

TRACCIA 2



1. Il candidato descriva anche mediante la stesura di un diagramma di flusso le fasi di produzione di un "polpettone di fagiolini"; esegua l'analisi dei rischi, individuando i punti critici di controllo relativi al confezionamento di tale preparazione, e il monitoraggio, con la relativa verifica analitica di riferimento. Indichi le modalità per la validazione e la verifica dell'efficacia del sistema haccp.
2. Il candidato crei una linea guida per una sana alimentazione italiana: principi base; indicazioni per l'alimentazione scolare "scuola primaria", con particolare riferimento a patologie alimentari "celiachia", e schematizzazione tramite piramide alimentare.
3. Il candidato sulla base delle indicazioni della cultura della sicurezza alimentare, descriva i requisiti da rispettare, per migliorare i comportamenti di tutti i soggetti coinvolti nel settore della ristorazione collettiva.

TRACCIA ESTRATTA 11/04/2024