

BUSTA 1

1. Il/la candidato/a, per un prodotto alimentare sottoposto a trattamento termico, discuta le modalità che applicherebbe ai fini di ottimizzare questa fase del processo
2. Il/la candidato/a discuta le attività di processo e di controllo che è necessario mettere in atto per la produzione di alimenti nel rispetto della vigente normativa sugli allergeni
3. Il/la candidato/a discuta come avviene l'ideazione, la formulazione e la commercializzazione di un prodotto "funzionale"