.), richiede particolare attenzione nella competenza tecnica richiesta, al fine di costruire progetti di alta qualità ed effettivamente distintivi.

Il candidato descriva un esempio già attuato, ritenuto di particolare efficacia, oppure un esempio di possibile progetto, chiarendo quali siano i punti di forza e di debolezza e quali siano le competenze tecniche richieste.

Firmato dai componenti della Commissione