

19.06.2012

I prova: Temi in Italiano

1. Il candidato, scelto un prodotto trasformato, imposti un sistema di autocontrollo nel rispetto delle normative vigenti.
2. Il candidato espliciti una procedura per la determinazione della shelf life di un alimento deperibile.
3. Il candidato descriva le modalità di predisposizione ed i contenuti dell'etichetta di un prodotto alimentare trasformato ai sensi della normativa vigente.

I prova: Temi in Tedesco

1. Der Kandidat beschreibt fuer ein verarbeitetes Lebensmittel das Autokontrollverfahren laut den aktuellen Gesetzen.
2. Der Kandidat beschreibt das Verfahren fuer die Definition des Haltbarkeits von einem verderblichen Lebensmittel.
3. Der Kandidat beschreibt die Schritte zur Herstellung und die Inhalte des Etikettes des verarbeiteten Lebensmittel laut den aktuellen Gesetzen.

Chy C  
Went



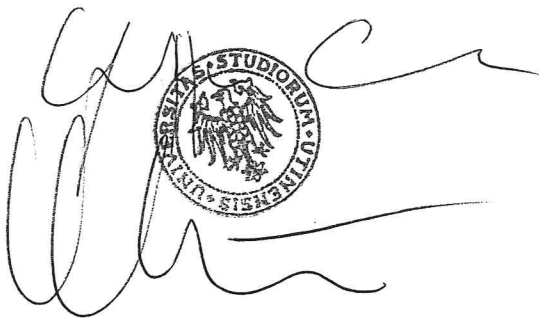
20.06.2012

I prova: Temi in Italiano

1. Il candidato, scelto un processo di produzione alimentare, evidenzi le procedure per la gestione degli allergeni.
2. Il candidato descriva le norme volontarie che regolamentano il settore alimentare.
3. Approccio metodologico alla valutazione dell'efficacia complessiva di più ostacoli in un alimento riformulato o di nuova concezione.

II prova: Temi in Tedesco

1. Der Kandidat beschreibt fuer einen ausgewaehlten Lebensmittelproduktionsprozess die Verfahren fuer die Verwaltung von Allergenen.
2. Der Kandidat beschreibt die freiwilligen Normen, die der Lebensmittelsektor regeln.
3. Metodik fuer die Schaetzung der gesamten Wirksamkeit von mehreren Hindernissen in einem bearbeiteten / neuem entwickelten Lebensmittel.



The image shows a handwritten signature in black ink, which is partially obscured by a circular official seal. The seal features a central emblem of an eagle with spread wings, surrounded by the Latin text 'UNIVERSITAS STUDIORUM UDIENSIS' and the year 'MDCCCXXXIII' (1833).